milady

Venez découvrir notre carte signée

Michel Roth

milady

A grignoter et partager

- *Dadinhos de tapioca au parmesan à croquer, tartare de tomate confite €10*
- *Assiette d'affettatis Toscans : charcuteries et fromages italiens, légumes sous huile, stracciatella, pizza frite €22*

Les fruits de mer

- Assiette de bulots (250 gr) €12
- Six huitres des Charentes-Maritimes €15
- Crevettes roses (calibre moyen, par 6) €15

Le Plateau de Fruits de Mer €35

Crevettes, bulots et six huitres des Charentes-Maritimes

Les Extras
Caviar 10g (supp. €20)
Demi-homard bleu Européen avec sa pince décortiquée (supp. €30)

Les Grandes Pièces à partager

Côte de bœuf de Galice de 1 kg pour 2 personnes **€98** (€49/pers)

Poisson sauvage du jour, pêche de ligne - **Prix selon poids et variété**

Menu enfant €12

(enfants de -10 ans)
Poisson du jour ou Poulet avec légumes de saisons et purée de pomme de terre
Fondant au chocolat
Sirop ou jus de fruit au choix

Les Glaces Maison réalisées sur place €3.5 /boule

Crèmes Glacées - *Vanille, Chocolat, Yaourt grec, Noisette*
Sorbets - *Fraise, Melon, Pêche & Verveine, Abricot & Gingembre*, Framboise

Tous nos prix sont TTC, service compris

A la Carte

Entrées

Œuf parfait, crème de légumes de saison	€10
Gaspacho de tomate cerise, poivron confit & framboises, sorbet carotte	€12
Petit vitello tonatto	€13
Carpaccio de gambas et St Jacques, salicorne, oeufs de poisson, fumé au bois d'oranger	€18

Viandes

Carpaccio de bœuf, pesto de roquette et parmesan	€22
Saucisse de Toulouse de porc, véritable purée au beurre, jus corsé	€24
Coquelet entier rôti, jus au citron confit	€28
Tartare de filet de bœuf taillé au couteau, assaisonnement classique Ou assaisonnement salicorne, trio d'œufs de poissons et yuzu €37	€29

Poissons

Sardines grillées fumées au romarin et Rösti de pomme de terre	€22
Filet de saumon grillé au sésame, sauce yaourt et citron, légumes croquants	€26
Carpaccio d'espadon, vierge de baie rose & d'abricots et combava	€28
Poulpe entier grillé à la plancha, aïoli mousseux	€33

Végétariens

Salade de tomate cœur de bœuf du Var et Burrata	€22
Salade grecque, tomate pleine terre, olive de Leccine, Feta AOC	€23
Aubergine confite, stracciatella et légumes croquants	€24

Fromage

St-Marcelin entier IGP mariné dans l'huile d'olive aux herbes	€10
Assortiment de fromages affinés par Nicolas GOT, finaliste meilleurs ouvriers de France	€15

Desserts

Cheese cake ricotta, croquant praliné noisette & sorbet mangue	€10
Riz au lait du Milady, glace à la noisette & noisettes caramélisées	€10
Abricots pochés à la lavande, glace yaourt, crumble de lavande & mousse légère	€10
Paris-Brest glacé, choux craquelin, parfait glacé praliné noisette, ganache chocolat blanc et vanille	€15

Tous nos prix sont TTC, service compris