

# CAFÉ DE LA MAIRIE



**MENU**

# ENTRÉES

De quoi te lécher les babines !



À PARTAGER OU PAS...

*Trésor  
du large*

## Huîtres de Bouzigues par 6 - 14€

Par Sylvain Crespo, notre ostréiculteur super sympa

## Oeufs de truite - 5€

Idéal pour pimper vos huîtres sur du pain grillé

## Carpaccio de poulpe - 12.50€

Vinaigrette aux agrumes

## Bulots aioli - 10€

Comme en bord de mer

## Gaspacho - 9,50€

Tomates, coriandre, poivrons, fines herbes, sorbet tomates / basilic

## L'œuf mimosa - 8.50€

À l'huile de truffe

## Cuisses de grenouilles - 15€

Les cuisses cuisinées comme dans les Dombes,  
ail et persil

## Escargots de Bourgogne par 6 - 11€

Gros escargots de Bourgogne Label Rouge, ail et persil

## 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 - 11€

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

## Trio provençal - 10€

Tapenade aux olives vertes et noires,  
rillettes de poisson

## La Mâche - 9€

Vinaigrette classique, betteraves, roquefort, noix

## Notre sélection de fromages - 12€

Comté 12 mois, Brie de Meaux truffé, Tome de Mazans

## Tomates anciennes - 12€

Méli-mélo de tomates anciennes, mousse de Cabécou  
du Périgord, piment d'Espelette

## Salade fraîche du jardin - 9€

Melon, concombre, menthe, grenade, feta

## Trou Montpelliérain - 10€

Sorbet pomme, Manzana

## SALADES REPAS

On ne vous raconte pas que des salades !

### Salade très verte - 16.50€

En fonction du potager

### Salade César - 19€

Escalope de dinde panée, croûtons, oeuf, parmesan,  
traditionnelle sauce César

### Balade thaïlandaise - 18€

Poulet saté, nouilles de blé jaune, choux rouges marinés,  
edamame, tomates, carottes  
( possible en version végétarienne )

## 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

### Foie de veau - 18€

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

### Cordon Bleu - 21€

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

### Carpaccio de boeuf fumé ( 70gr ) - 18€

Pesto, pignons de pin, Grana Padano

### 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

### Poisson d'arrivage - 25€

Selon la chance du pêcheur, servi avec une pêleée de légumes de saison

### Fish & Chips - 18€

Dos de cabillaud pané, pommes chips et sauce tartare

### Lamelles de seiche - 22€

En persillade, pêleée de légumes de saison

## 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 sauce Bordelaise 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 - 8€

Comme chez mamie

### Tout Chocolat - 10€

Cocotte de chocolat moelleux et fondant aux noix de pécan, coeur blanc

### Fontainebleau - 7€

Aux fruits de saison

### Baba au rhum - 11€

« Et petit bonhomme »

## À PARTAGER - 16€

Pour les vaillants et les gourmands !

### Notre belle tarte

Tarte au citron

### Parfait à l'abricot

Avec une confiture d'abricot fumée au romarin



## GLACES MÖVENPICK

En boule c'est meilleur...

1 boule - 3,20€

2 boules - 5,80€

3 boules - 8,50€

Supplément chantilly - 1,50€

## NOS PARFUMS

Pistache

Vanille

Chocolat

## SORBETS

Fraise

Abricot

Mangue / Passion



04 67 60 94 18

OUVERT 7j/7 - MIDI ET SOIR

  @cafedelamairie\_mtp