

BON APPÉTIT

CARTE DU RESTAURANT LE MICOCOULIER

APÉRITIFS À PARTAGER

Pot de tapenade maison Olives noires, ail, huile d'olive, anchois, câpres, herbes de Provence	7,00€
Pot de poichichade maison Pois chiches, cumin, ail, huile d'olive, jus de citron	7,00€
Saucisson 100% pur porc	7,00€

NOS SALADES GOURMANDES

Salade Hippocampe Salade, tomates, fromages de chèvre dorés sur tranches de pain de campagne toastées, jambon cru de pays	15,00€
Salade bien-être Assortiment de légumes du soleil rôtis au citron (courgettes, poivrons, oignons rouges, artichaut...), dés de feta, assortiment de céréales kasha (sarrasin grillé, orge et millet), roquette	16,00€
Salade crispy chicken Salade, aiguillettes de poulet croustillantes, sauce miel moutarde, tomate, copeaux de parmesan, oeuf dur, bacon croustillant	15,00€
Planche terroir Tartare de tomate maison, jambon cru de pays, tapenade, poichichade, poivrons marinés, fougasse à l'huile d'olive et herbes de Provence, panisses	15,00€

NOS PLATS

Tagliatelles fraîches à la provençale Coulis de tomate, pesto, légumes rôtis, olives noires, copeaux de parmesan	15,00€
Tagliatelles fraîches aux fruits de mer Sauce crémeuse aux fruits de mer, crevette sauvage à la plancha, copeaux de parmesan	18,00€
Risotto forestier au pesto de roquette et tuile de parmesan Riz à risotto, sauce crémeuse forestière (giroles, cèpes, pleurotes, bolets) pesto de roquette maison, tuile de parmesan	19,00€
Cheeseburger du chef Pain à burger, steak haché 100% Black Angus 150gr, oignons caramélisés, salade, tomate, cheddar, ketchup, mayonnaise. Servi avec frites et salade	16,00€
Entrecôte grillée Entrecôte de 250gr. Servie avec frites, salade et sauce au choix : roquefort, poivre vert ou sauce forestière	21,00€
Souris d'agneau confite aux Saveurs de Provence Souris d'agneau (min 300gr) confite dans son jus au thym, romarin, miel et oignons confits. Accompagnée de légumes du moment et gratin dauphinois maison	21,00€
Wok thaï au poulet Nouilles, poulet mariné, légumes croquants (carottes, courgettes, poivrons, oignons rouges...), sauce soja, épices, menthe fraîche	18,00€
Wok thaï, tutti veggie Nouilles, légumes croquants (carottes, courgettes, poivrons, oignons rouges...), sauce soja, épices, menthe fraîche	16,00€
Filet de bar Filet de bar de 130gr min. grillé à la plancha au pesto maison. Servi avec un assortiment de céréales (sarrasin grillé, orge et millet) et légumes du moment	18,00€

MENU PITCHOUN – 9€00 (jusqu'à 10ans)

Le menu enfant est composé de :

Plats au choix :

- Nuggets (Accompagnement frites ou pâtes)
- Steak hâché pur boeuf (Accompagnement frites ou pâtes)

Glaces au choix :

- Push-up Haribo
- Rocket

Et d'un verre de sirop

NOS DESSERTS

Profiteroles Glace vanille, choux, sauce chocolat et chantilly maison	6,50€
Café gourmand	7,50€
Fondue au chocolat (pour 2 personnes) Sauce chocolat maison, brochettes de fruits frais et bonbons	15,00€
Tiramisu maison aux fraises	7,00€

NOS COUPES GLACÉES – 7,50€

Avec chantilly, sauce chocolat, sauce caramel et coulis de fruits rouge maison !

Dame blanche
Crème glacée vanille, sauce chocolat, chantilly, amandes effilées

Café liégeois
Crème glacée café, café frappé, chantilly, éclats de café

Chocolat liégeois
Crème glacée chocolat noir, sauce chocolat maison, chantilly, copeaux de chocolat noir

Banana split
Crème glacée vanille, crème glacée fraise, crème glacée chocolat noir, banane, chantilly, sauce chocolat

Vacherin glacé fruits rouges
Sorbet fraise, sorbet fruits des bois, création glacée tentation meringuée vanille framboise, coulis de fruits rouges, chantilly, meringues

Tempête chocolatée
Crème glacée chocolat au lait, crème glacée chocolat noir, crème glacée chocolat blanc, brownies, sauce chocolat, chantilly, copeaux de chocolat

Douceur caramélisée
Crème glacée praliné, crème glacée caramel fleur de sel, crème glacée nougat, éclats de « Daim », caramel coulant, chantilly

COUPES ARROSÉES 8€

Colonel : sorbet citron vert, vodka

Pina colada glacée : sorbet ananas, crème glacée noix de coco, rhum blanc

Toute l'équipe de l'Hippocampe vous souhaite un bon appétit !