

la cuisine de

# LA CARAVELLE

FAIT MAISON



## ENTRÉES

<b>Foie Gras Maison</b> Foie Gras Fait Maison	10 €
<b>Rillettes de poisson Maison</b> Poisson selon arrivage, rillettes aux épices Fait Maison	9 €
<b>Le pâté de Marseille</b> De l'artisan « La Sôcisse de Marseille »	8 €
<b>La Sôcisse sèche aux piments d'Espelette</b> De l'artisan « La Sôcisse de Marseille »	8 €
<b>Fromages AOP &amp; confiture Maison</b> Duo de fromage AOP selon arrivage & confiture de tomates fait maison	9 €
<b>La sardine Bio « La Bonne Mer »</b> Sardines sauvages à l'huile d'olive vierge extra Bio	8 €

## SALADES

<b>Tian de légumes &amp; copeaux de parmesan</b> Tomate, oignon, courgette, aubergine, mesclun, parmesan, pignons de pain, pistou	9 €
<b>La Caravelle</b> Poulpe mariné, crevettes, poivrons marinés, saumon fumé, citron, Mesclun, tomate	15,5 €
<b>L'Italienne</b> Mozzarella de Burrata & Jambon Pata Negra, tomates cerise en grappe, gressin, Mesclun	14,5 €
<b>Petite salade verte</b>	4 €

## POISSONS

<b>Aïoli complet</b> Morue dessalée, crevette, œuf, choux fleur, haricot, pomme de terre, carotte navet, sauce aïoli	16,5 €
<b>Seiches en persillade</b> Seiches entières, légumes, Duo de riz blanc & noir <b>bio</b> de Camargue	16,5 €
<b>Filet de Daurade Royale</b> Filet de daurade royale, légumes, Duo de riz blanc & noir <b>bio</b> de Camargue	18 €

## VIANDES

<b>Tartare au couteau</b> Bœuf au couteau, jaune d'œuf, câpre, cornichon, oignon, persil & gratin dauphinois	16 €
<b>Souris d'agneau mijoté</b> Souris d'agneau, sauce tomate basilic & gratin dauphinois	16 €
<b>Petits Farcis</b> Courgette, aubergine, tomate, poivron, farce à la viande de bœuf & Duo de riz blanc & noir <b>bio</b> de Camargue	16,5 €

## PLAT DU JOUR

<b>Menu enfant</b>	14 €
	10 €

## DESSERTS

<b>Café Gourmand</b>	8 €
<b>Panna Cotta aux fruits rouges</b>	6 €
<b>Tarte Tatin</b>	7 €
<b>Tarte Citron Meringuée</b>	7 €
<b>Moelleux au chocolat</b>	7 €
<b>Crème brûlée</b>	6 €



Prix nets – services compris



