



milady

Le Midi

Le Milady célèbre une cuisine vivante et locale.

80 % de nos fruits et légumes viennent de producteurs situés à moins de 30 km.

Tout est fait maison, du pain aux glaces minute, pour une expérience sincère et gourmande

Cantine chic le midi, Bistrot raffiné le soir.



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

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

Entrée + Plat ou Plat + Dessert €23 - Entrée + Plat + Dessert €26

Les Entrées €10

- Œuf parfait, crémeux de choux Kale varois et thé fumé
- Cappuccino de topinambour au lard
- Radis du var marinés, jaune d'œufs confit et beurre blanc safran et tonka
- Carpaccio de langoustine, vierge de salicorne et bisque fraîche au pamplemousse **+8€**
- Pâté en croute au foie gras et pickles **+6€**

Les Plats €20

- Croles de pieds de porc, sauce gribiche, röstis de pomme de terre
- Cotriade à la bisque
- Spätzles aux pleurotes du Var et mousse de Saint Nectaire
- Filet de canette, sauce Porto et minis légumes **+6€**
- Lotte grillée au Safran, moquette de Vendée à la vanille **+12€**

Les Desserts €10

- Crémeux de Yuzu, meringue acidulée et gel de verveine
- Poire pochée et glace au Earl Grey, sauce chocolat et cacahuète **+3€**
- Comme une Tatin glacée
- Mendiant de Brie de Meaux, cèpes et figues, brioche perdue

Tous nos prix sont TTC, service compris



milady

A la carte

Les fruits de mer

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

Le Plateau de Fruits de Mer €35

Crevettes, bulots et six huîtres des Charentes-Maritimes

Les Extras

Caviar 10g (supp. €20)

Demi-homard bleu Européen avec sa pince décortiquée (supp. €30)

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, aïoli mousseux €33

Côte de bœuf Galice 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, Figue

Menu enfant

(enfants de -10 ans)

Poisson du jour ou Poulet avec légumes de saisons et rôtis de pomme de terre

Fondant au chocolat ou glace maison

Sirop ou jus de fruit au choix

€13

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)