

# NOTRE CARTE





# RESTAURANT

## TAPAS

### Frites Maison

6

### Pommes de terre grenailles

Crispy au parmesan et herbes fraîches

7

### Pan Con Tomate

Sur sa sauce maison tomates fraîches, ail, persil et huile olive & son jambon ibérique "Origine Espagne"

9

### Seiches snackées en persillade

10

### Camembert Rôti

Simple ou compote d'oignons caramélisés

11

### Potimarron rôti

Sirop d'érable, crème de chèvre, poudre de noisette & huile légèrement piquante et parmesan

11

### Chipirons en tempura

Mayonnaise wasabi maison "douce"

11

### Ardoise de Fromages

Fromages Pasteurisé & sa confit de figues

11

### Croquetas de Poulet

Poulet Fermier "Origine Tarn" avec sa sauce Normande

12

### Cromesquis au jambon

Sur sa crème à l'ail

12

### Yakitoris de Boeuf

Fromage de Savoie enroulé dans son carpaccio de boeuf

13

### Gravelax de saumon

Mariné aux épices et betteraves & son espuma à la pomme

13

### Gambas Panko

Crèmeux de curry rouge & pois chiches grillées et sa purée "maison"

14

### Pinsa

Selon l'humeur du chef

14

### Tataki de canard

Mariné à l'érable & aux épices

15

### Nems de canard

Foie Gras, Pains d'épices et fruits sec, chutney aux poires

16

### Piccata de Bœuf

"Simmental"

17

### Planche Ibérique

Jambon de Pays "Ibérique", Chorizo, Saucisson et Conviète (Beurre Poitou Charente AOP)

20

### Planche Mixte "Ibérique & Fromages"

22

Nos Tapas, Plats, et Desserts sont fait Maison





# RESTAURANT

## NOS FRAICHEURS

### SALADE CÉSAR 16

Poulet Croustillant, Parmesan, Croutons, sauce césar, câpres, bacons grillés et sur son lit de salade

### SALADE ASIATIQUE 18

Chou rouge mariné, Saumon gravelax, 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

## FAST FOOD LATIN

Accompagnements : Frites et sa salade

### LE BERET

POUULT : SIMPLE 20 / DOUBLE 23  
STEACK : SIMPLE 22 / DOUBLE 25

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

### LE MONTAGNARD

POUULT : SIMPLE 20 / DOUBLE 23  
STEACK : SIMPLE 22 / DOUBLE 25

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

### LE BURGER DU QL

POUULT : 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

## Nos Sauces

Supplément : 2€

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



# 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

23



### DOMAINE GUILLAMAN 75CL

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

34

### L'ÉCHAPPÉE 75CL

IGP - Cote du Tarn

55

### CHARDONNAY 75CL

ICP Côtes-de-Gascogne, Vignerons indépendant, France

64

69

### VIN DU MOMENT

Vin sec : rapprochez vous de votre serveur

### CROIX DES MARCHANDS

AOP - Gaillac, Sec 2024 MAGNUM 1,5L

23



23



23



23



64

24



26

28

64 150cl

33

44



The background of the entire page is a photograph. On the right side, there is a dark glass bottle of wine. The label is white with black text and a small illustration of a village. The text on the label includes 'appellation SANCERRE', 'La Grande', 'Vignoble à Chavignol', '2022', and 'Pascal COTAT, vigneron à SANCERRE'. On the left side, there is a plate of food, which appears to be a salad or a dish with bread, vegetables, and possibly meat. The food is slightly out of focus. The overall lighting is warm and intimate.

# 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**