

FORMULES DU MARCHÉ

Entrée + Plat ou Plat + Dessert	24€
Entrée + Plat + Dessert	29€

Du lundi au vendredi
Consultez notre ardoise

LA CARTE

ENTRÉES

 Le Gravelax Maigre en rose de betteraves acidulées, gel pêche sanguine et verveine citronnée, pommes granny smith et huile de livèche <i>Graves Blanc, Château Callac "Cuvée Prestige" 2024</i> 5,50€ le verre de 12cl	11€	 Le Roc'Amadour  Fromage de chèvre frit, gel ACE, sauce blanche au gingembre <i>Beaujolais, Château des Bachelards "Fleurie" 2021</i> 9,50€ le verre de 12cl 	9€
 Tomate Mozzarella  Pesto verde aux noisettes, voile d'eau de tomate et sorbet tomate de Marmande Bio <i>Bourgogne, Chablis, La Chablisienne « Dame Nature » 2020</i> 7,50€ le verre de 12cl 	10€	Assiette de charcuteries 90gr Assortiment de charcuteries Bellota Bellota	16€
		Assiette de saumon fumé 90gr Saumon fumé tranché main Byzance	21€

PLATS

 Couleurs d'été  Crème de poivrons brulés végane et piment d'Espelette, petits légumes d'été, gel de noix de COCO <i>Coteaux Varois en Provence rosé, Bastide de Fave « Oenofil » 2024</i> 5,50€ le verre de 12cl 	21€	 Le poisson de nos côtes  Spaghettis de courgettes et gremolata, arrabiata déglacée vodka <i>Bordeaux Blanc, Château Guiraud "G de Guiraud" 2024</i> 6€ le verre de 12cl 	24€
Le veau Poitrine de veau cuite basse température, mousseline de carottes au beurre noisette, brocolini et jus de viande réduit au miel <i>Coteaux du Languedoc, Domaine des Aurelles « Solen » 2017</i> 15€ le verre de 12cl	25€	La Pièce du Boucher Pièce de bœuf 170 g (origine France) Frites fraîches Salsa verte aux orties <i>Saint Julien, Connétable Talbot 2020</i> 11€ le verre de 12cl 	26€
 La Salade L20 : salade composée de saison Burrata, pastrami, pesto de basilic, légumes grillés marinés, mesclun et sucrose, pickles d'oignons rouges Vinaigrette miel, piment d'Espelette et estragon <i>Bourgogne blanc, Domaine Bader Mimer « Dessous les nues » 2022</i> 8€ le verre de 12cl	22€		

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

Fruité, acidulé, élégant

5€

Hongrie, **Château Dereszla**, Tokaji Szamorodini 2018, 12cl

Elégant, parfumé, concentré

6€

Crémant de Bordeaux Brut, Bulles de Lisennes, NM 12cl

Sec, frais, salivant



5€

Sauternes, **Château Guiraud**, « **Petit Guiraud** » 2023, 12cl

Fruité, gourmand, épicé



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



Vin bio



Vin biodynamique

