

NOTRE MENU DÉJEUNER

Our Lunch Menu

Entrée + Plat + Dessert 24,50€
Starter + Main course + Desert

Proposé du lundi au samedi midi hors jours fériés

Consultez notre ardoise

From Monday to Saturday excluding public holidays
Consult our slate

NOTRE MENU ENFANT

Our Children's menu

15€

1 sirop à l'eau
1 water sirup

Nuggets de poulet ou steak haché
Chicken nuggets or steak

1 glace 2 boules
Ice cream 2 scoops



La Tour Du Plan

RESTAURANT - TERRASSE

5, rue Jean Jaurès - Le Plan de la Tour
04 94 43 70 05 - latourduplean83120@gmail.com



NOS ENTRÉES

Carpaccio de thon, pesto rosso et basilic 14€
Tuna carpaccio, pesto rosso and basil

Profiteroles au Foie gras de canard poêlé, jus réduit 20€
Pan-fried duck foie gras profiteroles, reduced jus

Cuisses de grenouille en persillade 20€
frog legs with garlic and parsley

Clafoutis au Comté, patate douce et poireau 15€
Clafoutis with comté, sweet potato and leek

Rosace de légumes croquants au chèvre et pistou frais 14€
Crunchy vegetables rosette with goat cheese and fresh pesto

Fraicheur d'encornets à la Provençale 15€
Freshness of squid Provençal style

NOS VIANDES

Ballotine de canard à la forestière 27€
Duck ballotine with forest sauce

Filet de bœuf aux girolles 35€
Beef filet with chanterelles

Souris d'Agneau confite aux épices douces 33€
Slow cook lamb shank in mild-spices

Ris et rognons de veau flambés au cognac 28€
Veal sweetbreads and kidneys flambéed with cognac

NOS POISSONS

Bar entier grillé au pesto rosso 27€
Grilled sea-bass with pesto

Bourride de Saint-Pierre poché 29€
Poached John Dory Bourride

Risotto de lotte, crème de chorizo 32€
Monkfish risotto, chorizo cream

 **Notre assiette végétarienne 20€**
Our vegetarian plate

NOS DESSERTS

Aumônière de poire pochée, caramel beurre salé 11€
Poached pear purse, salted butter caramel

Sablé au citron, meringue à l'estragon 11€
lemon shortbread, tarragon meringue

Notre sélection de fromages affinés 12€
Our selection of mature cheeses

Mille-feuille au chocolat praliné, noisettes caramélisées 12€
Praline chocolate Mille-feuille and caramelized hazelnuts

Pavlova pistache et fleur d'oranger 11€
pistachio and orange blossom pavlova

Riz au lait cannelle et cardamome 10€
Rice pudding with cinnamon and cardamom

Nos coupes colonel 11€
Our colonel cups (ice cream or sorbet with alcohol)

Assortiment de glaces et sorbets (3 boules) 9€
Choice of ice cream and sorbets (3 scoops)