



LATTARA

— BRASSERIE CHIC —

LA CARTE



A PARTAGER TO SHARE

Panis / Frites 8€
Panis or French fries

Tellines en persillade 17€
Tellines with parsley

Crevettes panko 18€
Panko Shrimp

Houmous citron - Avocat - Caviar d'aubergine 22€
Lemon hummus - Avocado - Eggplant caviar

Planche charcuteries - Fromages affinés 24€
Meats and Matured cheeses platter

CAVIAR

DEGUSTATION TRADITIONELLE

Caviar - Château Castillonne - St Guilhem le Désert 98€
Caviar - Castillonne Castle

30g

Caviar - Osiètre Kaviari - Paris 139€
Caviar - Osietre Kaviari - Paris

30g



ENTREES

STARTERS

Poireaux vinaigrette Vinaigrette leek	16€
Salade César Caesar salad	19€
Pâté en croûte Pie in crust	19€
Cuisses de Grenouilles Frog legs	21€
Tomates anciennes - Burrata - Basilic Heirloom tomatoes - Puglian burrata - Basil	22€
Foie gras de canard - Pain melba - Chutney Duck foie gras - melba toast - Chutney	26€
Huîtres - Tarbouriech n°3 - la Réserve Oysters - Tarbouriech n°3 - the Reserve	
6 pièces	24€
12 pièces	46€



PLATS

MAINS COURSE

Tartare de boeuf Beef tartare	28€
Risotto - Courgettes - Parmesan Zucchini Risotto - Parmesan	28€
Saumon à l'oseille Sorrel Salmon	32€
Club sandwich à la truffe Truffle Club Sandwich	33€
Ballotine de volaille - Champignons Poultry Ballotine - Mushrooms	34€
Filet de Loup - Sauce vierge Sea Bass fillet - Virgin Sauce	38€
Magret de canard - Sauce fruits rouges Duck breast - Red fruit sauce	39€
Le Boeuf Carotte de Thomas (Signature) The Carrot Beef by Thomas	41€



ACCOMPAGNEMENTS

SIDES

Ratatouille Ratatouille	6€
Frites French fries	6€
Purée de pommes de terre Mashed potatoes	6€
Sucrine Sucrines lettuce	6€

SUGGESTIONS

SELON ARRIVAGE

Sole meunière ou grillée Soles meunière or grilled	Prix selon arrivage
Côte de boeuf maturée Matured beef ribs	Variable price

MENU ENFANT

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



DESSERTS

DESSERTS

Mousse chocolat «Valrhona» Valrhona chocolate mousse	12€
Assiette de fromages Cheese plater	12€
Tarte Tatin - Noix de pécan - Glace vanille Tarte Tatin - pecans - vanilla ice cream	14€
Riz au lait Rice sugar	14€
Crème brûlée Crème brûlée	14€
Soufflé amandes Almond soufflé	14€
Assiette de fruits frais Fresh fruit plater	22€
Boule de glace maison Homemade Ice cream scoops	4€



EVENEMENT EVENT

Tous les premiers mercredis du mois, soirée «Jazz live»



**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**



Tous nos prix sont TTC
Nous n'acceptons pas les chèques.

LATTARA

609 Avenue Raymond Dugrand,
34000 Montpellier

CONTACT

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