



NEGRECOSTE

★ ★ ★ ★ RESTAURANT

Pour le **respect de notre planète** et pour votre bien-être, nous privilégions le **circuit court** avec des **producteurs locaux** en travaillant uniquement avec des **produits frais et de proximité**.

**Tous les mets sont entièrement réalisés sur place** avec des produits bruts, **ils sont cuisinés lors de votre commande**.

Nous vous remercions pour votre confiance et patience.

Nous tenons à remercier nos fournisseurs locaux, avec qui nous travaillons chaque jour afin de conserver **une belle qualité de produits**.

## *Les Menus*





### **Plat du Marché 24€ - Midi & Soir**

#### **Menu des Petits Hôtes 12€**

Suprême de poulet rôti ou saumon snacké  
Légumes du moment ou pommes de terre grenaille  
1 boule de glace ou salade de fruits de saison

Service de 12h00 à 14h15 et de 19h00 à 22h00.

<i>Entrées</i>	<b>La brousse du Rove de Laurence travaillée à l'huile d'olive</b> 12
	Melon cuit au porto et cru, croustillant de jambon  
	<b>Le poulpe en carpaccio au poivre</b> 11
	Salade de maïs et poivrons aux herbes, mayonnaise aérienne
	<b>Le tourteau en mayonnaise citronnée</b> 13
	Concombre à l'aneth et fromage blanc à l'oignon rouge
<i>Poissons</i>	<b>Le thon rouge en tataki provençal</b> 27
	Courgettes rôties à l'oignon et ail noir, pickles de mûres, huile de ciboulette et quinoa soufflé  
	<b>La truite en tartare à la tomate</b> 25
	Pignons, cornichons et coriandre, avocat crémeux et mesclun en vinaigrette d'herbes
	<b>Le cabillaud snacké</b> 25
	Riz complet de Camargue condimenté, jus d'arêtes rôties tomate
<i>Viandes</i>	<b>La côte de cochon cuite basse température et rôtie</b> 27
	Piperade de poivrons et jus de viande perlé à l'huile d'olive  
	<b>Le gigot d'agneau rôti au thym</b> 27
	Caponata d'aubergines et crumble à l'amande
	<b>Le bœuf en rôti froid</b> 25
	Radis et pomme Granny, ketchup épicé et mayonnaise aux herbes, pousses de roquette
<i>Végé</i>	<b>Salade de tomates cerise et burrata</b> 22
	Au vinaigre de vin cuit du Château Virant, pousses d'épinard
	<b>Salade de quinoa et courgettes au poulet</b> 22
	Pesto de pistache et yaourt aux herbes
<i>Desserts</i>	<b>Assiette de 3 fromages de la région</b> 13
	Confiture d'olives noires et mesclun à l'huile d'olive
	<b>La pastèque confite dans un sirop léger</b> 11
	Écorce acidulée, glace yaourt  
	<b>Le chocolat et la framboise en coque chocolatée</b> 13
	Sauce chocolat blanc et framboises
	<b>La vanille et la noisette en différentes textures</b> 12
	Lait d'amande à la vanille

<i>Starters</i>	<b>Goat cheese from the « Rove de Laurence » with olive oil</b>   12
	Melon cooked in porto with a dry cured ham crunch
	<b>Peppered squid carpaccio</b> 11
	With a corn salad and bell peppers with mayonnaise
	<b>Lemon crab cakes with mayonnaise</b> 13
	Dilled cucumber and cottage cheese with red onions
<i>Fish</i>	<b>Bluefin tuna tataki</b>   27
	With zucchinis roasted in onions and black garlic with a mulberry chutney, in chive oil and a quinoa soufflé
	<b>Tomato trout tartar with pine nuts</b> 25
	Pickles and coriander, creamy avocado and a green salad with an herb vinaigrette
	<b>Seared cod</b> 25
	With brown rice from the Camargue region in gravy and tomato
<i>Meats</i>	<b>Pork rib cooked at a low temperature and roasted</b> 27
	Pepper chutney and meat gravy with olive oil  
	<b>Roasted lamb leg with thyme</b> 27
	Eggplant caponata and an almond crumble
	<b>Roasted cold beef</b> 25
	Radishes and apples, with a "spicy" ketchup and herb mayonnaise and rocket salad
<i>Salad</i>	<b>Cherry tomatoes burrata salad</b> 22
	Cooked Virant castle's wine vinegar, baby spinach
	<b>Quinoa and zucchini salad</b> 22
	Chicken and a pistachio pesto and herb yogurt
<i>Desserts</i>	<b>3 Regional cheese</b> 13
	Black olive jam and mesclun in olive oil
	<b>Candied watermelon</b> 11
	With a tangy peel and a yogurt ice cream  
	<b>The chocolate and raspberry in a chocolate hemisphere</b> 13
With a white chocolate and raspberry sauce	
	<b>The vanilla and hazelnut in different forms</b> 12
	With vanilla almond flavored milk



NEGRECOSTE

★ ★ ★ ★ RESTAURANT

For the **respect of our planet** and for your well-being, we favor the **short circuit with local producers** by working only with fresh and **local products.**

**All the dishes are made entirely on site** with raw products and they are **cooked after placing your order.**

We thank you for your trust and for your patience.

We would like to thank our local suppliers, with whom we work every day to maintain a **good quality of products.**

## *Menus*

### **Market Dish 24€ - Lunch & Diner**

#### ***Little Guest Menu 12€***

*Roasted chicken breast or seared salmon*

*Vegetables of the moment or grenaille potatoes*

*1 scoop of ice cream or seasonal fruit salad*

*Service from 12 p.m. to 2.15 p.m. and from 7:00 p.m. to 10 p.m.*