

LECOQ

MENÚ

PASTA, PIZZAS, HUEVOS & SÁNDWICHES

Croque Monsieur tradicional	17
Croque Madame tradicional	18
Tortilla redonda de hierbas aromáticas y salmón fumado	23
Pizza Margarita	17
Pizza, jamón de Parma y rúcula	19
Ensalada de pollo con salsa César	24
Hamburguesa con queso de “pura raza Aubrac”, patatas paja	26
Penne con tomate, ligeramente picante	24
Pasta de macarrones con colmenillas	28
Tartar de ternera “pura raza Aubrac”	26
Plato de salmón ahumado, nata y lima	28
Chic Salmón Bowl	27
<i>salmón crudo, aguacate, wakame, jengibre, mango y arroz jazmín, wasabi</i>	

ENTRANTES

Zumo de zanahoria ecológica exprimido en el momento	13
Cóctel Green Doctor	15
-	
Sopa de calabaza con leche de almendras	15
Ensalada sencilla de corazones de lechuga	16
Judías verdes muy finas, aceite de oliva, jerez, champiñones	18
Aguacate troceado y vinagreta de limón	17
Alcachofas y puntas de espárragos, Parmesano con aceite de trufa	26
Ensalada de langosta, aguacate y pomelo	48
Aguacate y tartar de atún picante	26
Tartar de salmón, guindilla y lima	19
Carpaccio de lubina, sésamo negro y jengibre	25
Crudo de vieiras, aceite de oliva, lima y cebolleta	24
Gambas silvestres al vapor	23
Nems pequeños de pollo, citronela	19
Foie de pato, toastada, suficiente para 2	29

PLATOS

Filete de lubina, salsa virgen	34
Salmón al vapor de calidad extrema, un chorrito de aceite de oliva	32
Satay de filete de atún	36
Vieiras francesas Tom Yam	34
Gambas asadas a las hierbas tailandesas	37
Lenguado	68
-	
Curry amarillo vegano con verduras y tofu	28
-	
Pechuga de pollo dorada al momento, curry y chutney de mango	28
Filete chateaubriand	39
Entrecote a la parrilla extra	43
Le Tigre (carne marinada y especiada)	37
Escalope de ternera a la milanesa	32
Estofado de carne “Montagne d’Aubrac”, caldo de verduras con rábano picante	27
-	
Guarnición de su elección : <i>(para cualquier guarnición adicional +8€)</i>	
<i>puré de papata, arroz basmati, ensalada mézchum, patatas paja, judías verdes frescas</i>	

QUESO & POSTRES

El famoso Saint-Marcellin de la Mère Richard	14
-	
0% fromage blanc, frutos rojos y granola Catherine Kluger	16
Isla flotante, pralinés rosas y natillas	15
Milhojas, crema ligera de vainilla pura	16
Nuestro Paris-Brest	16
Pavlova con frutas exóticas	16
Flan con caramelo	14
Tarta fina de manzana, helado de vainilla en vaina	15
Moelleux de chocolate ¡sin gluten!	14
Exquisitos profiteroles	17
Pizza de Nutella, almendras y avellanas	15
Ensalada de fruta fresca	16

HELADOS

Helados (la bola) - vainilla, chocolate, café, caramelo de mantequilla salada o avellana	5
Sorbetes (la bola) - mango, frambuesa, fresa o limón	5
Tango Mango - sorbete de frambuesa y mango, fruta fresca, nata	15
Casse Noisette - helado de avellana, chantilly, merengue, salsa de chocolate, avellanas	15
Café de Lieja - helado de café, crema chantillí, merengue, crema de café	13
Chocolate de Lieja - helado de chocolate, crema chantillí, merengue, salsa de chocolate	13