



ESPRIT.TRAITEUR

Une cuisine d'expression

Cocktail *Dînatoire*



Menu

Bistronômie

Mises en bouches

- Langoustine smoothie
- Nougat de foie gras de canard
- #/ Chocolat – Roquefort

Planche de Bellota

- Jambon & lomo Pata Negra Bellota
Beurre de baratte et pain de la Maison Beauhaire

Dégustations Océanes

- Brouillade aux oursins, mouillettes de pain au citron
- Pressé de crabe, espuma wasabi, sarrasin grillé
- Plateau d'huîtres meunières (supp 2,00€)

#/_ végétarien

Entrées

- Foie gras, asperge et pralin de cèpes, sabayon au goût grillé
- Tranche de homard, gambas Tiger, gaspacho homard-coco et salade croquante de céleri, concombre et radis
- #/ Asperge et pralin de cèpes sabayon au goût grillé

Plats

- Plein filet de Bar, bouillon au gingembre, wok de légumes du moment et texture coriandre-citron vert
- #/ Wok de légumes du moment, texture coriandre-citron vert, bouillon au gingembre
- Pièce bœuf cuit longuement, pommes de terre ratte écrasées à l'huile de truffe, artichaut épineux, réduction d'un fond de braisage
- Ou**
- Filet de veau de l'Aveyron, cocotte de pommes grenailles, cèpes et oignons nouveaux, noisette et thym citron (supp 4,00€)

Desserts

- Planche de fromages de Chez Betty
Confiture de figues violettes
- Pavlova aux fruits rouges
mousse de petit suisse, streusel et sorbet framboise plein fruit de Philippe Faur
- Poire crue et cuite, jus passion et amandes caramélisées
- Choc-olive, florentin et glace chocolat-piment d'Espelette
- Café gourmand
- Comme un rocher praliné-caramel
- Tarte figue-ramboise-romarin
- Panacotta coco-passion



31,50€ HT

Menu Deluxe

Mises en bouches

- Mini cheesecakes aux gambas
- Rillettes de jarret confit et foie gras
- #/ Tartines moelleuse de caillé de brebis, figue et miel

Planche truffées

- Jambon truffé & brouillade à la truffe
- Pains aromatiques BIO de Chez Beauhaire

Dégustations Océanes

- Tartare de saumon mariné, condiment figue
- Boîte de sardines marinées et coquillages au cresson
- Plateau d'huîtres, bacon, cébette et shot bloody Mary (supp 2,00€)

#/_ végétarien

Entrées

- Œuf cocotte aux cèpes et foie gras
- Homard, gambas Tiger et jambon Bellota en délicate gelée, amandes fraîches et girolles
- #/ Œuf cocotte aux cèpes

Plats

- Raviole de rouget, langoustine rôtie, légumes cuits dans un bouillon terre et mer
- #/ Cocotte d'asperges au vieux Comté, morilles et chips cacahuète

- Volaille fermière cuisinée en cocotte, morilles, asperges, lard paysan et chips cacahuète

Ou

- Filet de bœuf Charolais* Rossini, asperges blanches au vieux comté, étuvée de morilles, jus de rôti au vin jaune (supp 4,00€)

*ou race à viande Française équivalente

Desserts

- Planche de fromages de Chez Betty
- Confiture de figes violettes
- Expression chocolat Extra Bitter
- Caramel passion
- Poire pochée aux herbes fraîches
- Crèmeux noix de pécan et glace au lait d'amande
- Ananas vapeur, pistaches caramélisées, grenade, sauce crémeuse au dulcey
- Café gourmand
- Espresso, chocolat et crème brûlée
- Tarte Mont Blanc-myrtille
- Moelleux chocolat-banane



Menu

Urban Food Court



Urban's tapas !

- #✓ Houmous corail/coco et pain pita
- Avocado toast, crevette, pickles oignon rouge
- #✓ City bruschetta, champignons grillés, confit de tomates, pesto, copeaux de Parmesan
- #✓ Velouté Butternut, éclats de noisettes et fromage frais

A partager !

