

Les Minimés

RESTAURANT, BAR À VINS & TAPAS

BIENVENUE AU RESTAURANT LES MINIMÉS !

POUR CETTE CARTE ESTIVALE, LE CHEF SOUHAITE PARTAGER AVEC VOUS LES PLATS ET LES PRODUITS QU'IL AFFECTIONNE.. NOUS TRAVAILLONS AVEC DES PRODUITS FRAIS, IL ARRIVE DONC QUE CERTAINS PLATS TOMBENT EN RUPTURE DE STOCK !

LES FORMULES DU MIDI

UNIQUEMENT DU MARDI AU VENDREDI MIDI

Plat du Jour seul...10€

*Entrée de la carte au choix
+ Plat du Jour...16,50€*

*Plat du jour + Dessert au choix
ou Glace 2 Boules..15,50€*

*Entrée de la carte au choix + Plat du
Jour + Dessert au choix.....19,90€
ou Glace 2 Boules*

MENU ÉPICURIEN À 26€

DISPONIBLE TOUT LE TEMPS, MIDI & SOIR

Entrée à la carte

Au Choix

+

Spécialité à la carte

Au Choix

(sauf cuisses de grenouilles)

+

Dessert Maison du Jour

Au Choix

ou Glace 2 Boules

NOS ENTRÉES À LA CARTE

L'ENTRÉE DU CHEF

*SALADE, LARDONS FUMÉS, RAVIOLES FRITES,
CROÛTONS À L'AIL, OEUF DUR, TOMATES.....7,50€*

**BURRATA ENTIÈRE AU PESTO VERT MAISON,
TOMATES DU MOMENT, PIGNONS DE PIN.....8,90€**

**MÉLI-MÉLO DE MELON CHARENTAIS,
MOZZARELLA & JAMBON CRU.....8,90€**

**ESCARGOTS DE BOURGOGNE AU BEURRE
PERSILLÉ (LA DEMI-DOUZAINÉ).....7,00€**

**VOL-AU-VENT CROUSTILLANT AU POULET,
AU BOURSIN & PETITS LARDONS.....7,50€**

**BRUSCHETTA AUX LÉGUMES D'ÉTÉ & AU
PESTO, GRATINÉE À LA MOZZARELLA...9,90€**

**DÉCOUVREZ ÉGALEMENT NOS TAPAS POUR L'APÉRITIF !
À RETROUVER SUR NOS ARDOISES EN SALLE !**

NOS PLATS À LA CARTE

NOS HAMBURGERS

STEAKS DE BOEUF D'AUVERGNE
SERVIS AVEC UNE SALADE & NOS
FRITES MAISON COUPÉES AU COUPEAU

LE P'TIT MINIMES.....12,90€

BUN BOULANGER, STEAK 180G, SALADE,
TOMATES, OIGNONS CRISPY, CHEDDAR,
SAUCE BURGER MAISON

LE BACON BURGER.....14,90€

BUN BOULANGER, STEAK 180G, SALADE,
TOMATES, OIGNONS ROUGES, BACON GRILLÉ,
CHEDDAR, SAUCE BURGER MAISON

LE TANDOORI.....16,50€

BUN BOULANGER, POULET MARINÉ AUX ÉPICES
TANDOORI, AUBERGINES MARINÉES & GRILLÉES,
SALADE, TOMATES, OIGNONS ROUGES,
MOZZARELLA, SAUCE LÉGÈRE À LA CORIANDRE

LE FRANC-COMTOIS.....18,50€

BUN BOULANGER, STEAK 180GR, CRIQUE DE
POMMES DE TERRE AU COMTÉ, BACON GRILLÉ,
CANCOILLOTTE FONDANTE, OIGNONS ROUGES,
SAUCE BURGER MAISON

LES RAVIOLES

RAVIOLES DES GRANDS GOULETS
SERVIES AVEC UNE SALADE

ASSIETTE DE RAVIOLES POCHÉES FAÇON
TRADITIONNELLE & EMMENTAL.....11,00€

RAVIOLES POCHÉES, PESTO MAISON
AU BASILIC & PARMESAN.....13,50€

GRATINÉE DE RAVIOLES NATURE.....13,50€

GRATINÉE FAÇON CARBONARA.....14,90€
AUX LARDONS DE GUANCIALE, OIGNONS, CRÈME,
PARMESAN & JAUNE D'OEUF APRÈS CUISSON

GRATINÉE DE RAVIOLES AUX CÈPES....15,50€

GRATINÉE DE LA MER.....17,90€

AU SAUMON FUMÉ & À LA BISQUE DE HOMARD

LA VIANDE D'EXCEPTION

CÔTE DE BOEUF MATURÉE 21 JOURS

ENVIRON 500 GRAMMES

(1 PERSONNE)

AVEC ACCOMPAGNEMENTS À VOLONTÉ

35€

NOS SPÉCIALITÉS

LA BAVETTE DE BOEUF ÉCOSSAIS "ANGUS"
À L'ÉCHALOTE OU À LA SAUCE AUX CÈPES..14,90€

LA TRUITE "ARC-EN-CIEL" CUISINÉE ENTIÈRE
AU BEURRE MEUNIÈRE & AUX AMANDES.....15,50€

LE TARTARE DE BOEUF D'AUVERGNE 180GR.
PRÉPARÉ ET ASSAISONNÉ PAR LE CHEF.....16,00€

LE TARTARE DE SAUMON RELEVÉ AU WASABI
& PARFUMÉ À LA CITRONNELLE.....18,50€

LES CUISSSES DE GRENOUILLES SAUTÉES AU
BEURRE EN PERSILLADE.....22€
QUANTITÉS LIMITÉES, RÉSERVATION CONSEILLÉE

JUSQU'À 2 ACCOMPAGNEMENTS AU CHOIX :
FRITES MAISON, SALADE, LÉGUMES OU RAVIOLES

ACCOMPAGNEMENT SUPPLÉMENTAIRE : 3,50€

RAVIOLES POCHÉES À LA CRÈME DE TRUFFE
D'ÉTÉ, PARMESAN & GUANCIALE ITALIEN*.....21€

*BAJOUES DE COCHON SÉCHÉES

LES SALADES GÉANTES

SALADE ROMÉO...13,90€

CONCHIGLIE (PÂTES ITALIENNES), COPEAUX
DE PARMESAN, ÉMINCÉ DE POULET,
AUBERGINES MARINÉES, OLIVES NOIRES,
PIGNONS DE PIN, POIVRONS PIQUILLOS,
PESTO VERT MAISON & VINAIGRETTE

LA RAVIOLINE.....14,90€

SALADE, LARDONS FUMÉS, NOIX,
RAVIOLES FRITES AU BLEU DU VERCORS,
TOASTS DE SAINT-MARCELLIN, OEUF DUR,
TOMATES, CRUDITÉS, VINAIGRETTE

SALADE BURRATA.....17,50€

SALADE, BURRATA DI BUFALA, CARPACCIO DE
TOMATES ANCIENNES, PESTO VERT MAISON,
JAMBON CRU, PIGNONS DE PIN, TOMATES,
OEUF DUR, CRUDITÉS, VINAIGRETTE

SALADE DU MARIN-PÊCHEUR...18,50€

SALADE, SAUMON FUMÉ, CREVETTES MARINÉES
DÉCORTIQUÉES, CONCOMBRE,
HARICOTS DE MER, SALICORNE DE MER,
TOMATES, OEUF DUR, CRUDITÉS, VINAIGRETTE