

Chez De la Gare

brasserie moderne

PRIX & MENUS

Entrées	12€
Plats	20€
Desserts	10€
Entrée + Plat ou Plat + Dessert	29€
Entrée + Plat + Dessert	35€

Entrées

 **Carpaccio de melon**
Espuma feta, gel de menthe et tuile de serrano.

Salade tiède de poulpe
Pomme de terre rissolées, sabayon au chorizo.

 « **Ajo blanco** » **Gaspacho blanc**
Focaccia toastée, crème de tomates confites.

Tataki d'espadon au sésame
Vinaigrette fruit de la passion, salade de chou asiatique.

Plats

Filet de poulet cuit au feu de bois
Courgettes jaunes grillées, tomate à la provençale et sauce au vin jaune.

 **Asperges vertes sautées**
Perles de blé, crème de poivron jaune, crumble d'olive.

Filet de truite meunière
Sauce grenobloise, frites de patates douces.

Poisson du jour
Perles de blé, crème de poivron jaune, crumble d'olive.

Burger « Delagare »
Steak de boeuf façon bouchère, guacamole, pickels d'oignon rouge, gouda et frites maison.

Tartare de boeuf au couteau à l'italienne
Et ses condiments, frites maison.

Pièce de viande cuite au feu de bois
Légumes d'été, mousseline de petit pois au cumin, jus de viande au porto. (Supplément 4€).

Accompagnements : Frites maison 5€ - Légumes 5€ - Salade 3€

Desserts

Pavlova à la rhubarbe
Crème au chocolat blanc et safran.

Millefeuille vanille
Caramel au citron et abricots pochés.

Fraises cuites et crues
Coulis de petit pois et crème de buffala.

Crèmeux citron
Cerises compotées et crumble.

Assiette de fromage