



LE SUD

Carte

**\*Informations sur les allergènes : disponibles sur demande**

**\*La composition des produits peut changer**

## NOS PLAISIR À PARTAGER OU PAS...

---

### EL PAN

9.90€

4 tranchettes de focaccia grillées à l'huile d'olive - au choix

*Beurre à l'ail*

*Saumon fumé et persil*

*Pesto vert et pancetta*

*Tomate - mozzarella*

### DEGUSTATION ARDENAISE

12.50€

Jambon fumé, fromage de nos fermes,  
terrines campagnarde, œuf dur, oignons, cornichons, pain grillé

### DEGUSTATION GRECQUE

12.50€

Bâtonnets de calamars frits et citron, féta, piment doux, feuille de  
vigne, tzatziki, tarama, olives, 1 gambas, pain grillé

### DEGUSTATION ESPAGNOLE

12.50€

Mini-pilons de poulet, chorizo, pancetta, piment farci, Manchego,  
focaccia grillée frottée à l'ail et tomate fraîche

### PORTION DE BÂTONNETS DE CALAMARS FRITS

9.90€

Citron, dressing maison

### PORTION DE MINI-PILONS DE POULET MARINÉS

9.90€

Sauce barbecue

### PORTION DE BITTERBALLEN

✓ 7 pièces

6€

✓ 12 pièces

9€

## NOS ENTRÉES FROIDES

---

### CARPACCIO DE BOEUF CLASSICO

en entrée 13.50€

En Plat 19.00€

Huile d'olive, citron, parmesan, roquette, pignons de pin, focaccia grillée

### CARPACCIO DE BOEUF Á L'ITALIENNE

en entrée 14.00€

En plat 19.50€

Huile d'olive, citron, parmesan, tomates semi-séchées, mozzarella, focaccia grillée, roquette, crème balsamique, pignons de pin, pesto vert

### L'ASSIETTE DE SAUMON FUMÉ

en entrée 14.00€

En plat 19.50€

Citron, échalotes, pain grillé, roquette, crevettes grises, herbes fraîches

### L'AVOCAT Á LA NORVÉGIENNE

14.50€

Demi avocat, scampis, gambas, calamar, crevettes grises, fruits frais, citron, huile d'olives, piment d'Espelette, herbes fraîches

### LA TERRINE DE FOIE GRAS DE CANARD DU CHEF

17€

Confit d'oignons maison, brioche juste tiède, son vin liquoreux

### LA TERRINE CAMPAGNARDE

12.50€

Oignons, cornichons, œuf dur, petite salade et toast

---

## NOS ENTRÉES CHAUDES

---

Croquette de fromage ( à la piece ) 6.50€

Croquette au crevette grises de Zélande ( à la pièce ) 7.50€

### SCAMPIS PÔELÉ (8 PIÈCES)

✓ Beurre à l'ail, persil frais 14€

✓ Diavola ( tomates fraîches, ail, piments ) 14.50€

✓ Flambé au ricard, crème, ail 14.50€

LA CASSOLETTE DU PÊCHEUR 15€

Gambas, scampis, calamars, crevettes grises, beurre à l'ail, herbes fraîches

NEM CROUSTILLANT DE CHEVRE DE SAINT-MAURE 12.50€

Magret fumé, cernaux de noix, mesclun au balsamique, pomme

## NOS SALADES

---

<u>FRISÉE AUX LARDONS FUMÉS</u> Déglaçés au vinaigre de Xérès, œuf poché	14.50€
<u>NEMS DE CHÈVRE DE SAINT-MAURE ET MAGRET FUMÉ</u> Mesclun, cerneaux de noix, pomme Granny et vinaigrette au balsamique caramel	16.50€
<u>LA CAESAR</u> Volaille grillée parfumée aux épices, pains grillés, sauce Caesar à l'ail doux, copeaux de parmesan, œuf dur	15.50€
<u>L'OCÉANE</u> Tranchettes de saumon fumé, crevettes grises, œuf dur, citron, herbes fraîches, granny Smith, oignons rouges	17€
<u>LA GRECQUE</u> Bâtonnets de calamars frits et citron, chou-blanc, feuilles de vigne, féta, olives, piment vert doux, pains grillés, tzatziki, tarama	17€
<u>EL SUD</u> Queues de gambas, scampis, anneaux de calamars rôtis	17.50€
<u>L'ESPAGNOLE</u> Volaille grillée aux épices, chorizo, fines tranches de pancetta, piment farci, Manchego	17.50€
<u>LA PERIGOURDINE</u> Mesclun aux fruits secs, terrine de foie gras maison, magret de canard fumé, Pomme granny, confiture à l'oignons, brioche, caramel	19€

