



milady

Le Soir

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.



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 €13

(enfants de -10 ans)

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

Fondant au chocolat ou glace maison

Sirop ou jus de fruit au choix

Les Glaces Maison réalisées sur place

€3.5
/boule

Crèmes Glacées - Vanille, Chocolat, Yaourt grec, Noisette, Croissant

Sorbets - Fraise, Melon, Pêche & Verveine, Abricot & Gingembre, Figue

Tous nos prix sont TTC, service compris

A la Carte

Entrées

Œuf parfait, crémeux de choux Kale varois et thé fumé	€10
Radis du Var marinés, jaune d'œufs confit, beurre blanc safran et tonka	€11
Cappuccino de topinambour au lard	€13
Pâté en croute au foie gras et pickles	€19
Carpaccio de langoustine, vierge de salicorne et bisque fraîche au pamplemousse	€22

Viandes

Cromesquis de pieds de porc, sauce gribiche, röstis de pomme de terre	€22
Filet de canette, sauce Porto et minis légumes	€25
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

Cotriade à la bisque	€22
Lotte grillée au Safran, moquette de Vendée à la vanille	€26
Poulpe entier grillé à la plancha, aïoli mousseux	€33

Végétariens

Spätzles aux pleurotes du Var et mousse de St Nectaire	€20
--	-----

Fromage

Assortiment de fromages affinés par Nicolas GOT, finaliste meilleurs ouvriers de France	€15
---	-----

Desserts

Mendiant de Brie de Meaux, cèpes et figues, brioche perdue	€10
Crémeux de Yuzu, meringue acidulée et gel de verveine	€10
Comme une Tatin glacée	€10
Poire pochée et glace au Earl Grey, sauce chocolat et cacahuète	€13



milady



04 94 27 20 56



contact@milady-mourillon.com



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