

# Le Micocoulier

*vous propose*

## Le Menu Gourmand

39 €

*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* 20 €  
Foie gras de canard with peach
- Salade du moment façon niçoise* 17 €  
Niçoise salad
- Saumon fumé Norvégien* 18 €  
Smoked salmon
- Tomates multicolores, Burrata* 16 €  
Burrata with tomato
- Minute de fine ratatouille à la menthe* 16 €  
Cold ratatouille with minth
- Salade de poulpes aux légumes croquants* 18 €  
Octopus salad
- Poivrons marinés à l ail, anchoïade* 16 €  
Red pepper with anchoïade

## Entrées chaudes

- Cassolette d'artichauts Barigoule* 17 €  
Artichoke hearts barigoule
- Croustade de moules safranées* 17 €  
Mussels with saffron sauce
- Soupe de poissons, croutons et rouille* 15 €  
Fish soup
- Escargots ail et persil* 16 €  
Snails with parsley and garlic
- Moules farcies* 15 €  
Stuffed mussels

# Poissons

*Filet de St Pierre rôti sur peau,  
légumes du moment* 32 €  
Grilled John dory

*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* 28 €  
Bouillabaisse

## Suggestion à la carte

*Poissons selon arrivage (Sole, Turbo, Loup,  
Daurade, Saint-Pierre...)*

Pour 2 pers.	80 €
Saint-Pierre, Turbot pour 2 pers.	90 €
Sole pour 1 pers.	36 €

## Viandes

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

*Estouffade de bœuf Provençale, gnocchis au basilic* 28 €  
Goulach provençale

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

# *Pâtes et Risotto*

Pasta risotto

*Risotto aux pointes vertes* 21 €  
Risotto with asparagus

*Risotto à la truffe* 26 €  
Risotto with truffle

*Linguine aux coquillages* 26 €  
Linguine with shellfish

*Linguine au pesto rouge* 21 €  
Linguine with red pesto

*Linguine foie gras et truffe* 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>Verrine 3 chocolats</i> Chocolate mousse	10 €
<i>Nage de fruits rouges</i> Red fruits soup	12 €
<i>Éclair de macaron à la framboise</i> Raspberry macaron	12 €
<i>Crème brûlée</i> Creme brulee	11 €
<i>Pâtisserie du jour</i> Today's dessert	10 €
<i>Secret citron</i> Secret citron	12 €
<i>Dôme chocolat caramel</i> Chocolate cake with caramel	12 €
<i>Tartelette aux fruits revisitée</i> Fruit tart	12 €
<i>Tarte Tropicaine</i>	10 €
<i>Café gourmand</i> Gourmand coffee	(+3 € menu) 12 €
<i>Irish-coffee</i> Irish coffee	(+4 € menu) 12 €
<i>Pruneaux à l'Armagnac</i> Prunes un armagnac	12 €
<i>Coupe colonel</i> Colonel	12 €
<i>Glaces ou sorbet</i> Ici cream or sorbet	9 €

# Menu du Déjeuner

28 €

## 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

*Petits farcis de Provence, bouquet de roquette*

Stuffed vegetables

*Estouffade de boeuf provençale, gnocchis au basilic*

Goulasch provençale

*Filet de daurade royale grillée, poêlée de légumes*

Grilled sea bream

## Desserts au choix

*Verrine 3 chocolats*

Chocolate mousse

*Nage de fruits rouges*

Red fruits soup

*Pâtisserie du jour*

Today's dessert

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

PRIX NETS