La Péniche

19 quai des Tonneliers - 11200 HOMPS

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 Tomate

Campione 16 €
boeuf haché, oignons, poivrons
Capricciosa 15 €
champignons, oignons, artichauts, persillade
Catalane 15 €
chorizo, merguez, poivrons, olives
Margharita 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 €
1/2 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
Oeufs Mimosa revisités 16 €
Salade verte, oeufs 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

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

Consultez notre Carte La Laitière

Menu 32 €

Brochettes de Crevettes
sauce aux Agrumes
ou
Tarte Fine
magret séché, oignons confits
ou
Oeufs 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

Consultez l'ardoise

Téléphone 04 68 91 24 34 restaurantlapeniche.fr