

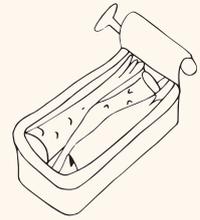
CAFÉ DE LA MAIRIE



MENU

ENTRÉES

De quoi te lécher les babines !



À PARTAGER OU PAS...

*Trésor
du large*

Huîtres de Bouzigues par 6 - 12€

Par Sylvain, notre ostréiculteur super sympa

Loignon doux - 7.50€

En soupe tête de Lion, tartine au comté 12 mois
à mouiller (ou pas)

Mini sardines - 8€

De Galice, en rillettes à tartiner sur une belle tranche
de pain de campagne grillée

L'œuf mimosa - 8.50€

À l'huile de truffe

Grenouilles à la douzaine - 15€

Les cuisses cuisinées comme dans les Dombes,
ail et persil

Escargots de Bourgogne par 6 - 10€

Gros escargots de Bourgogne Label Rouge, ail et persil

Carpaccio de poulpe - 12.50€

Vinaigrette aux agrumes

Saucisson à trancher - 14€

À la truffe blanche d'été

Os à moelle - 9€

Gratiné à l'ancienne, belle tartine campagnarde,
beurre et sel de Camargue

Pâté en croûte - 9€

De la Table de Solange, petits cornichons et
mesclun à l'ancienne

Trio provençal - 10€

Tapenade aux olives vertes et noires,
rillettes de poisson

Cœur de sucrine - 11€

Balsamique vieilli, truffe d'été et petits croûtons

Notre sélection de fromages - 11€

Comté 12 mois, brie de Meaux, Tome de Mazans

SALADES REPAS

On ne vous raconte pas que des salades !

Salade gourmande - 19.50€

Cœur de sucrine, avocat, crabe et pommes de terre aux
herbes fraîches

Salade très verte - 17.50€

Asperges vertes, avocat, haricots verts, laitue, edamame

Balade thaïlandaise - 19.50€

Poulet saté, nouilles de blé jaune, choux rouges marinés,
edamame, tomates, carottes

ACCOMPAGNEMENTS - 6€

Histoire de dorloter ton bidou !

Purée de pommes de terre

Frites fraîches maison

Légumes de saison

Salade verte



FAIT AVEC AMOUR

Nous sommes allés vous dénicher des produits de qualité, préparés par notre big chef & avec beaucoup d'amour.
Chaque plat est soigneusement préparé pour te faire (re)découvrir notre terroir sous toutes ses formes.

Tous nos plats sont cuisinés chaque jour
sur place par nos équipes !

PAIEMENTS ACCEPTÉS : Espèce, CB (à partir de 1€). Ticket Restaurant (selon législation en vigueur) Chèques Vacances. PAIEMENT NON ACCEPTÉ : Chèque.

Nos prix s'entendent en euros, service et TVA inclus.

Pour les risques d'allergies, une liste des allergènes est à votre disposition. N'hésitez pas à en faire part à votre serveur.

PLATS

Le bon terroir, le vrai de vrai !

Saucisse Purée - 18€

Saucisse grillée de cochon des Monts Lagast, purée et jus réduit aux herbes de Provence

CDM Burger - 21€

Pain artisanal, steak haché façon bouchère 180gr, tomates, sauce St-Marcellin, frites, salade

Foie de veau - 19€

Poêlé en persillade, pommes grenailles rôties à la fleur de sel

Cordon Bleu - 19.50€

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

Croque monsieur fait le Monsieur - 17.50€

À l'ancienne, fromage et jambon blanc, le tout bien gratiné, salade verte

Tartare cru ou aller-retour - 19.50€

Au couteau, préparé par nos soins, frites

Pièce du boucher - 26.50€

Selon l'humeur du boucher, servie avec des frites

Short Ribs de boeuf - 22.90€

Fondant, ketchup maison au miel et romarin, écrasé de pommes de terre

Fish & Chips - 18€

Dos de cabillaud pané, pommes chips et sauce tartare

Queue de lotte - 24€

En bourride comme à Sète, palourdes et aioli

À PARTAGER

Promis, tu peux mettre les doigts !

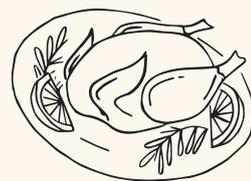
LE SOIR ET LE WEEK-END UNIQUEMENT

Poulet Fermier (4 personnes) - 17€/personne

Rôti, jus réduit et frites fraîches

Boeuf (2 personnes) - 69€

En côte à l'os, frites fraîches et béarnaise maison



FORMULES MIDI

Mitonnées par le Big Chef !

DU LUNDI AU VENDREDI (HORS JOURS FÉRIÉS)

PLAT DU JOUR - 13,90€

ENTRÉE + PLAT OU PLAT + DESSERT - 18,90€

ENTRÉE + PLAT + DESSERT - 19,90€

MENU ENFANT - 11€

Ici on régale les grands et les petits bidons !

Sirop à l'eau (grenadine, menthe, fraise)

Pâtes à la tomate OU **Pâtes au beurre**

OU **Fish & Chips**

Glace

DESSERTS

Jamais abattu, toujours prêt à tout !

Crème Caramel - 9€

Comme chez mamie

Des fraises et des fraises - 9.50€

Fraises, coulis de fraise, chantilly, sorbet fraise

Tout Chocolat - 10€

Cocotte de chocolat moelleux et fondant aux noix de pécan, tuile aux amandes

Fontainebleau - 8€

Aux fruits de saison

Baba au rhum - 16€

Suffisant pour deux

À PARTAGER - 21€

Pour les vaillants et les gourmands !

Notre belle tarte

aux pralines de Saint-Génix

Fondue au chocolat

Fruits de saison, fondue de chocolat chaud



04 67 60 94 18

OUVERT 7j/7 - MIDI ET SOIR

  @cafedelamairie_mtp