

20 MENU

NOS FORMULES

Entrée + Plat ou Plat + Dessert = 19€

Entrée + Plat + Dessert = 24€

ENTRÉES 7€

Patate douce rôtie, feta, houmous d'épinards et estragon 

Œuf parfait, céleri remoulade fruit de la passion et sésame noir 

Taboulé de chou-fleur à l'aneth, yaourt à la grecque au curry et raisins secs 

Tapenade d'artichauts, radis primeurs, huile de noix et focaccia 

Pâté en croute Richelieu, graines de moutarde en pickle, vinaigre de cidre et cornichons

PLATS 15€

Tempeh goreng BIO frit, haricots blancs façon Massala, carotte nouvelle 

Pavé de brebis des Deux-Sèvres, crémeux de cresson à l'estragon, carotte nouvelle et ail confit

Plat du marché : Pièce de viande/volaille et garniture de saison

Plat du marché : Filet de poisson de la criée et garniture de saison

HORS FORMULE

Pièce de boeuf, beurre maître d'hôtel à la sauge, frites fraîches et mesclun 22€

Salade Latitude20 : Vegan balls de lentilles aux épices du monde, légumes croquants et yaourt à la grecque à l'aneth  18€

À PARTAGER 40€

Pour 2 personnes

Joue de boeuf confite à la Bordelaise poêlée de légumes de saison

DESSERTS 6€

Brioche perdue Suzette, confit d'orange et Grand Marnier (Supplément 1€) 

Crème renversée au caramel et cigarette russe 

Ile flottante de notre enfance 

Mocaccino, biscuit imbibé au café, glace café, sauce chocolat et chantilly 

HORS FORMULE

Assiette de fromages affinés  9,80€

Café gourmand 10,50€

LATITUDE



Service de 12h à 15h

Prix en Euro TTC – TVA incluse