

# TOMATE & PIMENT

## CUISINE DE NOS VOYAGES

S.A. Pelagie gérée en famille depuis 1987

### LES ENTRÉES

Oeufs mayonnaise bio euréliens	8€
Tartare de thon à la Thaï	13€
Terrine de foies de volaille à l'ancienne	8€
Foie gras du Chef	15€
Tartare de saumon	10€
Tartare de tomate saumon guacamole	10€
Quesadillas	10€

Tortillas de blé garnies au choix de jambon Serrano, chorizo ou fromage accompagnées de sauce tomate mexicaine, guacamole et crème fraîche aux herbes

### LES SALADES

	PETITE	GRANDE
--	--------	--------

Salade Caesar	11€	16€
Salade, aiguillettes de poulet multigrains, sauce Caesar, copeaux de Parmesan, croûtons de pain		

Salade du primeur	11€	16€
Salade, maïs, avocat, concombre, pomelo, pousse soja, oignon, chou rouge, tomates cerise		

Salade de chèvre tiède	12€	17€
Salade, fromage de chèvre servi tiède sur croûtons, morceaux de pomme, oignon, miel		

Salade Méditerranéenne	13€	18€
Salade, mozzarella, parmesan, olives, chorizo Leon, jambon Serrano, tomates cerise, oignon, poivrons		

Salade de la mer à la Thaï	13€	18€
Salade, crevettes et thon marinés, maïs, avocat, soja, cacahuètes et sauce Thaï		

### LES ASSIETTES À PARTAGER

Nachos gratinés au fromage	10€
Tortillas chips gratinées au fromage, guacamole et sauce mexicaine	

Guacamole	10€
Purée d'avocat pimentée et tortillas chips	

Antipasti	18€
Assortiment de charcuterie et hors d'oeuvre	

Finger food	10€
Assortiment de bouchées frites accompagnées de sauces	

### GRILLADES ET CUISINE DE NOS RÉGIONS

Bavette de boeuf (180g)	16€
Entrecôte (300g) nature ou cajun	28€
Andouillette "AAAAA"	17€
Steak tartare (180g)	17€
Viande de boeuf crue hachée que vous préparerez et accomoderez à votre goût	

Souris d'agneau (environ 400g)	23€
Cuisson basse température de 12 heures	

Choisissez votre garniture : Frites, salade, riz, pomme au four, haricots verts, haricots rouges ou poêlée de légumes

Sauces : Poivre, échalote, bleu, beurre blanc, barbecue et chimichurri

Poids des viandes avant cuisson

### LES BURGERS

Les Cheese Burgers	17€
Viande de boeuf hachée (180g) cuite à votre goût, "Cheddar, chèvre ou bleu", tomate, oignon, salade, pickles, sauce burger	

Burger Végétarien	17€
Steak de légumes, guacamole, sauce chimichurri, tapenade, tomate, salade, Mozzarella	

Rasta Burger	17€
Aiguillettes de poulet multigrains, chutney de mangue, poivrons cuits, ananas, oignon rouge, salade, sauce piment rouge sucrée	

Tango Burger	18€
Viande de boeuf hachée (180g) cuite à votre goût, tapenade, sauce chimichurri, Mozzarella, tomate, salade, jambon Serrano	

Spicy Burger	19€
Viande de boeuf hachée (180 g) cuite à votre goût, piment Jalapeno, chorizo, sauce poivre, tomate, oignon, salade, pickles, sauce burger	

### MENU CANAILLE 10€

(jusqu'à 12 ans)

#### Plat

Aiguillettes de poulet ou steak haché ou hamburger

#### Dessert

2 boules de glace au choix ou brownies au chocolat

### LES FAJITAS

Présentées grésillantes dans un poêlon en fonte, accompagnées de tortillas tièdes, guacamole, crème fraîche, fromage et sauce tomate mexicaine

Fajitas végétariennes	18€
Brocolis, haricots rouges, pois gourmands, riz, maïs, champignons, oignons et poivrons revenus avec des épices	

Fajitas boeuf, poulet ou boeuf-poulet	20€
Viande émincée, épices, sautée avec de l'oignon et des poivrons servie avec des haricots rouges	

Fajitas crevettes saumon	20€
Crevettes et saumon poêlés, revenus avec de l'oignon, des poivrons, des pois gourmands et du riz	

