

# **Le 37**

## **Restaurant-Terrasse**

*vous accueille*

*- du Lundi au Dimanche de 12h à 14h -*

*- du Mercredi au Samedi de 19h à 21h45 -*

*Menu groupe à partir de 12 personnes*

*- nous consulter -*

**Réservations 09 52 52 95 54**

**[www.restaurantle37.fr](http://www.restaurantle37.fr)**

*Les Titres Restaurant sont acceptés du lundi au samedi (hors jours fériés), pour un montant maximum de 19€ par jour et par personne.*

## **APERITIFS**

|   |             |              |
|---|-------------|--------------|
| <i>Apéritif « maison » - Limoncello - Champagne</i> | <i>12cl</i> | <i>7.90€</i> |
| <i>Coupe de Champagne</i>                           | <i>12cl</i> | <i>8.00€</i> |
| <i>Kir Royal</i>                                    | <i>12cl</i> | <i>8.50€</i> |
| <i>Kir vin blanc</i>                                | <i>12cl</i> | <i>4.00€</i> |
| <i>Suze</i>   | <i>6cl</i>  | <i>4.00€</i> |
| <i>Martini blanc/rouge , Campari</i>                | <i>6cl</i>  | <i>4.00€</i> |
| <i>Porto rouge</i>                                  | <i>6cl</i>  | <i>4.00€</i> |
| <i>Ricard/Pastis</i>                                | <i>2cl</i>  | <i>4.00€</i> |

## **COCKTAILS AVEC ALCOOL**

|   |              |
|---|--------------|
| <i>Spritz Apérol, Champagne, Perrier, orange</i>                              | <i>9.90€</i> |
| <i>Mojito Rhum Bacardi, menthe fraîche, citron vert, sucre canne, Perrier</i> | <i>7.90€</i> |
| <i>Golden Moon Champagne, liqueur d'abricot, jus d ananas, pamplemousse</i>   | <i>7.90€</i> |
| <i>Américano Campari, Martini rouge, Perrier</i>                              | <i>7.90€</i> |

## **COCKTAILS SANS ALCOOL**

|  |              |
|--|--------------|
| <i>Virgin Mojito Menthe fraîche, citron vert, sucre canne, Perrier</i>     | <i>6.50€</i> |
| <i>Tropical Jus multivitaminé, jus de pamplemousse, sirop de grenadine</i> | <i>6.50€</i> |
| <i>Bella Luna Jus d'orange, jus d'ananas, jus de citron vert</i>           | <i>6.50€</i> |

## **WHISKY – 4cl**

|                            |  |       |
|----------------------------|--|-------|
| <i>Togouchi - japonais</i> |  | 8.00€ |
| <i>Cardhu</i>              |  | 7.00€ |
| <i>Jack Daniel's</i>       |  | 6.00€ |
| <i>JB</i>                  |  | 5.00€ |

## **BIERES**

|                             |                            |                          |
|-----------------------------|----------------------------|--------------------------|
| <i>Stella</i>               | 25cl -- 3.50€              | 50cl—6.90€               |
| <i>Leffe</i>                | 25cl -- 3.80€              | 50cl—7.50€               |
| <i>Hoegaarden blanche</i>   | 25cl -- 3.80€              | 50cl—7.50€               |
| <i>Panaché</i> 25cl – 4.00€ | <i>Monaco</i> 25cl – 4.20€ | <i>Picon</i> 25cl –4.80€ |

## **SODAS ET EAUX**

|  |               |          |
|--|---------------|----------|
| <i>Coca Cola ou Zéro</i>                                       | 33cl          | 3.50€    |
| <i>Orangina , Oasis</i>  | 33cl          | 3.20€    |
| <i>Schweppes</i>   | 33cl          | 3.50€    |
| <i>Ice Tea</i>   | 25cl          | 3.50€    |
| <i>Limonade</i>  | 25cl          | 2.20€    |
| <i>Diabolo</i>   | 25cl          | 2.50€    |
| <i>Sirop à l'eau</i>   | 25cl          | 1.80€    |
| <i>Perrier</i>   | 33cl          | 3.30€    |
| <i>Jus de fruits</i><br>(orange, ananas, pamplemousse, tomate) | 25cl          | 3.50€    |
| <i>Evian</i>   | 50cl -- 3.50€ | 1L—5.00€ |
| <i>Badoit</i>  | 50cl -- 3.50€ | 1L—5.00€ |

