

MENU ENTRÉE PLAT OU PLAT DESSERT 29€

Entrée plat dessert 39€

ENTRÉES

Tartelette d'oignons doux au piment d'Espelette, vinaigrette au pesto	
Tourteau décortiqué à l'huile d'olive, écrasé d'avocat et vinaigrette de crustacés	sup.5 €
Maki de saumon mariné aux légumes croquants, vinaigrette mangue citronnelle	
Asperges tièdes au parmesan, jambon de Savoie et œuf poché	
Fritto - misto d'éperlans et soupions au pavot, sauce tartare citronnée	
Ceviche de dorade et saumon, pomelos et coriandre fraîche	sup.5 €

PLATS

Le Plat du Marché...

« Tico » burger, bœuf, canard et foie gras « POMMES GRENAILLES »	
Suprême de canard laqué au miel, fricassée de blettes et son cromesquis	sup.5 €
Côte de cochon rôti, gratin de maccheronis au Beaufort	
Filet de dorade à la plancha, spaghettis de légumes, beurre blanc à l'estragon	
Gambas croustillantes, concassé de tomates et cannellonis de courgettes à la fleur de thym	sup.7 €

LES 'INCONTOURNABLES' DE LA MAISON (hors menu)

Noix d'entrecôte d'Argentine, sauce chimichurri	35 €
La côte de Bœuf « origine Limousin » tartine de moëlle (pour deux personnes)	44 € /pers

LES ACCOMPAGNEMENTS

Pommes Grenailles / Gratin de Maccheronis au Beaufort / Spaghettis de légumes
Supplément garniture 6 €

À LA CARTE

Entrée dans le menu (hors sup.)	14 €
Plat dans le menu (hors sup.)	26 €
Dessert dans le menu (hors sup.)	10 €

Notre exigence de fraîcheur fait que certains plats de la carte pourront manquer.

Toutes nos viandes proviennent de l'Union Européenne et d'Argentine

Prix nets en Euros taxes et service compris / Règlements acceptés : espèces, carte Bleue, American Express

DESSERTS

Tarte tatin aux pommes, glace miel cannelle

Ananas « Melba »

Ecrin cœur chocolat, sorbet mangue

Millefeuille aux trois parfums

Entremets caramel beurre salé, ganache chocolat pailletée feuillantine croquante

Soufflé au Grand Marnier (*à commander en début de repas 15 minutes d'attente*)

Café gourmand

Assiette de glaces et sorbets maison

Sélection de fromages

LES VINS AU VERRE

14 cl

BLANCS

2011 "Les Traverses" côtes du Ventoux Paul Jaboulet Aîné

9 €

2010 Chablis « Vieille Vigne » - Domaine B. Defaix

10 €

2010 Pouilly Fumé - De Ladoucette

12 €

2011 Casa Lapostolle « Chardonnay » Chili

11 €

2011 Château Maïme - Provence rosé

9 €

ROUGES

2008 Domaine de la Colombine - Bordeaux

8 €

2009 Saumur Champigny Domaine de la Guilloterie - Val de Loire

9 €

2011 Côte de Beaune « Village » Bouchard Père et Fils

10 €

2011 Secret de Famille "Syrah" Paul Jaboulet Aîné

11 €

2009 Moulin de la Lagune - Haut Médoc

13 €

2010 Viu Manent « Reserva carménère » Chili

11 €

Notre exigence de fraîcheur fait que certains plats de la carte pourront manquer.

Toutes nos viandes proviennent de l'Union Européenne et d'Argentine

Prix nets en Euros taxes et service compris / Règlements acceptés : espèces, carte Bleue, American Express

Tico

Restaurant & Bar

PARIS

Notre exigence de fraîcheur fait que certains plats de la carte pourront manquer.
Toutes nos viandes proviennent de l'Union Européenne et d'Argentine
Prix nets en Euros taxes et service compris / Règlements acceptés : espèces, carte Bleue, American Express