

Le Prose

SALADE ESTIVALE 18€

Salade Caesar

Salade romaine, poulet pané, tomates, œuf, croûtons, parmesan, tranches de lard, olives noires, sauce Caesar

Salade Italienne

Salade romaine et iceberg, Burrata, tomates cerises et confites, jambon de Parme, croûtons, pesto et olives vertes

Salade Nordique

Salade romaine et iceberg, saumon mariné, crevettes décortiquées, tomates colorées, suprêmes d'orange et pamplemousse, sauce cocktail

Salade Végétarienne

Salade romaine et iceberg, tomates, légumes grillés marinés, féta, olives noires, sauce citron huile d'olives fondu

LES TARTINES REPAS 18€

Seules ou accompagnées... Un vrai délice !

L'Italienne Burrata, jambon de Parme Ferrari affiné 24 mois, sauce pesto et pignons de pin

La Nordique Avocat, saumon façon Gravlax et œuf mollet, saupoudré de graines de sésame

ENTRÉES

1 entrée 8€ / 2 entrées 14€ / 3 entrées 20€

Burrata 200gr tomates cerises de couleurs, basilic et huile d'olive

Sablé au parmesan, mousse de chèvre frais aux fines herbes et lard Guanciane

Tataki de boeuf de Salers cuit au sel

Tataki de thon, fines herbes et moutarde à l'ancienne

Gravlax de saumon, crème ciboulette et aneth

Tartare de crevettes marinées et guacamole

Foie gras mi-cuit Maison

et Chutney de fruits de saison + 2€

Le Prose et toute son équipe vous souhaitent un bon appétit !

Chef cuisinier : Julien GOUILLE

Prix nets en euros

PLATS À PARTAGER

Pour les tables d'amis... pour un et plus

Tartare de bœuf façon Thaï 500gr 35€

Côte de bœuf 60€

VPF affinée 6 semaines environ 1kg

T-Bone de veau origine France environ 1kg 50€

Thon Rouge 600gr 50€

La planche du Prose 39€

(Saucisse Cargolade, andouillette de Troyes 5A, Poitrine de Porc, chorizo grillé, légumes grillés et aioli Maison)

Accompagnés de légumes grillés et frites Maison

COQUILLAGES

Bouquet de 15 crevettes 17€

6 Huîtres de Bouzigues Affinées N°3 10€

6 Huîtres spéciales 17€

Agathe Domaine du Petit Mas N°2 20€

6 Huîtres spéciales Gillardeau N°3 12€

15 Bulots 42€

1 Homard canadien 500/600 gr 18€

1 Tourteau 400/600 gr 16€

1 Langouste (sur commande) prix du 100g

Plateau de coquillages sur commande 24h à l'avance

Plateau Dégustation 1 personne 28€

6 huîtres de Bouzigues, 6 moules, 6 crevettes, 4 palourdes, 4 bulots, 1 tourteau (+16€), 1 homard (+39€)

Plateau Royal 2 personnes et + 78€

1 tourteau, 6 huîtres Agathe et 6 huîtres Gillardeau, 12 moules, 12 bulots, 15 crevettes, 8 palourdes

Plateau Somptueux 2 personnes et + 120€

1 tourteau, 6 huîtres Agathe et 6 huîtres Gillardeau, 12 moules, 12 bulots, 15 crevettes, 8 palourdes, 1 homard canadien

Plateau Cocobaïa 4 personnes et + 220€

12 huîtres Agathe et 12 huîtres Gillardeau, 24 moules, 24 bulots, 24 crevettes, 16 palourdes, 2 homards, 2 tourteaux

Servis avec du beurre demi sel et doux, du vinaigre d'échalotes, de l'ail, de la mayonnaise maison et du citron.

CÔTÉ DOUCEUR 7€

On verra bien les plus gourmands !!!

Coupe de fraises, crème d'Isigny à la vanille

Moelleux au chocolat de la Mamma

Tiramisu Nutella

Tarte au citron meringue façon Mojito

Smoothie passion, coco et céréales

La liste des allergènes est disponible sur demande, tous nos plats sont faits maison.