

## La Péniche



19 quai des Tonneliers - 11200 HOMPES



### Pizzas

cuites au four à bois  
garnies 100% mozzarella

#### Base Crème

Fromagère 16 €

chèvre, gorgonzola, parmesan

Bergère 15 €

chèvre, miel, olives

Montagnarde 16 €

oignons, lardons, pommes de terre, reblochon

Norvégienne 15 €

saumon fumé, câpres, citron

roquette et vinaigrette balsamique

#### Base Tomato

Campionne 16 €

boeuf haché, oignons, poivrons

Capricciosa 15 €

champignons, oignons, artichauts, persillade

Catalane 15 €

chorizo, merguez, poivrons, olives

Margherita 12 €

olives, huile basilic

Napolitaine 15 €

anchois, olives

Roma 16 €

olives, roquette et vinaigrette balsamique

mozzarella di bufala, jambon de pays

Royale 14 €

jambon, champignons, olives

Calzone 17 €

jambon, oeuf

roquette et vinaigrette balsamique

Bambino 9 €

jambon

Supplément d'ingrédient 2 €

## Dégustation



Sangria

litre 23 €

½ litre 13 €

Entre Potes 24€

Tapenade, boudin blanc, jambon de pays, magret  
séché, saucisse sèche, fromage de brebis, cornichon

## Entrées

Brochettes de Crevettes 17 €

sauce aux agrumes

Salade de Chèvre chaud 18 €

Salade verte, tomate, croûtons, noix,

chèvre gratiné au four à bois

Escargots de Bourgogne 15 €

beurre persillé, cuits au four à bois

Œufs Mimosa revisités 16 €

Salade verte, œufs durs, mayonnaise, en verrine

## Côté Jardin

Lasagnes aux légumes du Soleil 20 €

## Côté Terre

Viandes origine CEE

Suprême de Pintade 23 €

Sauce Provençale

Pièce de boeuf Black Angus grillée 26 €

≈ 250g

Assiettes garnies des légumes du jour

## Spécialité



Cassoulet

Gratiné

22 €

au four à bois

600g, au confit de canard, et sa salade verte

## Plat du Chef Selon arrivage

Consultez l'ardoise

## Côté Mer

Soupe de Poissons 19 €

Faite maison selon arrivage

accompagnée de croutons, rouille, fromage rapé

Filets de Dorade fraîche grillés 25 €

≈ 280g

Seiche à la Plancha 24 €

Persillade

Assiettes garnies des légumes du jour

## Desserts

Faisselle 7 €

sucrée au coulis de fruits rouges

ou salée à la crème ciboulette

Crème Catalane aux agrumes 8 €

Tarte Tatin Maison 9 €

Mi-cuit au Chocolat 10 €

Nougat glacé 8 €

Fruit givré 8 €

Orange, Citron, Noix de Coco, Ananas

Café Gourmand 11 €

Assortiment de mignardises sucrées

## Coupes glacées

Découvrez nos parfums

Crèmes glacées

vanille intense de Madagascar, chocolat blanc,  
chocolat et ses morceaux, café pur arabica,  
marron à la crème de marron, caramel beurre salé,  
rhum-raisins macérés, banane, vanille avec smarties

Sorbets

citron vert et ses zestes, mandarine du sud,  
douceur de framboise, cerise, fruits de la passion

## Menu 32 €

Brochettes de Crevettes

sauce aux Agrumes

ou

Tarte Fine

magret séché, oignons confits

ou

Œufs Mimosa revisités

\*\*\*

Filet de Dorade fraîche grillé

≈ 150g

ou

Pièce de boeuf Black Angus grillée

≈ 200g

ou

Lasagnes aux légumes du Soleil

\*\*\*

Faisselle

sucrée au coulis de fruits rouges

ou salée à la crème ciboulette

ou

Tarte Tatin Maison

ou

Nougat glacé

## Menu Bambino 13 €

moins de 10 ans

Steak haché ou Filet de Colin pané

écrasée de pommes de terre

\*\*\*

Coupe 1 boule

Parfum au choix à la carte

## Formule du Midi 21 €

Entrée, Plat, Dessert

Sauf Dimanche et jours fériés

Consulter l'ardoise

Consultez notre Carte La Laitière

Tél. 04 68 91 24 34

restaurantlapeniche.fr



## La Péniche



19 quai des Tonneliers - 11200 HOMPES



### Pizzas

Cooked in a wood oven  
filled with 100% mozzarella

#### Cream Base

- Fromagère 16 €  
goat cheese, gorgonzola, parmesan
- Bergère 15 €  
goat cheese, honey, olives
- Montagnarde 16 €  
onions, bacon, potatoes, reblochon
- Norvégienne 15 €  
smoked salmon, capers, lemon  
rocket salad and balsamic vinaigrette

