

## 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, olive et citron vert (v)                              | 9€  |
| Tarama de cabillaud, toast de pain de campagne                                             | 9€  |

### entrées

|                                                                                           |     |
|-------------------------------------------------------------------------------------------|-----|
| Velouté de chou-fleur à la truffe, huile de ciboulette (v)                                | 12€ |
| Carpaccio de daurade, citron confit, huile d'olive, piment d'Espelette                    | 16€ |
| Pâté en croûte de M. Brosset, volaille, pistache, gésier et foie gras, confiture de figue | 14€ |
| Burrata 115g, potimarron rôti au miel de Provence, noisettes torréfiées (v)               | 15€ |

### salades et pâtes

|                                                                                            |     |
|--------------------------------------------------------------------------------------------|-----|
| Salade César, filet de poulet, poitrine fumée, parmesan, sauce césar aux anchois, croûtons | 25€ |
| Fusilli fraîches de chez Pastificio Oronza, sauce tartufata, champignons (v)               | 22€ |

### plats

|                                                                                                      |     |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----|
| Osso bucco, polenta crémeuse au parmesan                                                             | 28€ |
| Suprême de volaille, pommes de terre grenaille, jus au thym                                          | 27€ |
| Entrecôte 300g, frites au romarin, sauce Gramaci                                                     | 34€ |
| Cheeseburger Gramaci, frites au romarin                                                              | 26€ |
| <i>steak haché 180g, tomate, salade, compotée d'oignon, fromage Taleggio, cornichons, mayonnaise</i> |     |
| Loup de méditerranée, fenouil compoté à la tomate, sauce marjolaine                                  | 27€ |
| Pavé de saumon, carottes glacées, beurre blanc                                                       | 26€ |
| Plat du jour                                                                                         | 25€ |

### à partager

Côte de bœuf 1kg200, sauce Gramaci 69€

suggestion pour deux personnes, servie avec deux accompagnements au choix

### accompagnements

polenta, frites au romarin, pommes de terre grenaille,  
carottes glacées, salade verte

4€

(V) Végétarien (VG)  
Vegan

## 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 et amandes.

### Cheesecake Basque 12€

Douceur du fromage frais, coulis d'orange.

### Tiramisu 12€

Servi à la cuillère, doux et généreux.

### Affogato 9€

Chaudeur du café, fraîcheur de 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 à 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.