

POUR COMMENCER

La Buratta	16
Carpaccio de tomates et huile de truffe	
La Planche Mixte	17
Sélection de charcuteries, fromages et tartinade selon l'inspiration du chef.	
Le Carpaccio de Boeuf	18
Copeaux de parmesan et pesto	
La Petite Fraîcheur	12
Salade verte, melon, pastèque, fêta et serrano	

SALADES REPAS

La César	19
Salade romaine, tomates, poulet pané, œuf poché, croûtons, copeaux de parmesan, sauce césar et lard grillé	
La Buratta	20
Salade verte, pomme, fraises, buratta, muesli et vinaigrette miel-balsamique	
L'Italienne	19
Salade romaine, coppa, tomates cerises confites, pesto, parmesan et croûtons	
La Fraîcheur	18
Salade verte, melon, pastèque, fêta et serrano	

LA PAUSE DU PIC

*Uniquement le midi du mardi au vendredi
(hors jours fériés)*

Plat du jour - 18€

Plat du jour & café avec ses gourmandises - 22 €

LE P'TIT GOURMAND - 15€

Sirop au choix

—

Steak haché ou poisson pané ou nuggets
Accompagné de frites et légumes

—

1 boule de gace au choix

Merci de nous informer de toute allergie
ou régime alimentaire particulier.



POUR SUIVRE

L'Entrecôte	25
Servie avec un accompagnement au choix et une sauce au choix	
Le Tartare Italien	23
Tartare de boeuf au couteau, tomates confites, pesto, oignons, parmesan Servi avec frites-salade	
La Seiche	22
En persillades avec aïoli Servi avec un accompagnement au choix	
Le Burger	23
Pain burger, steak haché, chèvre, poivrons, chorizo Servi avec frites - salade	

Sauces —

- Aïoli
- Poivre vert
- Roquefort

Accompagnements —

- Accompagnement du jour
- Frites - salade

POUR TERMINER

La Profiterole Coulondrinaise XL	13
Un grand classique revisité, à savourer à plusieurs ou en toute gourmandise.	
Les Fromages de saison	8,5
Selon arrivage, et petite salade	
La Pavlova	10
Fraises et menthe	
Assortiment de douceurs et café	11
Petites gourmandises du moment	
Coupe de glace	8,5
3 boules avec chantilly	
Desserts du menu	8,5

Menu

Pour commencer

Tartelette Caponata

Aubergine, tomate, courgette et poivron

ou

Gaspacho

Melon, menthe, fêta et pastèque

ou

Prélude du Marché

Pour suivre

Crumble Végétarien

Légumes de saison, mozzarella et crumble de parmesan

ou

Tataki de Bonite

Sauce teriyaki et sésame

ou

Plat du Jour

Pour terminer

Dessert Création

Disques de chocolat noir, mousse chocolat blanc et fruits rouges

ou

Vacherin Ananas et Fruits de la Passion

Meringue et chantilly

ou

Dessert du Moment

Entrée + Plat ou Plat + Dessert – 25€

(Valable uniquement le midi du mardi au vendredi, hors jours fériés.)

Entrée + Plat + Dessert – 30€

(Valable du mardi au dimanche)