

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

CHEESEBURGER

Servi avec frites maison

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

17

FILET'O'FISH

Servi avec frites maison

Pain brioché, lieu noir panko, salade, sauce tartare

17,5

GRILLED-CHEESE

Servi avec salade

Pain de campagne, scamorza, comté, confit d'oignons et mortadella

15

HOT-DOG

Servi avec salade

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

13,5

DESSERT

La partie la plus gourmande du menu !

CRUMBLE À LA RHUBARBE

Crumble pâte d'amande, rhubarbe, fleur d'oranger & yahourt grec

7

COOKIE CHOCOLAT & GLACE VANILLE

La gourmandise à l'état pur !

6,5

CRÈME BRÛLÉE POP-CORN

Crème brûlée infusée au pop-corn

7

POUR LES KIDS

MARGARITA OU STEAK HACHÉ-FRITES

10,5

Avec un sirop à l'eau

TARTARE DE BOEUF AU COUTEAU

Servi avec frites maison

Coeur de rumsteak, oeuf, câpres, échalote, pignon de pin

18

GNOCCHI CRÈME PISTACHE

Gnocchi maison à la pomme de terre, pistache, crème, parmesan

16

POLENTA & BLANQUETTE DE CHAMPIGNONS

Polenta, crème, shiitake, pleurote, carotte, oignon, ail, vin blanc, thym, romarin

15,5

QUICHE RICOTTA

Servi avec salade

Pâte brisée, oeuf, crème, ricotta, menthe, citron

12,5

TOAST AUX ASPERGES VERTES

Oeuf mollet, asperge verte, fenouil, poire, basilic, aneth, pickle, aïoli à l'harissa, citron, huile d'olive

14

TIRAMISU

LE classique toujours aussi efficace

8

ASSIETTE DE FROMAGE

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

8

PIZZA

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

MARGHERITA

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

12,5

REGINA

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

15,5

VENI QUI!

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

17

SUPPLÉMENT :

Fromage hors burrata :

2

Burrata des Pouilles :

4

Bresaola, cochon de lait, ndjuja :

3

QUATRE FROMAGES

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

16

VÉGÉTARIENNE

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

15

TARTUFA

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

18

NDUJA

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

16,5

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

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

18

PLANCHE DE CHARCUTERIE

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

13

PLANCHE DE FROMAGE

Ossau-Iraty, Rocamadour & Brie de Meaux

13

ROTOLINO PARCU TARTUFFO

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

12

ROTOLINO VEGGIE

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

12

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