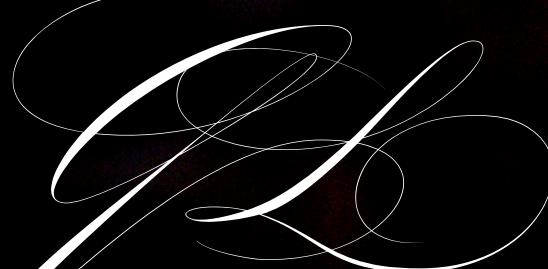




# NOTRE CARTE



# RESTAURANT

## TAPAS

<b>Frites Maison</b>	6	
<b>Pommes de terre grenailles</b> Crispy au parmesan et herbes fraîches	7	
<b>Pan Con Tomate</b> Sur sa sauce maison tomates fraîches, ail, persil et huile olive & son jambon ibérique "Origine Espagne"	9	
<b>Seiches snackées en persillade</b>	10	
<b>Camembert Rôti</b> simple ou compote d'oignons caramélisés	11	
<b>Potimarron rôti</b> Sirop d'érable, crème de chèvre, poudre de noisette & huile légèrement piquante et parmesan	11	
<b>Chipirons en tempura</b> Mayonnaise wasabi maison "douce"	11	
<b>Ardoise de Fromages</b> Fromages Pasteurisé & sa confit de figues	11	
<b>Croquetas de Poulet</b> Poulet Fermier "Origine Tarn" avec sa sauce Normande	12	
Nos Tapas, Plats, et Desserts sont fait Maison		
<b>Cromesquis au jambon</b> Sur sa crème à l'ail	12	
<b>Yakitoris de Boeuf</b> Fromage de Savoie enroulé dans son carpaccio de boeuf	13	
<b>Gravelax de saumon</b> Mariné aux épices et betteraves & son espuma à la pomme	13	
<b>Gambas Panko</b> Crèmeux de curry rouge & pois chiches grillées et sa purée "maison"	14	
<b>Pinsa</b> Selon l'humeur du chef	14	
<b>Tataki de canard</b> Mariné à l'érable & aux épices	15	
<b>Nems de canard</b> Foie Gras, Pains d'épices et fruits sec, chutney aux poires	16	
<b>Piccata de Bœuf</b> "Simmental"	17	
<b>Planche Ibérique</b> Jambon de Pays "Ibérique", Chorizo, Saucisson et Conviette (Beurre Poitou Charente AOP)	20	
<b>Planche Mixte "Ibérique &amp; Fromages"</b>	22	





# RESTAURANT

## NOS FRAICHEURS

### SALADE CÉSAR 16

**Poulet Croustillant, Parmesan, Croutons, sauce césar, câpres, bacon grillé et sur son lit de salade**

### SALADE ASIATIQUE 18

**Chou rouge mariné, Saumon gravlax, mangue, chou chinois, carottes, Pousse de soja, noix de cajoux torréfiées**

## NOTRE SÉLECTION

### CAMEMBERT RÔTI 22,5

**Jambon de Pays "Ibérique", Chorizo, Saucisson & Pommes de terre grenailles**  
Simple ou compotées d'oignons caramélisés

### PIÈCE BOUCHÈRE 23,5

**Produit d'origine France, purée de "Saison".**

**Accompagnements : Frites maison et sa salade**

**Environ 230-250g**

### Nos Sauces Supplément : 2€

Sauce aux Poivres, Sauce Cheddar, Sauce Entrecôte, Sauce Miel  
Moutarde, Sauce Fromagère

