



EVENEMENT  
EVENT

TOUS LES VENDREDIS  
DEEP HOUSE MUSIC - COCKTAILS TAPAS

DJ NALEE

19h30 - 01h



Evènements, Repas d'affaires, Célébrations privées,  
LATTARA accueille vos groupes et vous propose  
deux menus au choix toute l'année



@LATTARA.BRASSERIE

**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

Tapenade au thym citronnée - Toasts grillés à l'ail 8€  
Lemon thyme tapenade - Garlic toast

Houmous de petit pois à la coriandre 9€  
Pea hummus with coriander

Frites Fraîches maison 9€  
French fries

Guacamole - Focaccia maison aux aromates 12€  
Guacamole - Homemade focaccia with herbs

Planche de charcuterie de pays 14€  
Country Ham Charcuterie

Planche de fromages affinés 14€  
Board of matured cheeses



## DESSERTS DESSERTS

Assiette de fromages 11€  
Cheese plater

Mousse au chocolat "service en jatte" 12€  
Chocolate mousse "Traditional service"

Crème caramel 13€  
Caramel cream

La tarte de mamie "Michou" 12€  
Grandma Michou's pie

Boule de glace 4€  
Ice cream

VANILLE - CHOCOLAT - PISTACHE - CAMEL

FRAISE - CITRON - - PÈCHE



## MENU DU SOIR EVENING MENU

44 €

Poireaux braisés - Jaune d'oeuf confit au sel  
Vinaigrette moutarde à l'ancienne

ou

Tomates marinées du jardin - Burrata crémeuse  
Pesto de basilic à la chartreuse



Tournedos de lieu jaune - Beurre rouge citronné  
Poêlée de légumes

ou

Faux filet de Boeuf - Sauce aux trois poivres  
Purée fondante



La tarte de mamie "Michou"

ou

Mousse au chocolat

Sélection Assiette de fromages - supplément 6 €



## ENTRÉES STARTERS

Tomates marinées du jardin - Burrata crémeuse 14€

Pesto à la chartreuse

Marinated tomatoes - Creamy burrata - Chartreuse pesto

Poireaux braisés - Jaune d'oeuf confit au sel 13€

Vinaigrette moutarde à l'ancienne

Braised leeks - Candied egg yolk - Old mustard vinaigrette

Foie gras de canard - Toast grillés - Chutney 18€

Duck foie gras - Toast - Chutney

## CAVIAR

### DEGUSTATION TRADITIONNELLE

VODKA GLACÉE - BLINIS - CRÈME ACIDULÉE

Caviar - Château Castillonne - St Guilhem le Désert 98€

Caviar - Château Castillonne  
30g

Caviar - Osiètre Kaviari - Paris 139€

Caviar - Osiètre Kaviari - Paris  
30g



## PLATS

### MAINS COURSE

Tartare de boeuf "au guéridon" Beef tartare "French style"	26€
Tournedos de lieu jaune - Beurre rouge citronné Poêlée de légumes Pollock tournedos - Lemon red butter - vegetables	28€
Ceviche de daurade Royale - grenades citrons confits - Jalapenos en pickles - gingembre Sea bream ceviche - Pomegranate - Ginger	27€
Faux filet Boeuf Rossini - Sauce aux trois poivres Purée fondante Rossini beef fillet - Three pepper sauce	33€



## ACCOMPAGNEMENTS

### SIDES

Poêlée de légumes Seasonal vegetables	5€
Frites Fraîches French fries	5€
Purée de pommes de terre Potatoes purée	5€
Purée de pommes de terre à la truffe Truffle potatoes purée	12€

## 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

Faux filet de boeuf ou filet de poisson Accompagnements aux choix	19€
Mousse au chocolat / boule de glace maison	