

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, pousses 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'œuvre	
Finger food	10€
Assortiment de bouchées frites accompagnées de sauces	

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.

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, coriandre, curry	

Spare Ribs	20€
Travers de porc cuision 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 crevette (dites Gambas)	17€
--------------------------------	-----

MENU TOMATE ET PIMENT (DU MARDI AU VENDREDI)

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

"Entrée + plat + dessert"	25€

<tbl_r cells="2" ix="2" maxcspan