

Carte du soir



Salade grecque aux tomates, concombre, poivron, olives et feta (<i>Plat+5€</i>)	14€
Gravlax de truite, crème citronnée & aneth (<i>Plat+5€</i>)	16€
Foie gras de canard, chutney de saison & pain croustillant	19€



Gnocchi, crème de carottes	18€
Filet de truite, accompagnement de saison	22€
Poulpe grillé, patate douce, poireau en chiffonnade, huile de chorizo	24€
Cuisse de canard fondante, cuisson basse température, légumes rôtis	28€
Filet de bœuf, jus de viande, légumes rôtis (option Rossini+10€)	32€



Fromage frais de chèvre	8€
Mousse au chocolat, coque et copeaux de chocolat blanc	10€
Fraises fondantes, coulis de fraise et glace vanille	12€



Menu enfant	12 €
<i>Gnocchi maison crème carottes, boule de glace</i>	

Retrouvez-nous
sur Instagram

@LES_DEMOISELLES_DE_LANTONIN

À partager



Fromage frais de chèvre	8€
Rillettes de thon, citron et herbes fraîches	9€
Trio de mezze - <i>houmous, tapenade d'olives, caviar de carottes</i>	11€
Empanadas maison, sauce sriracha	12€
Stracciatella, tomates cerises, huile d'olive et basilic	14€
Sélection de charcuteries	14€
Sélection de fromages de la Fromagerie Tête d'Or et B.O.F	16€
Gravlax de truite, crème citronnée & aneth	16€
Foie gras de canard, chutney de saison & pain croustillant	19€
Tataki de filet de bœuf, soja, gingembre et citron vert	23€
Planche mixte - <i>charcuteries, fromages affinés et tapenade</i>	29€
Côte de bœuf Galice maturée à partager, garniture et sauce maison (environ 1 kg)	110€



Retrouvez-nous
sur Instagram

@LES_DEMOISELLES_DE_LANTONIN