

Menu Découverte 22 €
(Hors boissons)

(Non valable le samedi soir et dimanche midi)

Entrées au choix :

- Tomates mozzarella façon Tomate-cerise.
- Moules plates de Nouvelle-Zélande farcies au beurre de piment d'Espelette.
 - Mini salade Italienne.



Plats au choix :

- Tarte fine Welsh et sa salade verte.
- Lasagne de saumon à la crème de gorgonzola et épinards, salade verte.
 - Steak Tartare, frites.
- Parmentier de bœuf Tomate-Cerise, salade.



Desserts au choix :

- Mousse aux deux chocolats maison.
 - Salade de fruits de saison.
 - Dame Blanche.
 - Chocolat Liégeois.

Forfait boissons 5€/personne (à discrétion)

Pichet de vin du Pays de l'Hérault Rouge, Blanc et Rosé.
+
Vittel, Perrier Fines bulles.
+
Café ou thé.

LE FORFAIT APERITIF A LA CREME DE GRIOTTE

Le kir vin blanc 3€/personne

Le kir Méthode Champenoise 5€/personne

Le kir Royal Heidsieck Monopole 6.5€/personne.

Toute l'équipe de Tomate Cerise vous accueille
Du dimanche au Jeudi de 12h à 15h et de 19h à 22h30
Vendredi et Samedi de 12h à 15h et de 19h à 23h.

Menu Tomate Cerise 28€
(Hors Boissons)

Entrées au choix :

- Gravlax de saumon et sa panna cotta au fenouil.
- Moules plates de Nouvelle Zélande farcies au piment d'Espelette.
 - Mini salade césar.



Plats au choix :

- Pavé de saumon laqué, nouilles Chinoises et légumes façon Thai.
- Carbonade de bœuf Tomate-Cerise au piment d'Espelette.
 - La Bavette de bœuf Irlandaise, sauce échalote.
 - Escalope de volaille gratinée au Maroilles.

Garnitures : Pommes de terre sautées à l'huile d'olives et Poêlée de légumes.



Desserts au choix :

- Craquelin Maison chocolat praliné et sa crème anglaise.
 - Crumble pomme-rhubarbe.
 - Crème brûlée à la Vanille.

Forfait boissons à 7€ (à discrétion)

Côtes du Rhône blanc, Casa Rossa de l'Ile de beauté rosé ou rouge
+
Vittel ou Perrier Fines bulles
+
Café ou thé

LE FORFAIT APERITIF A LA CREME DE GRIOTTE

Le kir vin blanc 3€/personne

Le kir Méthode Champenoise 5€/personne

Le kir Royal Heidsieck Monopole 6.5€/personne.

Toute l'équipe de Tomate Cerise vous accueille
Du dimanche au Jeudi de 12h à 15h et de 19h à 22h30
Vendredi et Samedi de 12h à 15h et de 19h à 23h.

Menu CERISE 34€ (Hors Boissons)



Entrées au choix :

- Tatin d'endives au Maroilles et son jambon Serrano.
- Gravlax maison de saumon et sa panna cotta au fenouil.
- La Terrine de Foie Gras de canard maison et ses toasts grillés.



Plats au choix :

- Filet de Merlu et ses légumes confits au beurre et graines de sésame.
- Duo de Saint Jacques et Saumon, sauce piment doux fumé et son risotto au Parmesan.
 - Chuck Flap (200gr), sauce poivre.
 - Tranche fondante de paleron de veau façon Pot au feu.
- **Garnitures** : Pommes de terre sautées et Poêlée de légumes



Dessert :

- Assiette gourmande de nos desserts maison.
(Craquelin chocolat praliné, salade de fruits, chou profiterole, mini crème brûlée)

Forfait boissons à 8€ (à discrétion)

Côtes de Gascogne « Côté de Tariquet » blanc, Côteaux d'Aix rosé et Côtes du Rhône « Big Coq » rouge .
+
Vittel ou Perrier Fines bulles
+
Café ou thé

LE FORFAIT APERITIF A LA CREME DE GRIOTTE

Le kir vin blanc 3€/personne

Le kir Méthode Champenoise 5€/personne

Le kir Royal Heidsieck Monopole 6.5€/personne.

**Toute l'équipe de Tomate Cerise vous accueille
Du dimanche au Jeudi de 12h à 15h et de 19h à 22h30
Vendredi et Samedi de 12h à 15h et de 19h à 23h.**