- Planche de charcuterie Ibérique
Chorizo Iberico, jambon Bodega, lomo, saucisson de Pata Negra, Guindillas et pan con tomate
- Planche de fromages Italiens
Ricotta de Brebis Salée - Parmigiano Reggiano, Gorgonzolla, raisins, gressin et focaccia
- Plateau d'huîtres, bacon, cébette et shot bloody Mary (supp 2,00€)

Original tacos !

Des petites galettes garnies d'un guacamole maison, tartare de légumes, sauce salsa du chef, cheddar et d'oignons frits
Crevettes **OU** poulet mariné

#✓_ végétarien

Market bowl !

- Sunset coco-mango bowl
Crevette panée, riz au lait de coco, sauce spicy, avocat, mangue et cacahuètes
- Tataki bowl
Tataki de bœuf, légumes au wok, poire, gingembre confit
- #✓Veggie bowl
Courgette au pesto, carotte passion, radis rose, concombre, sauce yaourt

Burger !

Golden Burger
Bun brioché au sésame, bœuf Charolais*, vieux Comté, compotée d'oignons, ciboulette Mayonnaise maison secrète

OU

Le grill ! (supp 4,00€)

- Côte de bœuf Charolais*
- Poitrine de cochon fermier croustillante
- Patates douces grillées #✓

*ou race à viande Française équivalente

Station cuisine

- Linguine alle vongole
Pâtes linguine, coquillages, sauce vin blanc, ail, persil, huile d'olive bio.
- #✓Pad thaï veggie
Nouilles de riz plates, sauce soja, wok de légumes, ciboulette, noix de cajou et jus de citron vert.

Desserts !

- La Poire rôtie – Sweet tuerie !
Crèmeux pécan, croûtons de pain perdu, glace au lait d'amande et noix de pécan caramélisées

Petits Gâteaux !

De délicieuses petites tartelettes déclinées en de multiples saveurs :

- Chocolat-pistache-caramel
- Framboise-amande-crumble
- Citron-passion-pana cotta

Café gourmand !

- Bounty maison- Snickers maison

31,50€ HT

Menu Des Halles

Tapas des halles

- Nougat de magret
- Pintxo moelleux langoustine et légumes verts
- Brochette de tortilla, artichaut et corizo grillé
- #✓ Tartines moelleuse de caillé de brebis, figue et miel

A partager

Planche de charcuterie Grand Cru
 - Jambon truffé
 - Bocal de foie gras entier IGP Sud-Ouest
cornichons et oignons grelots, confit d'oignons

#✓ Planche de fromages de Chez Betty
 - Taillerie de 4 fromages du Maître affineur
Confiture de figes violettes et pâte de coing

Plateau de fruits de mer (Supp: 3,00€)
 - Huîtres Marennes, crevettes, bulots
Aioli maison, vinaigre d'échalotes, beurre et pain de seigle

#✓_ végétarien

Primeur !

- Gratiné à l'oignon, crumble de bacon
- #V Velouté de pois cassé, fromage frais
- #V Jus des légumes du moment
- #V Trempette de légumes sauce crème ciboulette, céleri

Station cuisine

- Cèpes et foie gras grillées, tartare de champignons
- Plancha de Saint Jacques au Serrano et risotto à la crème d'Ossau

Viandes Rôties en grosses cocottes
 - Veau de sept heures - Canard IGP Sud-Ouest - Cochon fermier confit au miel
 - légumes grillés et pommes grenailles au jus de rôti

OU

- Côte de bœuf Charolais*, grillée (Supp: 3,00€)
 Condiment échalote, moutarde de Meaux à l'ancienne, patate douce grillée
 *ou race à viande Française équivalente

Desserts

- Mousse au chocolat lacté et pralines grillées
- Poire pochée au vin et au miel, amandes caramélisées
- Pain perdu, à la fleur d'oranger, glace au lait fermier et caramel salé

Café gourmand

- Tarte chocolat à la confiture de lait
- Crumble pomme-poire et caramel à la fleur de sel
- Macaron framboise-nougat



31,50€ HT



ESPRIT.TRAITEUR
Une cuisine d'expression



Y'a pas à
tortilla!