

CALIX

RESTAURANT
TRAITEUR



CAVE À VIN
TERRASSE

LES ENTREES

Tartare de veau, figues & noisettes torréfiées 11€
à la moutarde, miel et herbes fraîches

Aubergine rôtie à la ricotta 8€ ✓
au cumin, piment d'Espelette & pignons de pin

Poêlée de chipirons en persillade 12€

Croquetas au jambon truffé & parmesan 9€
Sauce Arrabiata (6pcs)

LES PLATS

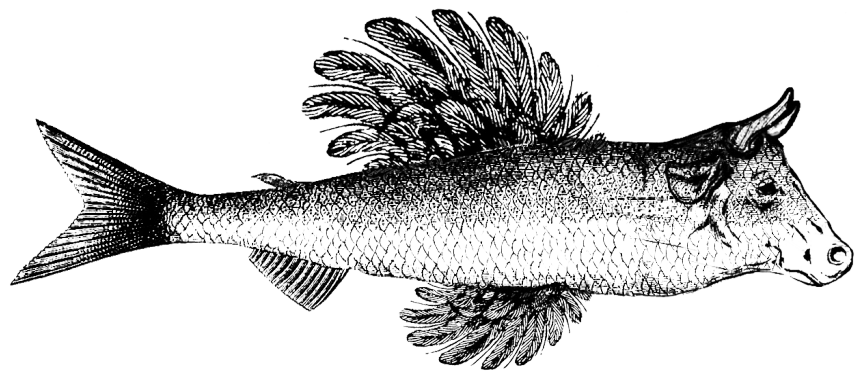
Risotto crémeux aux langoustines 24€
Légumes sautés et bisque flambée au Cognac

Magret de canard IGP Sud-Ouest aux morilles 26€
Servi avec purée de pomme de terre

Linguine au pesto Calabrese & burrata 19€ ✓
Légumes sautés, tomates cerises et pignons de pins

Entrecôte grillée (environ 320g) 26€
Sélection du boucher, échalotes confites, frites maison et salade

Burger Calix 18€ (option veggie : nous consulter)
Steak haché, pancetta, tomme fermière, sauce tomate maison, compotée d'oignons rouges, pain boulanger, frites maison et salade



Suppléments : Frites maison, salade ou légumes 4.50€

FORMULE DU MIDI

(mardi au vendredi)

Plat du marché + Dessert du marché 17.50€

Plat du marché 13.50€

LES PLANCHES (à partager)

Charcuteries fines 15€
(Jambon Serrano, coppa, saucisson, chorizo et speck)

Charcuteries & fromages 18€

La Truffée 17€
(Jambon à l'os truffé, saucisson truffé et fromage truffé)

LES SALADES

César au poulet fermier Label Rouge 16€
Salade, crudités, sauce césar, parmesan, croûtons à l'ail et tomates confites

Thaï au bœuf mariné 15€
Salade, crudités, riz thaï, bœuf façon tataki, cacahuètes, oignons frits, basilic thaï, vinaigrette au soja

Quinoa bowl 15€ ✓
Salade, avocat, mangue, crudités, vinaigrette au soja, pickles de chou rouge

Italienne jambon truffé & burrata 18€
Salade, crudités, Pipe Rigate, pesto de basilic et tomates confites et balsamique

LES DESSERTS

Macaron poire-amande à la fève de tonka 10€

Baba au rhum, chantilly vanille et fruits frais 8€

Entremet chocolat-noisette, glace stracciatella 9€

Crème brûlée à la vanille Bourbon 7€

Salade de fruits de saison 6€

Café gourmand 9€ (thé ou tisane + 0.50€)

Planche de fromages affinés 8€

Nos plats sont élaborés à partir de produits frais, ce qui peut expliquer d'éventuelles ruptures ou changements dans la composition.

Réservations au 09 86 28 34 05