



# Le Mulligan

Tous nos plats sont cuisinés sur place à base de produits bruts (à l'exception des frites)  
en collaboration avec nos fournisseurs tels que :

La Maison Baud pour nos viandes,  
Maulet Primeurs pour les fruits et légumes,  
La Boulangerie des Cravis pour le pain . . . .



Service de 11h30 à 16h00

\* Carte réduite du lundi au samedi de 15h à 16h

Un tableau des allergènes est disponible n'hésitez pas à nous le demander



## Les Entrées

Rillettes de crabe à la tomate, aneth et piment d'Espelette*	9 €
Carpaccio de veau, vinaigrette aux agrumes et pesto de roquette *	
<u>Petit</u> : 10 €	<u>Grand (frites et salade)</u> : 18 €
Foie gras poêlé sur pain d'épices, tartare de mangue à la menthe	11,50 €
Pannequets de truite fumée maison, crème citron vert et citron confit *	13 €
Mozzarella di Bufala, pesto basilic et pignons de pin *	8 €
Salade du moment* :	<u>Petite</u> : 9 € <u>Grande</u> : 15 €
Croustillants de crevettes à l'estragon, sauce aigre douce (10 pièces)*	10,50 €

## Les Poissons

Filets de perches fraîches en persillade, frites et salade	22 €
Poisson du moment (selon arrivage)	
Risotto et légumes du moment	Voir Ordoise

Service de 11h30 à 16h00

\* Carte réduite du lundi au samedi de 15h à 16h

Un tableau des allergènes est disponible n'hésitez pas à nous le demander



## Les Plats

Foie de veau déglacé au jus de viande et porto Gratin de pommes de terre et légumes du moment	17,50 €
Pluma de pata negra ibérique Gratin de pommes de terre et légumes du moment	20 €
« Le Mulligan » burger maison (supplément foie gras 5 €) Steak haché, coppa aux herbes, tomate, reblochon, crème aux oignons, Frites et salade	18,50 €
Wok de pâtes au poulet et pesto, duo de tomates, parmesan	14 €
Pièce du boucher, sauce tartare Gratin de pommes de terre et salade verte	20 €
Tartare du moment poisson ou viande, frites et salade *	Voir ardoise
Tartare de bœuf au couteau, frites et salade* (Nous pouvons ajouter un œuf si vous le souhaitez)	18 €
Suppléments : bol de frites 4 € / Salade verte 2 €	

Service de 11h30 à 16h00

\* Carte réduite du lundi au samedi de 15h à 16h

Un tableau des allergènes est disponible n'hésitez pas à nous le demander



## Formule du Jour

(En semaine uniquement, hors jours fériés)

Plat du jour	12 €
Entrée + Plat	15 €
Plat + Dessert	16 €
Entrée + Plat + Dessert	19 €

## Menu du petit golfeur 10 €

(Jusqu'à 12 ans)

Filet de poisson et risotto

ou

Filet de poulet et frites

+

1 Boule de glace

Service de 11h30 à 16h00

\*Carte réduite du lundi au samedi de 15h à 16h

Un tableau des allergènes est disponible n'hésitez pas à nous le demander



## Les Desserts :

Macaron aux framboises et crème Yuzu	8,50 €
Pana colada Coco, rhum, ananas frais, coulis exotique, meringue vanille	7.00 €
Coupe glacée aux fruits frais (fraises, myrtilles, framboises) Sorbet framboise, glace crème fraîche, meringue et chantilly	7.50 €
Brownies aux noix de cajou, glace stracciatella	7.50 €
Paris Brest	7,50 €
Café gourmand	9 €
Assiette de fromages	6,50 €

## Les glaces artisanales :

Gérard Cabiron, Meilleur Ouvrier de France Desserts Glacé

1 boule : 2 €

2 boules : 4 €

3 boules : 6 €

Les glaces : Vanille, Chocolat, Caramel beurre salé, Café, Crème fraîche, Menthe  
chocolat, Stracciatella

Les sorbets : Citron vert, Mirabelle, Passion, Framboise

Service de 11h30 à 16h00

\*Carte réduite du lundi au samedi de 15h à 16h

Un tableau des allergènes est disponible n'hésitez pas à nous le demander