

Le Micocoulier

vous propose

Le Menu Gourmand

Servi Midi & Soir

39,50 €

Entrée (starter)

Plat (dish)

Dessert (dessert)

au choix dans notre carte
to choice in our cart

Cuisine maison élaborée à partir de produits sélectionnés
Chef de cuisine Franck Bonte

Entrées froides

- Foie gras de canard aux pêches* 21 €
Foie gras de canard with peach
- Salade du moment façon niçoise* 18 €
Niçoise salad
- Saumon fumé Norvégien* 19 €
Smoked salmon
- Tomates multicolores, Burrata* 17 €
Burrata with tomato
- Minute de fine ratatouille à la menthe* 17 €
Cold ratatouille with minth
- Salade de poulpes aux légumes croquants* 19 €
Octopus salad
- Poivrons marinés à l ail, anchoïade* 17 €
Red pepper with anchoïade

Entrées chaudes

- Cassolette d'artichauts Barigoule* 18 €
Artichoke hearts barigoule
- Croustade de moules safranées* 18 €
Mussels with saffron sauce
- Soupe de poissons, croutons et rouille* 16 €
Fish soup
- Escargots ail et persil* 17 €
Snails with parsley and garlic
- Moules farcies* 16 €
Stuffed mussels

Poissons

Caré de Turbot sauvage rôti sur peau, légumes du moment 32 €
Grilled wild turbot and vegetable

Noix de St Jacques snackées, endives caramélisées (+4 € menu) 30 €
Scallops with endives

Filet de daurade royale grillée, légumes du moment 29 €
Grilled sea bream

Bouillabaisse à l'assiette, rouille et croutons 29 €
Bouillabaisse

Suggestion à la carte

Poissons selon arrivage (Pole, Turbot, Loup, Daurade, Saint-Pierre...)

Pour 2 pers.	80 €
Saint-Pierre, Turbot pour 2 pers.	90 €
Sole pour 1 pers.	38 €

Viandes

Filet de bœuf Charolais au poivre vert, gratin dauphinois, légumes (+8 € menu) 32 €
Filet steak with pepper sauce

Tajine de poulet aux citrons confits, olives vertes 28 €
Chicken tajine with preserved lemons and green olives

Carré d'agneau à la française, gratin dauphinois, légumes 30 €
Rack of lamb

Pâtes et Risotto

Pasta risotto

Risotto végétarien 21 €
Vegetarian risotto

Risotto à la truffe d'été 26 €
Risotto with truffle

Linguine aux moules 26 €
Linguine with mussels

Linguine au pesto rouge 21 €
Linguine with red pesto

Linguine foie gras et truffe d'été 28 €
Linguine with truffle and foie gras

Menu Enfants jusqu'à 12 ans 15 €

Linguine bolognaise ou Blanc de Volaille
ou Filet de Poisson frais
Pasta bolognese or Chicken or fillet of fish

Frites ou Pâtes ou Purée
Glaces

Desserts et Douceurs

<i>Assiette de Fromages</i> Plate of cheeses	(+2 € menu) 11 €
<i>Crêpes Suzette</i> Pancakes with orange sauce	12 €
<i>Mousse chocolat Oranges confites</i> Chocolate mousse Candied orange	11 €
<i>Soupe exotique</i> Exotic soup	12 €
<i>Nougat glacé</i> Iced nougat	12 €
<i>Crème brûlée</i> Creme brulee	11 €
<i>Dessert du jour</i> Today's dessert	12 €
<i>Secret citron</i> Lemon secret	12 €
<i>Finger chocolat grand cru</i> (+3 € au menu) Grand cru chocolate finger	14 €
<i>Tarte Tropicaine</i> Tart from St Tropez	11 €
<i>Café gourmand</i> Gourmand coffee (Assortments of desserts and coffee)	(+3 € menu) 12 €
<i>Irish-coffee</i> Irish coffee	(+4 € menu) 12 €
<i>Pruneaux à l'Armagnac</i> Prunes in Armagnac	12 €
<i>Coupe colonel</i> Lemon sorbet and vodka	12 €
<i>Glaces ou sorbets</i> Ice cream or sorbet	9 €

Menu du Déjeuner

29 €

Entrées au choix

Croustade de moules safranées

Mussels with saffron sauce

Cassolette d'artichauts barigoule

Artichoke hearts Barigoule

Salade du moment façon niçoise

Niçoise salad

Poivrons marinés quenelle d'anchoïade

Red pepper with anchoïade

Plats au choix

Rizotto Végétarien

Vegetarian risotto

Tajine de poulet aux citrons confits, olives vertes

Chicken tajine with preserved lemons and green olives

Filet de daurade royale grillée, poêlée de légumes

Grilled sea bream

Desserts au choix

Mousse chocolat Oranges confites

Chocolate mousse Candied orange

Tarte Tropicaine

Tropicaine pie

Dessert du jour

Today's dessert

Certains plats au menu comportent un supplément en fonction du prix d'achat du produit

PRIX NETS