

	Entrées	
Ravioles de Langoustine, Bisque Onctueuse Scampi ravioli, creamy bisque	22	
Tartare de Thon, à l'huile d'Olive de Toscane "San Guido" Tuna Tartar with Toscane Olive Oil	21	
Couteaux gratinés, Jambon, Ail, Persil Razor Clams gratin with ham, garlic and parsley	21	
Carpaccio de Bar Sauvage, Menthe Poivrée, Sarrazin, Citron Sea Bass Carpaccio, Peppermint, Buckwheat, Lemon	23	
Calamar, Gambas Française, Champignons au bouillon corsé White Gaspacho, Almonds, Garlic, Basil	19	

	Poissons	
Barbue, Artichauts, Pousse d'Épinards, vinaigre de Prune Brill, Artichoke, Spinash sprouts in Plum Vinegar	36	
Daurade Royale Laquée de Miel, Polenta Crémeuse au Parmesan Roasted Royal Sea Bream, Honey and Tomato sauce with Creamy Polenta	28	
Bar Sauvage rôti, Carottes Primeur, Orange Cumin Roast Wild Bass, spring carrots, Orange Cumin	33	
Saint-Pierre, Choux Fleur, Noisettes, Jus de Poulet John Dory, Cauliflower, Hazelnuts, Chicken juice	32	
Thon Snacké bleu, Garniture d'une Niçoise Tuna medium cooked, served with a "Niçoise"	31	
La Bouillabaisse de la Méditerranée " Bouillabaisse "	35	

	Viandes	
Tartare de Bœuf français, Pommes Sautées French Beef Tartar with Sautéed Potatoes	25	
Volaille Fermière des Landes cuite à plat, Girolles, Citron confit Roasted free ange poultry chanterelles, candied lemon and cooking juice	28	
Paleron de Boeuf Black Angus cuit au sautoir, laitue grillée, sauce diable Pan-roasted Black Angus beefchuck, grilled lettuce, sauce "à la diable"	32	

Toutes nos viandes bovines sont d'origines France, États Unis, Australie

Prix Nets en Euro, Toutes Taxes et Services Compris

Le Restaurant est Ouvert Tous les Jours de 12h00 à 14h30 et 19h30 à 23h00, Salles Climatisées

TEL: 01 43 26 02 30

la.mediterranee@wanadoo.fr

www.la-mediterranee.com

Notre Menu

2 plats : Entrée et Plat ou Plat et Dessert (hors boissons)	29
3 plats : Entrée, Plat et Dessert (hors boissons)	36

Les Entrées

Soupe de Poissons de Roche et sa Rouille Traditionnal Mediterranean Fish Soup	11
Oeuf cuit Mollet, Caponata, Basilic Boiled Egg, Caponata and basil	11
Ceviche de Daurade, Pomme, Concombre, Citron Vert Sea bream ceviche, Apple, Cucumber, lime	11

Les Plats

Suggestion du Déjeuner Selon Arrivage (sauf le week-end) Dish of the Day (lunch only and not on week-end)	20
Merlu, Aubergine, Vinaigrette à la Grenade Hake, Eggplant, Pomegranate	20
Pintade rôtie, Oignons, Pommes Grenailles, jus de cuisson Roasted guinea fowl, oignons, Grenailles potatoes, cooking juice	20
Cabillaud Rôti, Beurre de Chorizo, Purée de Pommes de Terre Roasted Cod, Chorizo butter sauce with Potatoe Puree	20

Les Desserts

Sorbets et Glaces Ice Cream and Sorbet	11
Marmelade de Pomme Acidulée au Gingembre, Crème Brûlée à la Vanille Bourbon Mashed Apple with Ginger, "Crème Brûlée" with Bourbon Vanilla	11
Clafoutis aux Prunes Reine-Claude Reine Claude plum clafoutis	11

La Suggestion des Desserts à la carte

Trois Fromages en Dégustation, Salade de Saison 12 Three Cheeses Degustation with a side Salad	Tarte au chocolat, grué, fleur de sel 13 Chocolate Tart, Salt flower
Baba au au Rhum Ambré, Chantilly à la Vanille 13 Baba at darkRum, valilla cream	Tropezienne Framboise/crème légère 14 Tropezienne Raspberry / Light cream

Les Conseils de Notre Sommelier

Bandol Domaine de L'Olivette
Dumoutier 2015
75cl 37
le Verre 9

Chablis vieilles vignes
Domaine Servin 2015
75 cl 43
le Verre 12

Château la Mazerolle
Bordeaux supérieur 2010
75cl 26
le Verre 6