

# Les Planches de la Comédie

- Carte été 2020 -

*Nous garantissons la qualité et la fraîcheur de nos produits en provenance de producteurs et artisans régionaux.  
Ici tout est fait maison !*

## Les apéros :

8€

- **L'Andalouse** : Patanegra Bellota et pan con tomate
- **La Cambarota** : brochettes de crevettes, tomates cerise, basilic et sa sauce tartare maison
- **La Petite Fromagère** : chèvre, vache, brebis et chutney de figes
- **L'Estivale** : melon, jambon cru 100% Duroc, mini brochettes tomate cerise/Mozzarella di Buffala AOP

## Les planches :

- **La Mascadura** : carpaccio de bœuf de montagne, Mozzarella di Buffala AOP, copeaux de parmesan, huile d'olive, réduction balsamique, feuilles de basilic **16€**
- **L'Alpine** : ravioles du Champsaur (quenelles de tomme de vache et purée de pommes de terre) aux morilles gratinées au four, jambon cru 100% Duroc, salade verte **18€**
- **La Buffala** : carpaccio de tomates anciennes, Mozzarella di Buffala AOP, oignons rouges, basilic frais, huile d'olive **15€**
- **La Cabra** : nougat de chèvre maison, jambon cru 100% Duroc, toasts de cabécou chaud, canelloni d'aubergines au chèvre, salade verte, et sa sauce chimichuri (pimentée et citronnée) **17€**
- **La Cusco** : ceviché de poulpes, citron vert, oignons rouges, coriandre, persil, ail, lait de coco, huile d'olive et piment **15€**
- **La Padena** : camembert au four, jambon cru 100% Duroc, jambon italien cuit à la truffe, salade verte **16€**
- **L'Ibérique** : jambon cru 100% Duroc, jambon cuit italien cuit à la truffe, saucisson sec artisanal, chorizo ibérique, rillettes à l'ancienne **14€**
- **Le Buddha Bowl** (végétarien) : quinoa ou boulghour, tomates anciennes, concombres, courgettes et aubergines grillées, poivrons marinés, graines de Chia, guacamole, sauce du chef **14€**
- **Supplément Patanegra** **2€**

## Desserts du jour Maison : voir ardoise

6€

+ NOUVEAU coup de ♥: Les glaces artisanales

*Bon appétit !*