

DOCK B

Menu du midi & du soir

PLATS

Les plats réconfortants qui plaisent au plus grand nombre. Fait-maison & sourcing de qualité !

PLAT DE LA SEMAINE

Midi uniquement

La proposition du chef à retrouver chaque semaine

CUISSE DE POULET FERMIER

16

Servi avec frites maison

Cuisse de poulet fermier, jus de volaille, estragon

CROQUE MONSIEUR

15,5

Servi avec salade

Pain de mie, Prince de Paris, béchamel comté & fino

CHEESEBURGER

17

Servi avec frites maison

Pain brioché, steack haché, cheddar, salade, sauce spicy maison

HOT-DOG

13,5

Servi avec salade

Pain brioché, saucisse de volaille hallal, cheddar, oignons confits, yellow mustard

DESSERT

La partie la plus gourmande du menu !

CRUMBLE POMME - ANANAS

7

Notre version qui vous fera changer d'avis sur l'ananas

CHEESECAKE AUX AGRUMES

7,5

Clémentine & orange et son sirop d'agrumes anisé

MOUSSE AU CHOCOLAT

6,5

Au chocolat noir 70%

POUR LES KIDS

MARGARITA OU STEAK HACHÉ-FRITES

10,5

Avec un sirop à l'eau

FILET'O'FISH

17,5

Servi avec frites maison

Pain brioché, lieu noir panko, salade, sauce tartare

MOULES DE BOUCHOT

16

Servi avec frites maison

Moules de bouchot, sauce au gorgonzola & crème ou marinière

SALADE CAESAR

16

Sucrine, sauce caesar pimentée, poulet frit maison, amandes torréfiées

VELOUTÉ DUBARRY

12

Chou-fleur, poireaux, crème, fond de veau, ciboulette

HASHBROWN AU GOCHUJANG

8

Galette de pommes de terre, jaune d'oeuf, condiment ail confit & Gochujang, cheddar & piment

TIRAMISU

8

LE classique toujours aussi efficace

CRÈME BRÛLÉE POP-CORN

7

Crème brûlée infusée au pop-corn

ASSIETTE DE FROMAGE

8

Deux au choix : Ossau-Iraty, Rocamadour ou Brie de Meaux

PIZZA

Des pizzas napolitaines garnies de bons produits italiens.. Buon appetito!

PIZZA DE LA SEMAINE

Notre pizza proposée par notre chef pizzaiolo chaque semaine!

MARGHERITA

12,5

Sauce tomate, mozzarella fior di latte, huile d'olive extra vierge, basilic frais

REGINA

15,5

Sauce tomate, cochon de lait grillé, mozzarella fior di latte, champignons, huile d'olive vierge extra, origan, olives noires

VENI QUI!

17

Sauce tomate, bresaola, roquette, burrata des Pouilles, tomates cerises, fondue de tomme corse & huile d'olive vierge extra

SUPPLÉMENT :

Fromage hors burrata : 2

Burrata des Pouilles : 4

Bresaola, cochon de lait, nduja : 3

La Bresaola est une charcuterie de boeuf, elle est gratuite en remplacement du porc sur toutes nos pizzas.

A PARTAGER

Nos propositions les plus conviviales de la carte, à partager entre amis ou lors d'un premier date.

PLANCHE MIXTE

18

Jambon blanc, jambon sec & coppa de la Maison Montalet & Ossau-Iraty, Rocamadour & Brie de Meaux

PLANCHE DE CHARCUTERIE

13

Jambon blanc, jambon sec & coppa de la Maison Montalet (Sud-Ouest)

PLANCHE DE FROMAGE

13

Ossau-Iraty, Rocamadour & Brie de Meaux

QUATRE FROMAGES

16

Base blanche, mozzarella fior di latte, gorgonzola, taleggio, chèvre, origan

VÉGÉTARIENNE

15

Sauce base potimarron, champignons, crème d'endives rouges, aubergine grillée, tomates confites, sauce basilic, origan

TARTUFA

18

Crème de truffe, mozzarella fior di latte, champignons et herbes du maquis

NDUJA

16,5

Sauce tomate, mozzarella fior di latte, saucisse piquante, nduja, tomates confites oignons frits, basilic frais

ROTLINO PARCU TARTUFFO

12

Pâte à pizza tressée et fourrée au cochon de lait grillé & crème de truffe d'été

ROTLINO VEGGIE

12

Pâte à pizza tressée et fourrée à la mozzarella fior di latte & légumes de saison

FRITES MAISON

5

En semaine -12h à 14h30 puis de 18h30 à 22h30 - Samedi - 12h à 15h puis de 18h30 à 22h30 - Dimanche 12h00 à 15h

Tous nos plats sont cuisinés chaque jour dans nos locaux à partir de produits frais (liste des allergènes sur demande)

Prix nets en euros, taxes et service compris