

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

 **Le Gravelax** 11€
Maigre en rose de betteraves acidulées, gel pêche sanguine et verveine citronnée, pommes granny smith et huile de livèche
Graves Blanc, Château Callac "Cuvée Prestige" 2023
5,50€ le verre de 12cl

 **Tomate Mozzarella** 10€
Pesto verde aux noisettes, voile d'eau de tomate et sorbet tomate de Marmande Bio
Bourgogne, Chablis, La Chablisienne « Dame Nature » 2020
7,50€ le verre de 12cl 

 **Le Roc'Amadour** 9€
 Fromage de chèvre frit, gel ACE, sauce blanche au gingembre
Beaujolais, Château des Bachelards "Fleurie" 2021
9,50€ le verre de 12 cl 

Assiette de charcuteries 90gr 16€
Assortiment de charcuteries Bellota Bellota

Assiette de saumon fumé 90gr 21€
Saumon fumé tranché main Byzance

PLATS

 **Couleurs d'été** 21€
 Crème de poivrons brûlés végane et piment d'Espelette, petits légumes d'été, gel de noix de COCO
Coteaux Varois en Provence rosé, Bastide de Fave « Oenofil » 2024
5,50€ le verre de 12cl 

 **Le poisson de nos côtes** 24€
 Spaghettis de courgettes et gremolata, arrabiata déglacée vodka
Bordeaux Blanc, Château Guiraud "G de Guiraud" 2023
6€ le verre de 12cl 

Le veau 25€
Poitrine de veau cuite basse température, mousseline de carottes au beurre noisette, brocolini et jus de viande réduit au miel
Coteaux du Languedoc, Domaine des Aurelles «Solen» 2017
15€ le verre de 12cl

La Pièce du Boucher 26€
Pièce de bœuf 170 g (origine France)
Frites fraîches
Salsa verte aux orties
Saint Julien, Connétable Talbot 2019
11€ le verre de 12cl 

 **La Salade L20 : salade composée de saison** 22€
Burrata, pastrami, pesto de basilic, légumes grillés marinés, mesclun et sucrine, pickles d'oignons rouges
Vinaigrette miel, piment d'Espelette et estragon
Bourgogne blanc, Domaine Bader Mimer « Dessous les nues » 2022
8€ le verre de 12cl

FROMAGES & DESSERTS

 Les fromages affinés Sélection de fromages affinés et confiture de cerise noire au piment d'Espelette	12€	 Cheesecake Cheesecake miel et zeste de citron vert sans cuisson, sirop gin-concombre, sorbet citron basilic	10€
 Paille d'Or Crème mascarpone à la fleur de sureau, confit de framboise, sorbet cassis et biscuit madeleine	10€	 Le café gourmand Trilogie de douceurs sucrées et son verre de Petit Guiraud (3cl)	10,50€
  Les madeleines tièdes Crème glacée et confit d'orange	10€		

ACCORDS VIN & DESSERTS

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

