

# DOCK B

## MENU DU MIDI

### PLATS

---

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

<b>CHEESEBURGER</b> Servi avec frites maison <i>Pain brioché, steak haché, cheddar, oignon frit, sauce cocktail</i>	17	<b>ENTRECÔTE MAÎTRE D'HÔTEL</b> Servi avec frites maison <i>Entrecôte 300g, beurre maître d'hôtel, mesclun</i>	21
<b>FILET'O'FISH</b> Servi avec frites maison <i>Pain brioché, lieu noir panko, salade, sauce tartare</i>	17,5	<b>TARTARE DE SAUMON</b> Servi avec du quinoa aux légumes <i>Saumon, citron, huile d'olive, quinoa, tomate confite, poivron grillé, cébette, ail</i>	17
<b>SALADE CAESAR</b> <i>Sucrine, sauce caesar pimentée, poulet frit maison, amandes torréfiée</i>	15	<b>HOT-DOG</b> Servi avec salade <i>Pain brioché, saucisse de volaille hallal, cheddar, oignons confits, yellow mustard</i>	13,5
<b>GNOCCHI AU PESTO VERDE</b> <i>Gnocchi de pommes de terre, parmesan, crème, basilic</i>	15		

### A PARTAGER

---

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

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

### DESSERT

---

La partie la plus gourmande du menu !

<b>CRUMBLE À LA POMME</b> <i>Crumble pâte d'amande, pomme, fleur d'oranger &amp; yahourt grec</i>	7	<b>TIRAMISU</b> <i>LE classique toujours aussi efficace</i>	8
<b>CHEESECAKE</b> <i>Cheesecake &amp; coulis de fruits rouges</i>	8	<b>ASSIETTE DE FROMAGE</b> <i>Deux au choix : Ossau-Iraty, Rocamadour ou Brie de Meaux</i>	8

### POUR LES KIDS

---

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