

# CARTE

# Quinguette

## PLANCHES

### Planche de la mer : 35,00€

- Filet de Saumon Gravlax aux herbes
- Rillettes de cabillaud au citron vert
- Anchois frais marinés au piment d'espelette
- Terrine de rouget et trio de poivrons façon Aspic
- Beurre au poivre 5 baies

### Planche de charcuterie Mangalitzza du Pic Saint Loup : 35,00€

- Coppa
- Chorizo
- Saucisson
- Saucisse perche

## GRILLADES À PARTAGER

- Côte de bœuf Aubrac (1kg) 90,00€
- Seiche entière grillée en persillade (500g) 55,00€
- Pluma ibérique grillée (600g) 55,00€
- Gambas géantes grillées aux épices (500g) 60,00€
- Homard canadien entier grillé (900g) 85,00€
- Sélection de Viande élevée au Pic saint Loup (En fonction des arrivages)
- Frites Maison 7,00€
- Sauce Maison au choix : Tartare, Barbecue, Vierge de légumes, Chimichuri

## PLANCHES DE FROMAGES

de la maison du fromage à Saint Gely du Fesc : 18,00€

## DESSERTS 10,00€ MAISON BONNAIRE



### Planche de la terre : 35,00€

- Jambon blanc à la Truffe
- Jambon cru ibérique
- Fuet Catalan
- Terrine de campagne maison
- Beurre au poivre 5 baies

## PIZZAS

La Prosegherita : base sauce tomate maison, basilic frais, mozzarella di bufala. 13,00€

La Biquette et maya : base crème fraîche, fior di latte, cabécou du Périgord, caramel de miel aux noix. 15,00€

La Baia : base sauce tomate maison, fior di latte, prosciutto blanco, champignons et roquette. 15,00€

La Di Mare : base crème citronnée, fior di latte, saumon fumé et pesto. 19,00€

La Puissance 4 : base sauce tomate maison, fior di latte, Gorgonzola, Taleggio, camembert di Bufala BIO. 19,00€

La Tartufa : crème de truffe, fior di latte, parmigiano reggiano, jambon blanc truffé, copeaux de truffe et roquette. 21,00€

LE CLOS  
DES OLIVIERS

