

# Le Micocoulier

vous propose

Le menu gourmand  
servi midi & soir

42 €

*Entrée* (starter)

*Plat* (dish)

*Dessert* (dessert)

au choix dans notre carte  
to be chosen in our menu

*Cuisine maison élaborée à partir de produits sélectionnés*

*Chef de cuisine Franck Bonte*

# Le Micocoulier

## Suggestions du Chef à la carte hors menu

*Escargots ail et persil* 23 €  
*Snails garlic and parsley*

*Moules farcies* 19 €  
*Mussels garlic parsley*

*Cuisses de grenouilles en persillade* 35 €  
*Frog legs* 20 €

*Gnocchi à la truffe d'été* 28 €  
23 €

*Poêlée de baby poulpes* 28 €  
*Octopus garlic and parsley*

*Carré d'agneau croûte d'herbes* 38 €  
*Lamb chops*

*Linguine truffe d'été* 26 €

*Filet de bœuf truffe d'été* 42 €

*Purée de pomme de terre à la truffe d'été* 14 €

# Le Micocoulier

Menu du Déjeuner 28 €

*Plats du Jour*

*Desserts du Jour*

menu enfants 15 €

jusqu'à 12 ans

*Linguine bolognaise*

*ou Steak Haché*

*ou Filet de Poisson frais*

*Glaces*

# Nos Entrées

- Opéra de foie gras Gelée de Poire* 22 €  
(+5€ menu)
- Tendance de boulgour et quinoa* 10 €  
Vegan salad
- Fraîcheur mini tomates Burrata* 19 €
- Carpaccio de saumon sésame wakamé* 19 €  
Salmon carpaccio
- Tartare de la mer aux algues (+2€ menu)* 21 €  
Fish tartare with Seaweed
- Salade de lentilles corail aux crevettes* 16 €  
Coral lentil tartare with shimp
- Pépité d'encornets ail et persil* 18 €  
Squid garlic and parsil
- Cassolette d'artichauts Barigoule* 18 €  
Artichoke hearts barigoule
- Croustade de moules safranées* 18 €  
Mussels with saffran sauce
- Soupe de poissons croûtons et rouille* 16 €  
Fish soup

## Poissons

*Filet de daurade royale grillée,  
légumes du moment* 29 €

*Grilled sea bream, vegetable*

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

### Pêche du Jour à la carte hors menu

*Loup, daurade, St Pierre (pour 2)*

*Bass, sea bream, John Dory* prix par personne 45€

*Sole* 39€

## Viandes

*Filet de bœuf Charolais au poivre vert  
(+ 8 € menu)* 35 €

*Charolais beef fillet with green pepper*

*Magret de Canard à l'Orange* 26 €

*Duck with orange sauce*

*Tartare de Bœuf Tradition* 21 €

## Pâtes et Risotto

*Linguine queues de crevettes, épinard* 28 €

*Linguine shrimp, spinach*

*Linguine moules, tomates* 26 €

*Linguine mussels, tomatoes*

*Linguine bolognaise* 25 €

*Linguine bolognaise sauce*

*Risotto végétarien* 22 €

*Vegetarian risotto*

# Desserts et Douceurs

*Crêpes Suzette (+2€ menu)* 12 €

*Pancakes with orange sauce*

*Tendance citron* 13 €

*Saveur aux trois chocolats* 12 €

*Chocolate cake no gluten*

*Nuit magique* 13 €

*Vacherin*

*Collobrieres* 13 €

*Chestnut dessert*

*Fraisier roulé* 12 €

*Dessert du jour* 12 €

*Café gourmand (+3€ menu)* 12 €

*Irish coffee (+4€ menu)* 12 €

*Pruneaux à l'armagnac* 14 €

*Coupe colonel* 12 €

*Glaces ou sorbets* 10 €