

CARTE D'ETE

AOUT / SEPTEMBRE 2023

" Chaque midi, le menu du jour "

19.- le plat / 24.- le menu

	un.	3 un.	6 un.	+ Side	
Pastel de Bacalhau LES CROQUETTES DE MORRUE DE MANU	Un. 3.00	9.00	18.00	2.-	
 Rissoles de Poulpe PETITES FRITURES DE POULPE HACHE	Un. 3.00	9.00	18.00	2.-	
Arancinis FRITURES DE RIZ ET SAUCE TOMATE	Un. 3.00	9.00	18.00	2.-	
Chorizo Grillé TRADITIONNEL OU PIQUANT.	Un. 16.00	1/2 .	13.00	2.-	
BURATTA PUGLIESE ET MOUSSE DE BASILIC tomates et mozzarella di buffala		végétarien	21.00	2.-	
PAINS GRILLES AU BEURRE DE FINES HERBES servi avec aioli, tomates fraîches et sel de mer		végétarien	11.00	2.-	
GAMBAS « AL AJILLO » servies avec pains grillés aux fines herbes			26.00	2.-	
PICA-PAU DE THON médaillons de thon, snacké au soja, gingembre et salicorne servies avec pains grillés aux fines herbes			26.00	2.-	
TRIO DE TARTARES EN TARTINES petites tartines au tartare de thon, de boeuf, et une mousse de légumes			28.00	2.-	
FALAFELS AUX LEGUMES ET SAUCE TZATZIKI		végétarien	24.00	2.-	
LA BIFANA porc mariné dans la sauce secrète de «Mrs Pinto»			13.00	2.-	
SANDWICH " VOLTAR " (boeuf ou burrata pugliese) + cottage-cheese, pesto, parmesan, roquette		végétarien	18.00	boeuf 19.00	2.-
 POULPE SAUTE AUX LEGUMES avec poêlée de légumes			27.00	2.-	
TARTARE DE THON A LA PROVENCALE servi avec toast et petites salade			150g / 200g 28.00 / 31.00	2.-	
STEAK DE THON AU GOMASIO avec poêlée de légumes			27.00	2.-	
TARTARE DE BOEUF parmesan, truffe, roquette, pignons			150g / 200g 29.00 / 32.00	2.-	
TAGLIATA DE BOEUF avec poêlée de légumes			34.00	2.-	

NOS DESSERTS...

MOELLEUX CHOCOLAT + GLACE VANILLE
TIRAMISU
PANNA COTTA

COUPE DE GLACE (2 bl.+Chantilly) **prix à l'unité:**
9.00

LA BOULE DE GLACE **prix à l'unité:**
Chocolat, vanille, citron, café 3.50

NOS SIDES

FRITES DE PATATES DOUCES
POMMES SOUFLEES
PETITE SALADE MELEE

HORAIRE DE CUISINE
DU MARDI AU SAMEDI

11:30 à 14:00
18:30 à 22:00



VOLTAR
RESTOBAR
Méditerranéen