

Notre Carte Hiver 2017-2018

NOS MENUS

ENTRÉE + PLAT + FROMAGE ou DESSERT à 35€

PLAT + FROMAGE ou DESSERT à 28€

au choix parmi la carte complète du restaurant

ENTRÉES

* **Mi-cuit de foie gras** de canard fermier Label Rouge (*terrines de 90 g à partager à 2*) - 28€

Tataki de filet de taureau, sauce vierge & copeaux de Parmesan - 14€

Éclair au saumon façon gravlax, crème citron vert & aneth - 14€

◇ **Tiramisu Reblochon**, petites pommes de terre rôties, crumble Parmesan - 12€

* **Terrine de campagne au foie gras de canard**, feuilletés aux grattons - 12€

6 huîtres de Bouzigues - 13€

◇ *plat végétarien*

* *Tous nos foies gras sont issus de canards élevés en plein air, nourris au maïs "grain entier" par la Maison Paris*

POISSONS

Zarzuela de filets de St Pierre et lotte à l'étouffée, sofregit de légumes & fruits de mer - 24€

Filet de loup façon Thaï, salsa de légumes - 24€

Seiches simplement grillées, vierge de chorizo & piquillos, risotto crémeux - 21€

Poêlée de gambas et petits légumes en mille-feuilles - 24€

◇ **Risotto, légumes du jour et salade** - 16€

VIANDES

* **Filet de boeuf** façon Rossini (180 g) - 26€

Demi-magret de canard (170 g) aux marrons et poire rôtie, jus au thym au miel - 24€

Épaule d'agneau de 7h (1,4 kg), jus de cuisson, ail & échalotes (*pour 2*) - 48€

Côte de cochon Ibérique (180 g) cuite basse température, jus d'ail - 24€

Nos viandes sont accompagnées de 2 garnitures de saison

N'hésitez pas à demander la Suggestion Poisson ou Viande du Moment à nos serveurs

FROMAGES & DESSERTS

St Marcellin de la Mère Richard - 9€

Demi-camembert au lait cru, au miel, rôti au four - 8€

Île flottante surprise ! - 8€

Éclair de pommes : choux, caramel, pommes confites & chantilly vanille - 9€

Agrumes gourmands : dacquoise amandes & pamp'l'mousse - 9€

Intensément Chocolat - 9€

Colonel, Williamine (*coupes glacées alcoolisées*) - 8€

L'Assiette gourmande de notre pâtissière - 8€

Prix Nets

Notre carte et nos garnitures évoluent selon le rythme des saisons.

Tous nos plats et desserts sont élaborés et cuisinés avec soin par notre équipe de cuisine qui privilégie les produits frais ou artisanaux de notre terroir :

PLAT FAIT MAISON



les **huîtres de Bouzigues** sont issues du Bassin de thau, les **légumes & fruits de saison** proviennent de Jérôme le Primeur-Producteur de la Cité, l'**agneau**, de notre voisine La Provence, la **Fleur de Sel de camargue**, des Salins du Midi.

DEPUIS 2000



Le Dit Vin

RESTAURANT • PATIO • BAR À TAPAS

Les Formules du Dit Vin

LES FORMULES DU MIDI TERROIR

Valable le midi seulement, à l'ardoise, sauf dimanche et jours fériés

PLAT DU JOUR - 11 €

FORMULE DUO - 15 €

Entrée du jour + Plat du jour ou Plat du jour + Dessert du jour

FORMULE TRIO - 19 €

Entrée du jour + Plat du jour + Dessert du jour

LE MENU À 35 €

Valable midi & soir, tous les jours

Entrée + Plat + Fromage ou Dessert
au choix parmi la carte complète du restaurant

LE MENU À 28 €

Valable midi & soir, tous les jours

Plat + Fromage ou Dessert
au choix parmi la carte complète du restaurant

LE MENU ENFANT À 12 €

UNE BOISSON AU CHOIX

+ VIANDE (steak du boucher) **ou POISSON** (poisson du jour) **et ACCOMPAGNEMENTS**
+ DESSERT (glace ou fondant au chocolat)

PLAT FAIT MAISON



Notre carte est établie et préparée sur place à partir de produits frais ou artisanaux, de préférence de la région.

Prix Nets

Règlement Carte Bancaire (min. 10€), espèces, Chèques Vacances.

Ticket restaurant uniquement le midi en semaine, les chèques ne sont plus acceptés.

Dans le restaurant, menu traduit en Anglais, Italien, Espagnol, Allemand.



Le Dit Vin

RESTAURANT • PATIO • BAR A TAPAS