



M enu

le MIDI
en semaine



www.lemondrian.com

ENTRÉE + PLAT + DESSERT > 24,00 € | ENTRÉE + PLAT OU PLAT + DESSERT > 21,00 €

ENTRÉES

ŒUF PARFAIT

Crème de lard fumé
& sauge

(2-3)

OU

SOUPE

Lentilles corail,
gingembre, curry
et brousse de brebis du Larzac

(2)

OU

ENTRÉE SEMAINE

Gnoccho frito,
champignons & ail noir,

(1-2-3)

PLATS

VIANDE

Blanquette de veau du Ségala,
citronnelle, choux pointu,
riz de Camargue IGP,
condiment citron
- piment shakira

(1-2-14)

OU

VÉGÉTARIEN

Chou-fleur rôti au miel & curry,
haricots lingot en taboulé,
yaourt grec ail & cumin,
crumble

(1-2)

OU

POISSON (+2€)

Selon arrivage,
purée de pomme de terre au
beurre d'estragon, asperges,
oignon doux & bergamote,
pickles

(2-3-11)

PIECE DU BOUCHER HORS MENU (32€) : Entrecôte de l'Aveyron, environ 300g, servie avec des pommes frites maison et sauce au choix.

FROMAGE DE LA SEMAINE : Tomme de l'Aveyron (Vache – Brebis) (+4€)

DESSERTS

CRÈME BRULÉE

pop-corn & maïs

(2-5)

OU

FRAISES DE CLÉRY D'ARDÈCHE

agastache & huile d'olive,
meringue au citron noir

(2)

OU

CAFÉ GOURMAND (+1€)

(1-2-3-5)

• Prix Net, Service compris

• Allergènes : 1 gluten, 2 lactose, 3 œuf, 4 arachide, 5 fruit à coque, 6 sésame,

7 céleri, 8 moutarde, 9 soja, 10 crustacés, 11 poisson, 12 mollusque, 13 lupin, 14 sulfite

