

# BRASSERIE 1519

## ENTRÉES

- Crudo de thon rouge** 29.-  
Concassé de tomates aux olives, anchois, basilic, oignons nouveaux (4)
- Melon charentais Ajo blanco** 27.-  
Jambon de Parme, ricotta, pignons de pin, roquette (1, 5, 7, P)
- Tartare classique** 90 gr. 28.- | 200 gr. 48.-  
Bœuf, cornichons, câpres, moutarde, ketchup, sauce Worcestershire, échalotes, persil, toasts (1, 4)  
Tartare 200 gr. servis avec frites et salade
- Salade grecque** 22.-  
Tomates, feta, olives de Kalamata, concombres, poivrons, menthe, huile d'olive extra vierge, croûtons, oignons rouges (1, 5, V)
- Salade niçoise** 29.-  
Thon confit, laitue, haricots verts, poivrons, œuf dur, pommes de terre, oignons rouges, olives, vinaigrette citron (3, 4)

## BROCHETTES AU FEU DE BOIS

### SAUCE AU CHOIX

- Salsa verde (1,3,4,5)  
Tzatziki (5,V)  
Poivre vert томатé (1,5,A)

- Saumon** 32.-  
Zaatar, citron, tomates cerises, oignons rouges, huile de persil (4)
- Gambas** 33.-  
Courgettes, tomates cerises, oignons rouges, huile de persil à l'ail (2)
- Poulet mariné au citron** 36.-  
Curry, yaourt, tomates cerises, courgettes (5)
- Bœuf aux herbes de Provence** 40.-  
Paprika fumé, poivrons, tomates cerises, oignons rouges

## NOS PÂTES

- Linguine alle vongole** 40.-  
Palourdes, crevettes, ail, piment, huile d'olive, persil, vin blanc (1, 2, 6, A)
- Bonnons de pâtes à la ricotta** 37.-  
Beurre de citron, pousses d'épinards, sauge, pignons de pins (1, 3, 5, 7, V)

## GARNITURES

- 10.-
- Frites nature (7,V)  
Tomates provençales (1,V)  
Haricots verts (1,5,V)  
Salade verte et vinaigrette à la framboise (V)

## DESSERTS

- Le vacherin traditionnel, rhubarbe et fraise** 17.-  
Meringue suisse, crème double, rhubarbe pochée, fraise fraîche et en sorbet (3, 5, V)
- Tarte amandine à l'abricot** 17.-  
Sorbet abricot, basilic, crème anglaise à l'amande amère (1, 3, 5, 7, V)
- Salade de fruits de saison, sorbet pêche blanche** (V) 15.-

Merci de nous informer de toute allergie ou exigence alimentaire particulière