

R E S T A U R A N T  
L'ARTICHAUT



## MENU 15BIS

Le soir à partir de 19h30 du mardi au samedi

Entrée, plat et dessert /  
Plat, fromage et dessert 40 €  
Entrée, plat, fromage et dessert /50 €

-----

## LES MIDIS DE L'ARTICHAUT À L'ARDOISE

À partir de 12h

Du Mardi au Vendredi au déjeuner (fermé le mercredi midi)

Entrée, plat et dessert : 32€  
Entrée + plat OU plat + dessert : 26€

Le Samedi midi

Entrée + plat OU plat + dessert : 33 €  
Entrée, plat et dessert : 39 €

> Réservation 04 67 67 9186



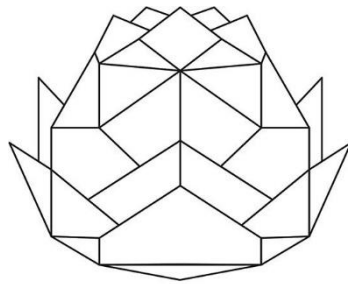
RESTAURANT L'ARTICHAUT  
15, rue Saint Firmin  
34000 Montpellier

Fermé dimanche, lundi & mercredi midi



# L'Artichaut

*par Sébastien Perrier, artisan cuisinier*



**Du goût, du frais, des saveurs...**

## Menu 15bis

Entrée, plat et dessert / plat, fromage et dessert 40€

Entrée, plat, fromage et dessert 50€

*La cuisine que j'aime...*

PRIX NETS HORS BOISSONS – SERVICE COMPRIS Viandes d'origine française ou U.E  
Les aléas du marché peuvent amener un produit à manquer, merci de votre compréhension  
Les tickets-restaurant sont acceptés au nombre de deux par personne

## **MENU 15BIS** (UNIQUEMENT LE SOIR)

### **ENTRE TRADITION ET MODERNITE**

#### **ENTREES / STARTERS**

**C**arpaccio de tête de veau du Ségala en « vitello tonato » / haricots verts, tomate et gomasio noisette / pickles et vieux rodez 15€

**C**oquillages et poireaux en salade/ ail noir et ajo blanco / herbes des prés salés, agrume 15€

**L'**Artichaut, l'épeautre de Mr Suquet et la langoustine / palette Mangalica / bisque des têtes et fruit de la passion 19€  
**(supplément de 5 euros)**

**T**artelette fenouil / poutargue de Méditerranée / vinaigre de framboise / stracciatella / verdure en tempura 15€

#### **PLATS / MAIN COURSE**

**L**es ravioles potagères de saison en crème de légume / granola 23€

**M**erlan de bœuf / caviar d'aubergine au basilic / oignon caramélisé, beignet d'oignon et anchoïade 23€

**P**oulpe à la braise / houmous à l'ail confit / fèves glacées à la menthe / olive noire et vierge de légume 28€

**(supplément de 7 euros)**

**B**ar farci / ragout de haricots tarbais\_/ encornets grillés / condiment câpres et croutons / soupe de poisson anisée 23€

#### **FROMAGE / CHEESE**

##### **Notre sélection de fromages**

affinés d'ici et d'ailleurs, servis au plateau 14€

#### **DESSERTS**

**(Les desserts sont à commander en début de repas)**

**F**ruits rouges dans leur jus, kirsch et combava / crème battue vanillée / pomponnettes aux amandes / glace sésame noir 13€

**C**rème cheese-cake / sorbet cerise-tonka / marmelade / shortbread 13€

**G**anache chocolat noir / fraîcheur cassis-badiane / biscuit madeleine et crémeux à l'eau de rose / éclats de chocolat noir 13€

**N**otre sélection de fromages, affinés d'ici et d'ailleurs, servis au plateau 14€

Le restaurant  
L'Artichaut ferme ses  
portes à partir du 11 août  
pour congés.

Réouverture  
début  
septembre !