

# Léoube

+ LE CAFÉ B

## A partager

|  |    |
|--|----|
| Espadon fumé au bois d'olivier de Léoube<br><i>Crème battue au fenouil sauvage</i> | 22 |
| Stracciatella di buffala<br><i>Sauce vierge infusée à la roquette, pain sarde</i>  | 17 |
| Légumes crus du potager, anchoïade, houmous  | 20 |

## Les entrées

|  |    |
|--|----|
| Œuf parfait, lard et châtaignes<br><i>Purée de butternut, Sabayon au secret blanc de Léoube</i>                    | 19 |
| Sardines marinées à l'huile d'olive de Léoube<br><i>Brocciu aux fleurs de tagète, houmous et pain sarde grillé</i> | 16 |
| Tartare de loup et huitres<br><i>Caviar Oscière Pétroussian</i>  | 29 |
| Ceviche de daurade royale<br><i>Herbes fraîches, citron caviar rose</i>  | 19 |
| Burrata<br><i>Gaspacho de concombre, tomates, fraises, focaccia</i>  | 19 |

## Les pizzette

|   |    |
|---|----|
| Margarita<br><i>Sauce tomate, mozzarella, basilic</i>                                     | 15 |
| Bianca<br><i>Crème fraîche, jambon blanc, champignons, mozzarella</i>                     | 16 |
| Léoube<br><i>Sauce tomate, courgettes, aubergines, poivrons, pesto</i>                    | 16 |
| Italienne<br><i>Sauce tomate, stracciatella di bufala, jambon cru, roquette, parmesan</i> | 18 |

## Les plats

|   |    |
|---|----|
| Carpaccio de bœuf<br><i>Frites maison, roquette, câpres, basilic, parmesan</i>                                      | 24 |
| Gnocchi aux cèpes<br><i>Mozzarella di Bufala fumé et jus de veau</i>  | 28 |
| Suprême de volaille et giroldes<br><i>Légumes primeurs et jus d'un poulet rôti.</i>                                 | 29 |
| Côte de veau fumée aux sarments de vignes<br><i>Piquillos, brocciu, tartare d'herbes fraîches et jus à la sauge</i> | 36 |
| Cabillaud nacré<br><i>Purée de patate douce, salicornes et sauce vierge aux coquillages</i>                         | 32 |

## La pêche locale

|   |          |
|---|----------|
| Poisson entier, voir ardoise<br><i>Garnitures au choix</i>                                  | 12€/100g |
| Langouste de Méditerranée (sur commande 24 heures à l'avance)<br><i>Garnitures au choix</i> | 18€/100g |
| <i>Frites maison, légumes de saison, purée de pomme de terre</i>                            | 5        |

## Menu enfant

|  |    |
|--|----|
| Poulet croustillant ou Filet de Daurade Royale ou Margarita<br>2 boules de glace au choix<br>Sirop à l'eau | 18 |
|--|----|

## Les desserts

|   |            |
|---|------------|
| Chèvre frais de la ferme Bertin<br><i>Sucrine, miel de maquis de Léoube, pain grillé</i>                                    | 10         |
| Belle profiterole, <i>Glace vanille, sauce chocolat caramel et amandes caramélisées</i>                                     | 12         |
| Brioche perdue aux fruits rouges<br><i>Glace vanille framboise</i>  | 14         |
| Crêpe Suzette, <i>Sorbet orangette</i>  | 14         |
| Sélection de sorbets et de glaces Regain<br><i>Vanille, café, chocolat, thé à la menthe pignons, citron, fraise, mangue</i> | 3,5€/boule |