



Le 19 vous propose

Assiette de tapas : A partager pour 2 personnes _____ 12.00€
(Sticks de chèvre, Pops Crunchy, Aiguillettes de poulet, samoussas de poulet)

Planche de la mer : A partager pour 2 personnes _____ 12.00€
(Accras de morue, Aiguillettes de poisson, Calamars frits)

Entrées

Œuf bio mollet sur son velouté d'asperge _____ 14.50 €

Polenta crémeuse aux légumes confits (fenouil et courgette) _____ 13.50 €

Rillette de saumon aux agrumes (citron et orange) _____ 12.50 €

Poireaux vinaigrette à l'œuf _____ 9.00 €

Plats

Onglet de bœuf Black Angus sauce Syrah, blinis de pomme de terre _____ 27.00 €

Filet de cabillaud sauce beurre agrumes (citron/orange), fenouil&courgette _____ 23.00 €

Gnocchis fait maison sur son nid d'asperge _____ 21.00 €

Casarrece aux champignons et parmesan _____ 23.00 €

Foie de veau déglacé au cidre avec pomme de terre délicatesse _____ 22.00 €

Cassolette de Ravioles à la Crème _____ 12.00 €

Cassolette de Ravioles au St Marcellin _____ 14.00 €

Cassolette de Ravioles à l'huile d'olive _____ 11.00 €

**Nos viandes sont d'origine Française et UE
Et tous nos plats sont faits maison**

Nos Desserts

Faisselle Nature au Miel ou Coulis de Fruits Rouges _____ 4.50€

½ St Marcellin _____ 5.50€

Moelleux au chocolat _____ 8.50 €

Tarte citron meringuée _____ 8.00 €

Tarte fine aux fraises _____ 8.50 €

Crème brûlée _____ 8.00 €

Formules du Midi (du lundi au vendredi)

Plat du Jour _____ 15.00€

Menu du jour (Entrée-Plat ou Plat-Dessert) _____ 18.50€

Menu du jour (Entrée-Plat -Dessert) _____ 22.00€

Menu enfant

Pour les enfants de -12 ans (sirop, steak frites, glace) _____ 11.00€

Toute l'équipe du restaurant le 19 vous souhaite de passer un moment agréable autour de sa table et un bon appétit !