## NOS EN-CAS

---

### LES CROQUES (uniquement le midi)

✓ MONSIEUR 7€

✓ MADAME 8€

#### **Œuf sur le plat**

✓ À L'ITALIENNE 10€

**Focaccia grillée, jambon fumé, mozzarella, tomates, basilic, parmesan et Roquette**

**BOULETTES SAUCE TOMATE** 12,50 €

## NOS TARTARES

---

**TARTARE DE BŒUF "MINUTE"** 16,50 €

**TARTARE DE BŒUF MAISON** 16,50 €

**TARTARE DE BŒUF A L'ITALIENNE** 17 €

**Pesto vert, focaccia grillée, huile d'olive, tomates séchées, pignons de pin, parmesan, roquette**

## POISSON

---

### **PAVE DE SAUMON ROTI**

✓ Sauce béarnaise 19,50€

✓ Beurre blanc safrané, crevettes grises 21,50€

## NOS BURGERS

---

<u>LE NEW-YORKAIS</u> Pur bœuf, cheddar, bacon, tomate, cornichon, sauce barbecue	15€
<u>LE BÉARNAISE</u> Pur bœuf accompagné d'une véritable sauce béarnaise, tomate fraîche et croquante	15€
<u>L'ANDALOU</u> Volaille parfumée aux épices à cajun, chorizo grillé, tomate et œuf sur le plat	15€
<u>LE ROMAIN</u> Pur veau dans une focaccia méditerranéenne, pancetta, mozzarella fondue, tomates fraîches, roquette, dressing aux tomates séchées et feuilles de basilic	15€
<u>L'AUBOIS</u> Pur bœuf, chèvre de Sainte-Maure, miel d'acacia, lard fumé	15€

## VÉGÉTARIEN

---

### TAGLIATELLE FRAICHES

- ✓ Sauce napolitaine, basilic et parmesan 12,50€
- ✓ Arrabiata : napolitaine, ail, piments, olives noires et parmesan 13,50€
- ✓ Poivrons, courgettes, petit pois, tomates fraîches et séchées, roquette, pesto rouge 16,50€

### QUINOA

- ✓ Vinaigrette acidulée au Xérès, poivron confit, herbes fraîches en entrée 10€  
en plat 13,50€

L'ASSIETTE DE FROMAGES AFFINÉS DE NOS FERMES 14,50€

## NOS VIANDES

---

### SAUCE

3 champignons - béarnaise - 3 poivres - beurre à l'ail - beurre Maître d'Hôtel

### ACCOMPAGNEMENTS

Pommes frites - pomme de terre au four - croquettes - tagliatelles fraîches.

Gratin dauphinois +1.50€  
Légumes chauds + 1.50€

### BŒUF

FILET MIGNON IRLANDAIS GRILLÉ « HEREFORD » +-250grs 21.50€

ENTRECÔTE IRLANDAISE GRILLÉE BLACKANGUS +350grs 23.50€  
Relevée à la fleur de sel

### AGNEAU

BROCHETTE GÉANTE 21.50€

KEBAB MARINÉE FACON "MEZZE" 24.50€  
Tzatziki, tarama, calamars frits, olives, piment, féta, feuilles de vigne, tomate, concombre, chou-blanc et oignons rouges

### VEAU

SALTIMBOCCA 19€

Escalope pannée servie à plat, garnie de tomates confites, roquette, oignons rouges, mozzarella et parmesan

PICCATA 19€

Escalope poêlée déglacée au vin blanc, citron vert, câpres, jus brun

### CANARD

Magret grillé, jus au miel, cerneaux de noix, thym, 20,50€  
servit avec légumes chauds



# NOS PÂTES

---

## SPAGHETTI

Bolognese 13€

## LASAGNE

Al forno gratinée 13€

## TAGLIATELLES

- ✓ EL SUD 18€  
Servi dans une poêle à paëlla, crème safranée, chorizo, scampis, queues de gambas, anneaux de calamars, courgettes grillées et petits pois
- ✓ SCAMPIS 17€  
Queues de scampis rôtis, pesto vert, tomates fraîches et copeaux de parmesan
- ✓ CHAMPIGNONS 16,50€  
Trio de champignons parfumés à l'huile de truffe
- ✓ VOLAILLE GRILLÉE 17€  
Pesto vert, tomates fraîches et séchées, cubes de féta

## PENNE

- ✓ CARBONARA 13,50€  
Pancetta, Parmesan, relevé d'un jaune d'œuf
- ✓ JAMBON-FROMAGE GRATINÉ 13€  
Jambon et lardons fumés

## RAVIOLIS

- ✓ HOMARD : 18€  
Scampis grillés, chorizo, crème safranée, courgettes