

FORMULES DU MARCHÉ

Entrée + Plat ou Plat + Dessert 24€

Entrée + Plat + Dessert 29€ Du lundi au vendredi Consultez notre ardoise

LA CARTE

FNTRÉFS

Le Gravelax

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" 2024 5,50€ le verre de 12cl

Tomate Mozzarella

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

11€

10€

Le Roc'Amadour

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 Assortiment de charcuteries Bellota Bellota

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

9€

16€

24€

26€

PLATS

Couleurs d'été

Crème de poivrons brulés 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 AB

21€

Le poisson de nos côtes

Spaghettis de courgettes et gremolata, arrabiata déglacée vodka

Bordeaux Blanc, Château Guiraud "G de Guiraud" 2024 6€ le verre de 12cl AB

Le veau

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

25€

La Pièce du Boucher

Pièce de bœuf 170 g (origine France) Frites fraîches Salsa verde aux orties Saint Julien, Connétable Talbot 2020

22€

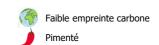
11€ le verre de 12cl AB

La Salade L20 : salade composée de saison

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 mues» 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

10€

Cheesecake miel et zeste de citon vert sans cuisson, sirop gin-concombre, sorbet citron basilic

Paille d'Or

Crème mascarpone à la fleur de sureau, confit de framboise, sorbet cassis et biscuit madeleine

10€

🏈 Le café gourmand

10,50€

Trilogie de douceurs sucrées et son verre de Petit Guiraud (3cl)

Les madeleines tièdes

10€

Crème glacée et confit d'orange

ACCORDS VIN & DESSERTS

Bordeaux Rosé, Le Canon de la Côte de Montpezat, 2024, 12cl

5€

Fruité, acidulé, élégant

Hongrie, Château Dereszla, Tokaji Szamorodini 2018, 12cl 6€

Elégant, parfumé, concentré

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

Sec, frais, salivant

5€

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

8€

Fruité, gourmand, épicé

NOS LABELS ET ENGAGEMENTS DURABLES



Le Latitude 20 s'engage à favoriser les circuits courts, à lutter contre le gaspillage alimentaire et à préserver l'environnement



