

ÉTÉ 2026

MENU

ENTRÉES

RILLETES DE SARDINES 7
Fromage frais, menthe fraîche, citron confit

L'ŒUF PARFAIT 11
Crème de morilles et pointes d'asperges

OS À MOELLE 10
Gratiné à l'ancienne, belle tartine campagnarde et fleur de sel de Camargue

SAUMON FUMÉ 12
Toasts de pain de campagne grillés, aneth et crème acidulée

CROMESQUIS D'ALIGOT TRUFFÉ X3 9
Croustillants au cœur fondant

MOULES GRATINÉES 9,50
Façon CDM

CHIPIRONES 11
Crème acidulée

PIMIENTOS DE PADRÓN 6.50
Crème ciboulette , fleur de sel

MENU DU BON VIVANT

DU LUNDI AU DIMANCHE

ENTRÉE + PLAT ou PLAT + DESSERT 21,90

ENTRÉE + PLAT + DESSERT 27,90

ENTRÉES

Salade grecque ou Croustis d'aligot truffé

PLATS

Saucisse purée ou Raviolis au Saint-Marcellin

DESSERTS

Pavlova ou Baba au rhum

PLAT ENFANT

-10ANS

6

PÂTES AU BEURRE

ou NUGGETS DE POULET, frites fraîches

MENU DU MIDI

DU LUNDI AU VENDREDI (hors jours fériés)

PLAT 11,90

ENTRÉE + PLAT ou PLAT + DESSERT 16,90

ENTRÉE + PLAT + DESSERT 19,90

SUGGESTIONS DE LA SEMAINE

13,90

LUNDI : Croque-monsieur au comté & emmental

MARDI : Volaille fermière grillée au citron & romarin

MERCREDI: Filet mignon de porc

JEUDI : Escalope milanaise

VENDREDI: Poulpe grillé, vierge de tomates

PLATS

RAVIOLES AU SAINT-MARCELLIN 18

Ravioles du Dauphiné Label Rouge, gratinées au Saint-Marcellin

CDM BURGER 20

Pain boulanger, steak haché façon bouchère origine France, tomates, oignons, sauce Saint-Marcellin, frites fraîches

PAVÉ DE THON 19

Sauce vierge et poêlée de légumes de saison

CORDON BLEU 23

Véritable cordon bleu de dinde maison au jambon blanc de Paris et comté AOP, crème de champignons, frites fraîches

SEICHES EN PERSILLADE 19

À la plancha, accompagnées de riz basmati et légumes de saison

BROCHETTE DE BŒUF BLACK ANGUS 24

Grillée, frites fraîches

TARTARE DE BŒUF 22

Au couteau, frites fraîches. Préparé

TARTARE DE SAUMON 22

Mangue, gingembre, piment d'Espelette

CARPACCIO DE BŒUF AU BASILIC 19

Parmesan, noisettes torréfiées, huile d'olive, frites fraîches

SALADE REPAS

SALADE CÉSAR - 19

Poulet pané, parmesan, œufs, croûtons

SALADE DOLCE VITA - 17

Burrata crémeuse, melon, jambon cru affiné, basilic frais et huile d'olive

SALADE MÉDITERRANÉENNE - 18

Feta, concombre, tomates, olives, pois chiches croustillants, poivrons grillés et jeunes pousses

DESSERTS

PAYLOVA DU MOMENT 9

BRIOCHE FAÇON PAIN PERDU 11

Au caramel beurre salé et chantilly

CAFÉ GOURMAND 6

LE BABA 9

Au choix : Amaretto, Limoncello ou rhum

PROFITEROLE 10

Arrosée de chocolat chaud

ASSIETTE DE FROMAGES 12

Sélection du moment

GLACES

1 boule - 3 | 2 boules - 5 | 3 boules - 7

Glaces : Chocolat, vanille, pistache

Sorbets : Mangue, fraise, poire



04 67 60 94 18
OUVERT 7J/7 - MIDI ET SOIR
f @ @cafedelamairie_mtp

DÉCOUVREZ NOS ÉTABLISSEMENTS :

Tandem
groupe

