

FORMULE DU MIDI 29€

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 buco, 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€
steak haché 180 g, tomate, salade, compotée d'oignon, fromage Taleggio, cornichons, mayonnaise	
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

Tarte Tropézienne 12€

Brioche légère garnie d'une crème vanillée à la fleur d'oranger.

Mousse au chocolat 12€

Chocolat de caractère, texture aérienne et fondante.

Tarte au citron 12€

Crème acidulée, délicatement caramélisée.

Cheesecake Basque 12€

Douceur du fromage frais, fruits rouges mijotés.

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, épicee, 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.