#### Tomato base

- Campione 16 €  
ground beef, onions, peppers
- Capricciosa 15 €  
mushrooms, onions, artichokes, garlic & parsley oil
- Catalane 15 €  
chorizo, merguez, peppers, olives
- Margherita 12 €  
olives, basil oil
- Napolitaine 15 €  
anchovies, olives
- Roma 16 €  
olives, rocket salad and balsamic vinaigrette  
mozzarella di bufala, prosciutto
- Royale 14 €  
ham, mushrooms, olives
- Calzone 17 €  
Ham, egg  
rocket salad and balsamic vinaigrette
- Bambino 9 €  
ham

Ingredient supplement 2 €

## Dégustation



Sangria  
litre 23 €  
½ litre 13 €


### Entre Potes 24€

Tapenade, chorizo, prosciutto, duck breast  
dried, dried sausage, sheep's cheese, pickle

### Starters

- Shrimp skewers 17 €  
Citrus sauce
- Goat cheese salad 18 €  
Green salad, tomato, croutons, nuts, goat  
cheese gratinated in a wood oven
- Burgundy snails 15 €  
cooked in a wood oven with parsley butter
- Revisited Mimosa eggs 16 €   
Green salad, hard-boiled eggs, mayonnaise, in a glass

### Garden side

- South Vegetable Lasagna 20 € 

### Land side

- Meats of CEE origin
- Guinea fowl supreme 23 €  
Provençal sauce
- Grilled piece of Black Angus beef 26 €  
≈ 250g

Plates garnished with vegetables of the day

### Speciality



Cassoulet 22 €  
Gratinated in a wood oven

600g, with duck confit, and green salad

## Chef 's Dish Depending on arrivals

Consult the board

### Sea side

- Fish soup 19 €  
Homemade according to availability  
accompanied by croutons, rouille, grated cheese
- Grilled fresh sea bream fillets 25 €  
≈ 280g
- Grilled cuttlefish 24 €  
Garlic and parsley oil sauce

Plates garnished with vegetables of the day

### Desserts

- Faisselle 7 €  
sweetened with red fruit coulis  
or savory with chive cream
- Catalan cream 8 €  
with citrus fruits
- Homemade Tatin Tart 9 €
- Semi-cooked Chocolat cake 10 €
- Frozen Nougat 8 €
- Frosted Fruit 8 €  
Orange, Lemon, Coconut, Pineapple
- Gourmet Coffee 11 €  
Assortment of sweet treats

### Ice cream sundaes

Discover our flavors

- Ice creams  
intense vanilla from Madagascar, white chocolate,  
chocolate and its pieces, pure arabica coffee,  
chestnut with chestnut cream, salted butter caramel,  
macarated rum-raisins, banana, vanilla with smarties

- Sorbets  
lime and its zest, southern mandarin,  
sweetness of raspberry, cherry, passion fruit

Consult our La Laitière Menu

## Menu 32 €

- Shrimp skewers  
Citrus sauce  
or  
Fine Pie  
dried duck breast, candied onions  
or  
Revisited Mimosa eggs   
\*\*\*
- Grilled fresh sea bream fillet  
≈ 150g  
or  
Grilled piece of Black Angus beef  
≈ 200g  
or  
South Vegetable Lasagna   
\*\*\*
- Faisselle  
sweetened with red fruit coulis  
or savory with chive cream  
or  
Homemade Tatin Tart  
or  
Frozen Nougat

## Menu Bambino 13 €

less than 10 years old

- Chopped Steak or Breaded Colin Fillet  
mashed potatoes  
\*\*\*
- 1 scoop of ice cream  
Flavor of your choice on the menu

## Lunch menu 21 €

Starter, Dish, Dessert

Except Sundays and public holidays

Consult the board

Tél. 04 68 91 24 34

restaurantlapeniche.fr