



milady

Le Midi

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**

Le Menu du Midi

Disponibile tous les jours même le week-end et les jours fériés, sauf en juillet et en août

Entrée + Plat ou Plat + Dessert **€22** - Entrée + Plat + Dessert **€25**

Les Entrées €10

- Œuf parfait, crème de pleurotes du Var
- Gravlax d'espadon, relish de courgettes jaune du Var
- Royale de boudin noir et vierge de prunes du Var

Les Plats €19

- Scotch Eggs ricotta épinards, courgette scapece et pesto d'estragon
- Épaule de porc, aubergine confite, pickles de prune et sauce au yaourt fumé
- Ballotine de Lieu, mousse d'aioli, œuf ramen et légumes du Var

Les Desserts €10

- Mendiant de Brie de Meaux, cèpes et figues, brioche perdue
- Figue de Solliès infusée au Thym, glace yaourt au miel et au Thym **+3€**
- Véritable tarte à la crème de Bresse AOC et Vanille de Madagascar
- Omelette Norvégienne au chocolat et noisettes

Tous nos prix sont TTC, service compris



milady

A la carte

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)

Sardines grillées fumées au romarin et Rösti de pomme de terre €22

Salade de tomate cœur de bœuf du Var et Burrata €22

Coquelet entier rôti, jus au citron confit €28

Tartare de filet de bœuf taillé au couteau, assaisonnement classique €29
Ou assaisonnement salicorne, trio d'œufs de poissons et yuzu €37

Poulpe entier grillé à la plancha, aioli mousseux €33

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

Poisson sauvage du jour, pêche de ligne Prix selon poids et espèces

Les Glaces Maison réalisées sur place €3.5
/boule

Crèmes Glacées - Vanille, Chocolat, Yaourt grec, Noisette

Sorbets - Fraise, Melon, Pêche & Verveine, Abricot & Gingembre, Framboise (fruits du Var)

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

Tous nos prix sont TTC, service compris



milady



04 94 27 20 56



contact@milady-mourillon.com



[milady_mourillon](https://www.instagram.com/milady_mourillon)