


# 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