

GUIHGUETTE

Un été à la campagne

«De toutes les passions, la seule vraiment respectable me paraît être la gourmandise»
Guy de Maupassant

CÔTÉ TAPAS À PARTAGER

Moule à l'escabèche	9,00€
Moule de bouchot, oignons rouges, concassée de tomate, vinaigre blanc, ail, câpres, persil, piment d'Espelette.	
Couteaux en persillade	11,00€
Guacamole mexicaine	8,00€
Croustillant de canard	10,00€
Feuilles de brick garni d'effiloché de canard confit servi avec un chutney d'ananas au vinaigre de cidre	
Houmous Oriental	9,00€
Féta mariné par le chef	12,00€
Huile d'olive zest de citron et pamplemousse, poivre sauvage voatsiperifery, olives noires Kalamata, tomates séchées, roquette	
Bruschetta méditerranéenne	11,00€
Pain grillé à l'huile d'olive et ail, garni de caviar d'aubergine, fromage de brebis, et tomates séchées, roquette	
Stracciatella di bufala des Pouilles	14,00€
Stracciatella, huile d'olive, pignon de pin, basilic ciselé, accompagné de pain grillé	
Le duo cœur de canard et chorizo	10,00€
Cœur de canard du SudOuest et chorizo à la plancha et sa sauce Miellesse (miel et moutarde fine)	
Padrón à la plancha	8,00€
Bouchées croustillantes de mozzarella et ses tranches de magret séché	9,00€
Sardinillas, ses toasts grillés et sa sauce Piquillaza	10,00€
Tataki de thon Albacore	24,00€

CÔTÉ SALADES

La Calanquaise	17,00€
Pâte Farfalles, courgette, fenouil, écorce de citron de Menton, crevettes sauvages fraîches, tomates séchées, olives noires Kalamata, oignons rouges, roquette.	
La César	19,00€
Filets de poulet fermier panés, olives noires Kalamata, copeaux de parmesan, tomates séchées, oignons rouges, œuf mollet, tranches de lard grillées, batavia.	
L'Odyssée d'orient	17,00€
Dés de tofu marinés (sauce soja, purée de gingembre, ail, fenugrec), graine de grenade, concombre, tomates séchées, oignons rouge, amandes effilées, menthe et coriandre fraîche, salade.	

NOS INCONTOURNABLES PLANCHES

Planche de foie gras de canard du sud-ouest	22,00€
Planche de charcuterie	21,00€
Pâté artisanal, coppa des Pyrénées, mortadelle, saucisse perche traditionnelle, jambon "Duroc" 18 mois	
Planche de fromage de l'Affine bouche	21,00€
Buchette de chèvre, ossau-iraty ferme de montagne 10 mois, laguiole d'estive, tome de Soulor, l'écir d'Aveyron	
Terrine de jambonneau	18,00€

CÔTÉ BBQ

Magret de canard du sud-ouest	24,00€
Faux filet de bœuf (350+)	26,00€
Tomawak d'agneau Occitanie	26,00€
Côte de porc fermier (St Nicolas de la grave) (350+)	17,00€
Côte de veau race Salers	25,00€

Nos viandes de bœuf, de veau, de porc, d'agneau, de volaille sont issues de filières françaises respectant les normes de qualités et traçabilités. Le canard bénéficie de l'indication géographique protégée du Sud-Ouest. Le bœuf et le veau proviennent de viande bovine sélectionnées. Nos viandes sont produites selon des critères rigoureux vous garantissant une expérience gustative authentique et responsable.

CÔTÉ POISSONS portion seule ou à partager

Tartare de saumon label rouge	19,00€
Saumon d'Ecosse, jus de passion, oignon rouge, zest de citron vert, huile d'Olive.	
Petites seiche Frime* à la plancha persillées	18,00€

*Fournisseur de produits de la mer respectant les écosystèmes marins

MENU PITCHOUNS

Formule Pitchouns	12,00€
Filet de poulet fermier tendre et croustillant, pommes de terre sautées Boule de glace	

GRILLADES OU POISSONS, TOUS NOS PLATS S'ENTOURENT D'UN DUO GAGNANT : POMMES DE TERRE BIO ET SALADE BIO.

CÔTÉ DESSERTS

Cheese cake aux oranges confits	7,00€
Eclair au chocolat	7,00€
Crumble aux noisettes et d'amandes avec des fruits de saison compotés	6,00€
Banoffee au PETIT LU®	8,00€
Crêpe sucrée	3,20€
Crêpe confiture	3,80€
Crêpe nutella®	4,50€
Glaces des Alpes® Maitre Artisan	2.50€ la boule

PAS FAN DES SURPRISES ? LA LISTE DES ALLERGÈNES VOUS ATTEND AU BAR !

NOS FOURNISSEURS LOCAUX

- De l'étable à la table avec Vincent pour le veau, le bœuf, le poulet et l'agneau
- L'affine bouche avec Laurent pour le fromage
- Boulangerie Massa avec Jérôme
- Les jardins de la Prade avec Anselme pour tous les légumes
- La ferme du bon vivant avec Léon pour le porc
- Olivier gastronomie avec Manu pour tout le canard et la charcuterie
- Beuron avec Bégonia pour le poisson

#UNÉTÉÀLACAMPAGNE



unetealacampagne-montauban.fr