

Le Wilton carte été



Tapas et Grignotages

Assiette de charcuterie.....8€50	Le « 2 ramequins » de tapas salées8€00
Jambon cru, coppa, chorizo.	Saucisson (entier)..... 5€30
Assiette de fromage6€00	Ex : Comté, Chèvre...
3 sortes de fromages différents	Préfou maison classique ou original.....6€50
Assiette de dégustation13€00	1/2 camembert rôti miel et herbes de Provence..6€50
Variétés de charcuteries et fromages	Portion de frites maison 2€50
Le ramequin de tapas salées.....4€50	Salade verte2€00
Pilons de poulet, accras de morue, beignets de camembert.	



Salades

Caesar13€00	Salade verte, tomates, crudités, œuf poché, chips de lard, poulet mariné, crème de moutarde à l'ancienne, croutons de pain, parmesan.
Italienne.....12€00	Salade verte, tomates, crudités, tomates confites, mozzarella, chips de coppa, croutons de pain, vinaigrette au basilic et citron vert.
Norvégienne14€50	Salade verte, tomates, crudités, saumon gravelax, avocat, pickles d'oignon rouge, toasts de crème d'aneth au citron jaune.
Végétarienne11€90	Salade verte, tomates, crudités, betterave, carotte, crème d'aneth au citron jaune, pickles d'oignon rouge, vinaigrette à la noisette et croutons de pain.
Landaise14€50	Salade verte, tomates, crudités, gésier de canard, magret de canard séché maison, pomme de terres grenailles façon saladaise.
Catalane13€50	Salade verte, tomates, crudités, chèvre pané aux épices paella, légumes du soleil grillés, chips de chorizo, tapenade et provola.



Burgers maisons

Le Bacon.....12€70	Pain burger du boulanger, salade verte, tomates, oignons rouge, cornichon, steak haché, bacon, sauce BBQ maison, cheddar.
Le Nantais.....14€00	Pain burger du boulanger, mâche, tomates, oignons caramélisés, steak haché, curé Nantais, lard grillé.
Le Basque13€00	Pain burger du boulanger, salade verte, tomates, oignons rouge, filet de Poulet aux épices, crème au piment d'Espelette, tome de brebis.
Les 2 petits cochons14€00	Pain burger du boulanger, salade verte, tomates, steak de porc au chorizo maison, oignons frits et sauce cheddar maison.

Tous nos burgers sont accompagnés de frites maison.



Desserts

Mi-cuit au chocolat (Fait maison).....5€90
Mousse aux fruits rouges (Fait maison).....5€50
Fromage blanc coulis de fruit rouge (Fait maison)4€50
Salade de fruit frais de saison (Fait maison)5€00
Café gourmand7€00
Dessert du moment5€50
Glace Ben & Jerry's (Pot individuel)5€00



Plancha et Snacking

Wrap poulet	10€50
Salade verte, crudités, cheddar, sauce BBQ, Poulet aux épices, poivrons confits et garniture aux choix.	
Wrap saumon	11€50
Salade verte, crudités, tome de brebis, saumon gravelax, crème d'aneth au citron jaune et garniture aux choix.	
Linguine au saumon.....	13€00
Linguine, crème de coco citron, champignons, saumon frais.	
Onglet de boeuf sauce béarnaise maison	15€20
Boeuf UE (environ 180gr) et garniture aux choix.	
Brochette de crevette sauvage sauce chimi chury.....	15€50
Légumes du soleil grillés.	

1 Garniture aux choix:

Frites maison, Légumes de saison planchés, Pommes maximes, pomme de terre grenailles façon saladaise, salade verte crudités.

Supplément garniture ou sauce : 1€50

Formule du jour

Plat + dessert au choix12€70

Voir ardoise

Formule Burger

Le Bacon ou Le
Basque

+

Frites maison et
salade verte

+

Fromage blanc coulis
ou mousse fruits
rouges maison ou
dessert du moment

16€40

Formule Salade

La landaise ou la
norvégienne

+

Fromage blanc coulis
ou mousse fruits
rouges maison ou
dessert du moment

17€00

Formule Plancha

Onglet de boeuf sauce
béarnaise maison

+

Frites maison et
salade verte

+

Fromage blanc coulis
ou mousse fruits
rouges maison ou
dessert du moment

18€40

Menu Enfant

Mini burger + frites7€00



Boissons

Eaux	1/2L	1L
Eaux gazeuses.....	3€20.....	4€00
Badoit	3€20	
Evian.....	3€20.....	4€00

Vins rouge	Verre(12cl)	Bouteille
Domaine de Castelnau Syrah rouge (VP Pays D'Oc).....	3€60.....	18€00
Tarani rouge (VP Comté de Tolosan).....	3€60.....	18€00
Château Le Breuil (AOC Médoc).....	4€70.....	21€00
Excellence de St Laurent (AOC St Chinian).....	3€60	18€00
Domaine du Vieux Bourg (AOC Saumur Chanpigny).....		23€00
Côte du Rhône Village Jasoun (AOC Cotes du Rhone Village)		20€00
Domaine La Petite Barde (AOC Montagne St émilion).....		29€00

Vins rosé		
Tarani rosé (VP Comté de Tolosan).....	3€60.....	18€00
Chateau de Rouet (AOC Côtes de Provence)		21€00

Vins blanc		
Tarani blanc (VP Comté de Tolosan, Sauvignon)	3€60.....	18€00
Maubet (IGP Cote de Gascogne, demi sec fruité).....	4€70.....	21€00
Domaine de Bachellery (IGP Pays D'Oc, Chardonnay).....	3€80.....	19€00

Rouge	Pichet 25cl	50 cl
Excellence de St Laurent (AOC St Chinian).....	3€80	6€60

Rosé		
Excellence de St Laurent (AOC St Chinian)	3€80	6€60

