

FORMULE DU MIDI 31€

Petite assiette au choix + Plat du jour
ou
Plat du jour + Dessert au choix

petites assiettes

Arancini au pecorino, boulettes de risotto croustillantes au coeur fondant de pecorino (v)	12€
Œuf mayonnaise à l'estragon, tomate séchée, olive et citron vert (v)	9€
Tarama de cabillaud, toast de pain de campagne	9€

entrées

Gaspacho, stracciatella, croûtons, huile d'olive & vinaigre de Xérès (v)	12€
Salade de poulpe, pommes de terre, échalotte & vinaigrette citron	14€
Aubergines frites, yaourt aux herbes, citron et menthe fraîche (v)	13€
Carpaccio de daurade au citron confit, huile d'olive & piment d'Espelette	16€
Burrata 125g, tomates cœur de bœuf, huile d'olive et basilic frais (v)	15€

salades et pâtes

Salade César, filet de poulet, poitrine fumée, parmesan, sauce césar aux anchois, croûtons	25€
Salade Gramaci à la grecque, thon rouge mi-cuit au sésame & huile d'olive	26€
Fusilli fraîches au pesto verde, feta & pignons de pin (v)	20€

plats

Entrecôte 300g, frites au romarin, sauce Gramaci	34€
Côte de veau milanaise, ratatouille	30€
Suprême de volaille, pommes de terre grenaille, fèves, petits pois & jus au romarin	27€
Cheeseburger Gramaci, frites au romarin	26€
<i>steak haché 180g, tomate, salade, compotée d'oignon, scamorza fumée, cornichons, mayonnaise</i>	
Filet de dorade, riz de Camargue à la tomate & sauce vierge	28€
Dos de cabillaud, ratatouille de légumes & jus façon bouillabaisse	27€
Plat du jour	25€

à partager

Côte de bœuf 1kg200, sauce Gramaci 79€

suggestion pour deux personnes, servie avec deux accompagnements au choix

accompagnements

frites au romarin, pommes de terre grenaille, riz de camargue à la tomate,
salade verte, ratatouille

4€

(V) Végétarien

desserts

Gâteau de polenta 12€

Gâteau moelleux aux poires caramélisées,
crème anglaise à la cardamome verte.

Panna Cotta 12€

Fleur d'oranger et tuile pistache.

Torta Caprese 12€

Gâteau au chocolat noir, crème montée à la vanille, amandes.

Cheesecake Basque 12€

Douceur du fromage frais, coulis d'orange.

Tiramisu 12€

Tiramisu au café, mascarpone onctueux.

Affogato 9€

Espresso, glace à la vanille.

Assiette de fromages 12€

Trio de fromages affinés avec confiture de figues.

glaces & sorbets

Chocolat

Intense, torréfié, fondant comme une ganache.

Vanille

Madagascar, suave, épicée, raffinée.

Fraise

Naturellement fruité, fait à partir de fraises mûres.

Citron

Vif, acidulé, désaltérant.

Une boule

4€

@gramacirestaurant

Ce restaurant est un véritable hommage à la générosité et à la chaleur du Sud. Inspirés par la franchise des saveurs de Provence et teintés d'influences italiennes et espagnoles, nous avons à cœur de vous faire plaisir à chaque assiette. Reflet de l'art de recevoir méditerranéen, "Gramaci" signifie merci en Provençal, un mot simple qui traduit notre envie de vous offrir un moment gourmand et convivial.