## FAST FOOD LATIN

Accompagnements : Frites et sa salade

### LE BERET

**POUELT : SIMPLE 20 / DOUBLE 23  
STEACK : SIMPLE 22/ DOUBLE 25**

Tomates, oignons confit, lard grillé, Fromage de Brebis, sauce moutarde Miel

### LE MONTAGNARD

**POUELT : SIMPLE 20 / DOUBLE 23  
STEACK : SIMPLE 22/ DOUBLE 25**

Tomates, oignons confit, lard grillé, Fromage de Raclette, sauce aux poivres

### LE BURGER DU QL

**POUELT : SIMPLE 20 / DOUBLE 23  
STEACK : SIMPLE 22/ DOUBLE 25**

Tomates, oignons confit, lard grillé, Fromage & sauce Cheddar coulant

### LE JARDINIER

**SIMPLE 19  
DOUBLE 21**

Steak végétal (avocat, fève, maïs, quinoa)  
tomates, oignons confit, fromage de chèvre,  
sauce moutarde Miel



RESTAURANT

## NOS DESSERTS

### MILKSHAKE

Ananas, Mousse de coco fouettée, Caramel

6

### BRIOCHE PERDUE

Accompagnée de sa boule de glace\* & de son  
coulis\*\*

7

### FONDANT AU CHOCOLAT

Éclat de chocolat et crème fouettée

8

### POIRE POCHÉ, CRUMBLE

Crumble de noisettes, huile d'olive fouetté au  
sirop d'érable

8

### CAFÉ GOURMAND

Suggestions de nos Chefs

8,5

(Au choix)

- **Glace\* : Vanille, Chocolat, Nougat Miel, Caramel beurre salé, Mangue**
- **Coulis\*\* : Caramel, chocolat, fruits rouges, confiture de lait**

Allergènes : Céréales contenant du gluten et les produits à base de ces céréales (avoine, blé).  
Crustacés, et produits à base de Crustacés.

Poisson, et produits à base Poissons..

Arachides,et produits à base d'arachides.

Soja,et produits à base de Soja.

Lait, et produits à base de Lait.

Fruits à coque.

Moutarde, Graines de sésame, Anhydride sulfureux et sulfites

Mollusques



# RESTAURANT



VERRE 5€

## NOS ROSÉS

### ESTANDON GRIS 75CL

Estandon, IGP d'ariens, Provence, France

### MINUTY 75CL

Côtes de Provence

### CROIX DES MARCHAND 150CL

Gaillac- 2024 MAGNUM 1,5L

### FERRY LACOMBE 150CL

Côtes de Provence - 2023 MAGNUM 1,5L

### CHATEAU DE VALCOMBE 150CL

Costières de Nîmes - 2024 MAGNUM 1,5L

## NOS ROUGES

### CROIX DU SUD

Corbière, Cellier d'Orge, Languedoc, France

### DOMAINE DES HOSPICES

IGP, Cotes Catalane - 2023

### POMPADOUR 2022

Corbière, Languedoc, France

### DOMAINE LA JALOUSIE

AOC, Chinon - 2021

### L'ENCLOS DU LOUP

Pic Saint-Loup, AOP BIO, France - 2024

## NOS BLANCS

### DOMAINE GUILLAMAN 75CL

Gros Manseng ICP Côtes-de-Gascogne, Vignerons indépendant, France

### L'ÉCHAPPÉE 75CL

IGP - Cote du Tarn

### CHARDONNAY 75CL

ICP Côtes-de-Gascogne, Vignerons indépendant, France

### VIN DU MOMENT

Vin sec : rapprochez vous de votre serveur

### CROIX DES MARCHANDS

AOP - Gaillac, Sec 2024 MAGNUM 1,5L

### 24

### 26

### 28 64 150cl

### 33

### 44



# RESTAURANT

**Le mot de l'équipe,**

**Bienvenue au Quartier Latin,**

**Ici, chaque assiette et chaque cocktail sont préparés avec passion par une équipe soudée qui a à cœur de vous offrir plus qu'un simple repas : une véritable expérience.**

**Nos plats sont 100 % faits maison, élaborés à partir de produits français soigneusement sélectionnés.**

**Entre amis, en famille ou pour célébrer vos plus beaux moments, nous vous invitons à savourer une cuisine authentique et généreuse, accompagnée d'un service chaleureux et festif.**

**Merci de votre confiance, et belle dégustation !**

**L'équipe du Quartier Latin**

