

DOCK B

MENU DU MIDI

PLATS

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

CHEESEBURGER Servi avec frites maison <i>Pain brioché, steak haché, cheddar, oignon frit, sauce cocktail</i>	17	TARTARE DE BOEUF AU COUTEAU Servi avec frites maison <i>Coeur de rumsteak, oeuf, câpres, échalote, pignon de pin</i>	18
FILET'O'FISH Servi avec frites maison <i>Pain brioché, lieu noir panko, salade, sauce tartare</i>	17,5	TARTARE DE SAUMON Servi avec du quinoa aux légumes <i>Saumon, citron, huile d'olive, quinoa, tomate confite, poivron grillé, cébette, ail</i>	
SALADE CAESAR <i>Sucrine, sauce caesar pimentée, poulet frit maison, amandes torréfiée</i>	15	RÔTI DE BOEUF Servi avec un écrasé de pommes de terre <i>Boeuf VF, champignons, persil, échalote, crème frais, sel, poivre</i>	15
HOT-DOG Servi avec salade <i>Pain brioché, saucisse de volaille hallal, cheddar, oignons confits, yellow mustard</i>	13,5	QUICHE DE LA SEMAINE Servi avec salade	9

A PARTAGER

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

PLANCHE MIXTE <i>Jambon blanc, jambon sec & coppa de la Maison Montalet & Ossau-Iraty, Rocamadour & Brie de Meaux</i>	18	PLANCHE DE CHARCUTERIE <i>Jambon blanc, jambon sec & coppa de la Maison Montalet (Sud-Ouest)</i>	13
FRITES MAISON	5	SALADE VERTE	4

DESSERT

La partie la plus gourmande du menu !

CRUMBLE À LA POMME <i>Crumble pâte d'amande, pomme, fleur d'oranger & yahourt grec</i>	7	TIRAMISU <i>LE classique toujours aussi efficace</i>	8
CRÈME BRÛLÉE POP-CORN <i>Crème brûlée infusée au pop-corn</i>	7	ASSIETTE DE FROMAGE <i>Deux au choix : Ossau-Iraty, Rocamadour ou Brie de Meaux</i>	8

POUR LES KIDS

STEAK HACHÉ - FRITES <i>Avec un sirop à l'eau</i>	10,5
---	------

DOCK B

MENU DU SOIR

PIZZA

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

MARGHERITA <i>Sauce tomate, mozzarella fior di latte, huile d'olive extra vierge, basilic frais</i>	12,5	QUATRE FROMAGES <i>Base blanche, mozzarella fior di latte, gorgonzola, taleggio, chèvre, origan</i>	16
REGINA <i>Sauce tomate, cochon de lait grillé, mozzarella fior di latte, champignons, huile d'olive vierge extra, origan, olives noires</i>	15,5	VÉGÉTARIENNE <i>Sauce base potimarron, champignons, crème d'endives rouges, aubergine grillée, tomates confites, sauce basilic, origan</i>	15
VENI QUI! <i>Sauce tomate, bresaola, roquette, burrata des Pouilles, tomates cerises, fondue de tomme corse & huile d'olive vierge extra</i>	17	TARTUFA <i>Crème de truffe, mozzarella fior di latte, champignons et herbes du maquis</i>	18
SUPPLÉMENT: <i>Fromage hors burrata : 2</i> <i>Burrata des Pouilles : 4</i> <i>Bresaola, cochon de lait, nduja : 3</i>		NDUJA <i>Sauce tomate, mozzarella fior di latte, saucisse piquante, nduja, tomates confites oignons frits, basilic frais</i>	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 <i>Jambon blanc, jambon sec & coppa de la Maison Montalet & Ossau-Iraty, Rocamadour & Brie de Meaux</i>	18	ROTOLINO PARCU TARTUFFO <i>Pâte à pizza tressée et fourrée au cochon de lait grillé & crème de truffe d'été</i>	12
PLANCHE DE CHARCUTERIE <i>Jambon blanc, jambon sec & coppa de la Maison Montalet (Sud-Ouest)</i>	13	ROTOLINO VEGGIE <i>Pâte à pizza tressée et fourrée à la mozzarella fior di latte & légumes de saison</i>	12
PLANCHE DE FROMAGE <i>Ossau-Iraty, Rocamadour & Brie de Meaux</i>	13		

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