### LA CUISINE DE NOS VOYAGES

Poulet Tikka Massala	17€
Sauce parfumée aux épices, gingembre, coriande, curry	

Spare Ribs	20€
Travers de porc cuisson basse température de 12h dans notre sauce barbecue	

Jambalaya	23€
Plat typique de Louisiane à base de poissons, jambon, crustacés, chorizo et riz	

Curry de légumes à la Thaï	17€
Assortiment de légumes préparés dans un curry jaune	

Chili con carne	17€
Une recette authentique à base de boeuf et de piment mijotée comme dans le sud des U.S.A	

Assiette du Baroudeur	25€
Spare ribs, poulet Tikka Massala, chili con carne	

Poulet au curry rouge	17€
Filet de poulet préparé dans un curry rouge pimenté	

Poke bowl - Thon ou Saumon	18€
Poisson mariné aux épices accompagné de crudités et fruits	

Thon mi-cuit à l'indonésienne	22€
Pavé de thon enrobé de graines de sésame servi dans une sauce Satay, accompagné de riz	

Pavé de saumon (nature ou cajun)	17€
----------------------------------	-----

Duo de crevettes et saumon (nature ou cajun)	22€
--	-----

Grosse crevettes (dites Gambas)	17€
---------------------------------	-----

### MENU TOMATE ET PIMENT

(DU MARDI AU VENDREDI)

"Entrée + plat" ou "Plat + dessert"	20€
-------------------------------------	-----

"Entrée + plat + dessert"	25€
---------------------------	-----

#### Entrées

Entrée du jour ou terrine de foies de volaille ou oeufs mayonnaise

#### Plats

Plat du jour ou bavette de boeuf ou salade Caesar

#### Desserts

Dessert du jour ou salade de fruits frais ou crème brûlée

### LES DESSERTS

Salade de fruits frais du moment	8€
----------------------------------	----

Crème brûlée aux oeufs Bio euréliens	8€
--------------------------------------	----

Mousse au chocolat	9€
--------------------	----

Tiramisu l'original	9€
---------------------	----

Brownies au chocolat, crème anglaise et glace vanille	9€
---	----

Baba au Rhum des Antilles	9€
---------------------------	----

Cheesecake citron vert-Speculoos	9€
----------------------------------	----

Profiterole géante à la glace vanille	9€
---------------------------------------	----

Banoffee cup	9€
--------------	----

Mascarpone, banane et Speculoos

Tarte Tatin et glace vanille	8€
------------------------------	----

Coeur coulant au chocolat sans gluten	8€
---------------------------------------	----

Café gourmand	Petit 8€	Grand 11€
---------------	----------	-----------

Thé gourmand	9€	12€
--------------	----	-----

### LES COUPES GLACÉES

Coupe du verger	8€
-----------------	----

Duo de sorbets, fruits de saison et chantilly

Patchwork liégeois (autres liégeois disponibles)	8€
--	----

Glace chocolat, glace café, glace caramel beurre salé, sauce caramel, chantilly

Banana Split	8€
--------------	----

Glace vanille, sorbet fraise, glace chocolat, banane, chocolat chaud et chantilly

Nougat glacé	7€
--------------	----

Crème glacée à la pâte de nougat, amandes et pistaches caramélisées, coulis de fruits rouges

Dame blanche	7€
--------------	----

Glace vanille, sauce chocolat, chantilly

Boule de glace au choix :

Vanille, chocolat, café, caramel beurre salé, fraise, citron vert, mangue, noix de coco, menthe/chocolat, pistache, rhum raisin

1 boule 3€    2 boules 4€    3 boules 5€

Avec alcool

Enzo (sorbet citron vert et Limoncello)	9€
---	----

Caraïbe (sorbet noix de coco et Malibu)	9€
---	----

Colonel (sorbet citron vert et vodka)	9€
---------------------------------------	----

After eight (glace menthe/chocolat et Get27)	9€
--	----

Les plats « faits Maison » sont élaborés sur place à partir de produits bruts. Nous tenons à votre disposition une liste des plats contenant des allergènes. Par mesure de santé publique, nos produits sont régulièrement analysés par un laboratoire agréé.



Prix nets en euros, taxes et service compris.