



milady

Le Menu

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

Le Menu du Marché

Tous les jours midi et soir, week-end et jours fériés, sauf juillet/août

Entrée + plat / plat + dessert 23€ le midi - 26€ le soir
Entrée + plat + dessert 26€ le midi - 29€ le soir
(Hors suppléments)

LES ENTREES - (Hors menu : 10€)

- Œuf parfait, crémeux du moment
- Soupe à l'oignon doux gratinée à la raclette au lait cru
- Mi-cuit de foie gras maison, confit d'oignon du Var

+9€

LES PLATS - (Hors menu : 20€ + 3€ le soir)

- Carbonade flamande à la crème
- Pâtes fraîches alsaciennes crémeux d'oignons blancs et émulsion cancoillotte
- Piquillos farcis au saumon, coulis de carotte à l'orange, frites de polenta aux algues +3€
- Caille farcie, volaille, foie gras et raisin, jus corsé thym et miel, pomme Sarladaise +12€

LES DESSERTS - (Hors menu : 10€)

- Fondant chocolat au lait et marron, glace confiture de lait
- Chaud froid de Michel Roth
- Sablé coco, entremet coco, ananas au bissap
- Planche de fromage

+3€
+3€

Le Menu enfant - 13€

Pour les enfants de -10 ans

- Poisson du jour ou poulet avec légumes de saison et pomme de terre
- Fondant au chocolat ou glace maison
- Sirop ou jus de fruit au choix

Tous nos prix sont TTC, service compris



milady

A la carte hors menu

A PICORER ET À PARTAGER

Dadinhos de tapioca fromage à raclette à croquer, tartare d'oignon confit	€10
Saucisson de campagne entier de 200g	€12

LES VIANDES

Demi coquelet rôti au beurre, légumes de saison de pommes de terre	€22
Poitrine de porc confite, pomme de terre croustillante et demi oignon confit	€24
Côte de bœuf maturée de Galice de 1 kg pour 2 personnes	€98 (€49/pers)
Supplément Os à Moelle gratiné	€11

LES POISSONS

Sole limande meunière, pomme de terre croustillante et oignon confit	€29
Poulpe entier grillé à la plancha, aioli et vierge de pignon	€33

LES FRUITS DE MER (COMPOSEZ VOTRE PLATEAU)

• Assiette de bulots (250 g)	€12
• Six huitres des Charentes-Maritimes	€15
• Belles crevettes roses (calibre moyen, par 6)	€15
• Demi-homard bleu Européen avec sa pince décortiquée	€30
• Caviar 10g	€20

LES GLACES MAISON RÉALISÉES SUR PLACE

Crèmes Glacées - Vanille, Chocolat, Yaourt grec, Noisette	€3.5/boule
Sorbets - Fraise, Melon, Pêche & Verveine, Abricot & Gingembre, Figue	

Tous nos prix sont TTC, service compris



milady

5, plage du Mourillon, Toulon

04 94 27 20 56

milady-mourillon.com

contact@milady-mourillon.com