



EVENEMENT EVENT

Afterwork

Dégustation de vins, deux jeudis par mois

DJ set - 18h - 22h



Evènement, Repas d'affaires, Célébration privée,
LATTARA accueille vos groupes et vous propose
deux menus au choix toute l'année



Notre Chef Pâtissier vous propose de réaliser votre
gâteau d'anniversaire sur demande

LATTARA

609 Avenue Raymond Dugrand,
34000 Montpellier

CONTACT

09 81 59 21 62
contact@lattara-brasseriechic.fr



LATTARA

— BRASSERIE CHIC —

LA CARTE



A PARTAGER TO SHARE

Panis Panis	9€
Patates douces / Frites Sweet Potatos / French fries	8€
Moules gratinées Mussels au gratin	16€
Joels en friture Small fried fish	18€
Camembert rotî Roasted Camembert	22€

CAVIAR

DEGUSTATION TRADITIONELLE

VODKA GLACÉE - BLINIS - CRÈME ACIDULÉE

Caviar - Château Castillonne - St Guilhem le Désert Caviar - Château Castillonne	98€
30g	
Caviar - Osiètre Kaviari - Paris Caviar - Osiètre Kaviari - Paris	139€
30g	



DESSERTS DESSERTS

Assiette de fromages Cheese plater	12€
Mousse chocolat «Grand cru» "Grand cru" chocolate mousse	12€
Tarte fruits rouges Mixed berries tartelette	14€
Baba au rhum Baba au rhum	14€
Profiteroles Profiteroles	14€
Soufflé Marron Chestnut soufflé	14€
Flan aux oeufs Traditional egg flan	12€
Boule de glace maison Homemade Ice cream	4€



MENU DU SOIR

EVENING MENU

55 €

Oeufs mimosa

ou

Pâté en croûte maison



Maigre - Tombée d'épinards

ou

Le Cochon bleu



Flan aux oeufs

ou

Mousse chocolat «Grand cru»

Sélection Assiette de fromages - supplément 6 €



ENTREES

STARTERS

Oeufs mimosa

Deviled eggs

16€

Salade périgourdine

Périgord salad

21€

Pâté en croûte maison

Homemade pâté en croûte

19€

Escargots de Bourgogne

Snails - garlic butter

19€

Soupe à l'oignon

French onion soupe

23€

Foie gras de canard - Pain melba - Chutney

Duck foie gras - melba toast - Chutney

26€

Huîtres - Tarbouriech n°3 - la Réserve

Oysters - Tarbouriech n°3 - la Reserve

x 3

12€

x 6

24€

x 12

46€



PLATS

MAINS COURSE

Risotto - Butternut - Chataîgnes Butternut Risotto - Chestnuts	28€
Tartare de boeuf Beef tartare	29€
Agneau en croûte d'herbes Lamb - Herb crust	34€
Volaille - Morilles - Vin jaune Black chicken - Morels - vin jaune	39€
Langoustines grillées - Riz pilaf Grilled prawn - rice	38€
Le Cochon bleu Stuffed pork rib	33€
Maigre - Tombée d'épinards Stone bass - Spinach	32€
Le Boeuf Carotte de Thomas (Signature) The Carrot Beef by Thomas	41€



ACCOMPAGNEMENTS

SIDES

Légumes d'hiver Winter vegetables	6€
Frites French fries	6€
Purée de pommes de terre Potatoes purée	6€
Sucrine Lettuce	6€

SUGGESTIONS

SELON ARRIVAGE

Sole meunière ou grillée True sole, meunière or grilled	Prix selon arrivage
Côte de boeuf maturée Dry-aged beef rib	Variable price

MENU ENFANT

Pièce de boeuf ou filet de poisson Accompagnements aux choix	19€
Mousse chocolat ou boule de glace maison	