

## FORMULES DU MARCHÉ

Entrée + Plat ou Plat + Dessert 22,50€

Entrée + Plat + Dessert 27,50€

**Du lundi au vendredi**  
**Consultez notre ardoise**

## LA CARTE

### ENTRÉES



#### L'œuf poché frit

Salade d'edamame, sauce tartare, graines de courge et fines herbes

Vouvray, Florent Cosme "Grosse Pierre" 2023,

5,50€ le verre de 12cl

6,50€



#### Le Mezze

Moutabal vegan façon Libanaise, grenade, pois chiches et tuiles de pain aux fruits

Graves Blanc, Château Callac "Cuvée Prestige" 2023

5€ le verre de 12cl

9€

#### Le Bœuf

Mariné soja et sésame, asperges vertes, raifort, sablé aux herbes de Provence et tartare de wakamé

Beaujolais, Château des Bachelards "Fleurie" 2021

8,50€ le verre de 12cl

11€

#### Assiette de charcuteries

Assortiment de charcuteries basques du Domaine Abotia

Pour minimum 2 personnes

Saint Emilion Grand Cru, Fontfleurie 2019

8€ le verre de 12cl

16€

### PLATS



#### Les Conchiglioni

Pleurotes au beurre d'ail persillé comme un escargot de Bourgogne, glacé de petits pois et muscade

Sancerre, Pierre Morin "Ovide" 2022

7,50€ le verre de 12cl

20€

#### La Truite du Pays basque

Asperges vertes, sauce persillée et œufs de truite

Bordeaux Blanc, Château Guiraud "G de Guiraud" 2023

6€ le verre de 12cl

24€

#### Le demi-magret de Canard

(Origine Sud Ouest IGP)

Pressé de pommes de terre, pak-choï braisé, sauce au kalamansi

Cahors, Combel la Serre "Au cerisier" 2022

6€ le verre de 12cl

25€

#### La Pièce du Boucher

Pièce de bœuf 170 g (origine France)

Frites fraîches

Sauce café et Cognac

Australie, Paxton 2020

6,50€ le verre de 12cl

26€

#### La Salade L20 : salade composée de saison

21€

Magret de canard fumé, toast de cabécou, courgettes grillées marinées, tomates confites, mesclun, sucrose, cerneaux de noix, vinaigrette miel, estragon et piment d'Espelette

Bordeaux Blanc, Château la Loubière "Le loup de la Loubière" 2023

5€ le verre de 12cl



Végétarien



Vegan

## FROMAGES & DESSERTS

 <b>Les fromages affinés</b> Sélection de fromages affinés et confiture de cerise noire au piment d'Espelette	12€	 <b>Pavlova Exotique</b> Duo de meringues citron vert et noix de coco, crème fouettée vanille de Madagascar, confit de fruit de la passion et sorbet mangue	10€
<b>Panna Cotta au Miel de Châtaignier bio et Romarin</b> Crème glacée myrtille, pollen de fleurs frais bio, crumble chocolat	10,50€	<b>Le café gourmand</b> Trilogie de douceurs sucrées et son verre de Petit Guiraud (4cl)	10,50€
 <b>Les madeleines tièdes</b> Crème glacée et confit d'orange		10€	

## ACCORDS VIN & DESSERTS

<b>Bordeaux Rosé, Le Canon de la Côte de Montpezat, 2024, 12cl</b> <i>Fruité, acidulé, élégant</i>	5€
<b>Hongrie, Château Derezsla, Tokaji Szamorodini 2018, 12cl</b> <i>Elégant, parfumé, concentré</i>	6€
<b>Crémant de Bordeaux Brut, Bulles de Lisennes, NM 12cl</b>  <i>Sec, frais, salivant</i>	5€
<b>Sauternes, Château Guiraud, « Petit Guiraud » 2023, 12cl</b>  <i>Fruité, gourmand, épicé</i>	8€

### NOS LABELS ET ENGAGEMENTS DURABLES



Le Latitude20 s'engage à favoriser les circuits courts, à lutter contre le gaspillage alimentaire et à préserver l'environnement