## **ENTREES**

|   |        |
|---|--------|
| <i>Terrine du moment</i>  | 9.00€  |
| <i>Carpaccio de Betteraves cuites, bouquet de salade</i>                          | 8.00€  |
| <i>Salade de Poulpe- marinés par nos soins à l'huile d'olives, toast</i>          | 10.00€ |
| <i>Assiette de Poivrons confits – huile d'olive et gousse d'ail, chorizo doux</i> | 8.00€  |
| <i>Gaspacho de tomates - et tartine de fromage frais aux fines herbes</i>         | 8.00€  |

## **FOIE GRAS MAISON**

|   |        |
|---|--------|
| <i>Servi avec sa confiture d'oignons au vin rouge</i> | 17.00€ |
|---|--------|

## **SALADES**

|  |        |
|--|--------|
| <i>Salade CAESAR – sauce aux anchois</i><br><i>- croutons, copeaux parmesan Grana Padano, poulet pané , œuf dur</i>  | 20.00€ |
| <i>Salade de Croustillants de Chèvre chaud au miel et noix</i>   | 19.00€ |
| <i>Salade Gourmande du 37- Noix de St. Jacques rôties, Saumon Gravlax</i><br><i>- suprêmes d' orange et pamplemousse, avocat, vinaigrette aux agrumes, huile d'olive</i> | 26.00€ |
| <i>Méli-Mélo de Tomate et Mozzarella di Buffala – et pesto</i>   | 17.00€ |

## **GRENOUILLES**

|  |        |
|--|--------|
| <i>Fricassée de grenouilles désossées sur lit de julienne de légumes, sauce morilles</i> | 27.00€ |
|--|--------|

## **POISSONS**

|  |        |
|--|--------|
| <i>Filet de Daurade Royale rôtie, estivale de légumes, riz</i>                                   | 22.00€ |
| <i>Cocotte de Noix de St. Jacques rôties, linguines, crème persillée</i>                         | 24.00€ |
| <i>Seiche confite en persillade, riz</i>   | 22.00€ |
| <i>Bar entier rôti, sauce vierge, estivale de légumes, riz, sauce vierge</i>                     | 26.00€ |
| <i>Rosace de Saumon Gravlax (maison) a l'aneth, Vodka et Orange, toast et sorbet à la tomate</i> | 19.00€ |

## **VIANDES**

|  |        |
|--|--------|
| <i>Côte de Bœuf – 400gr- , sauce foie gras, frites maison, salade sucrine</i>                            | 26.00€ |
| <i>T-Bone de Veau, sauce à l'estragon, frites maison, salade sucrine</i>                                 | 25.00€ |
| <i>Pluma de Cochon Ibérique, sauce au miel, linguine</i>   | 21.00€ |
| <i>Onglet de Bœuf, sauce béarnaise, frites maison, salade sucrine</i>                                    | 21.00€ |
| <i>Le BURGER du moment, frites maison, sauce barbecue</i>  | 19.00€ |
| <i>Côte de Bœuf – 1200gr- , sauce foie gras</i><br><i>- sur réservation - cuisson bleu ou saignant -</i> | 58.00€ |

## **PATES DU MOMENT**

*- à découvrir sur ardoise -*

## **TARTARES ET CARPACCIO**

|   |        |
|---|--------|
| <i>Tartare de Daurade Royale, brunoise de mangue et ananas</i><br><i>Echalote et ciboulette, toast, frites maison, salade sucrine</i>                       | 19.00€ |
| <i>Tartare de Bœuf - taillé au couteau par nos soins , frites maison</i><br><i>Salade sucrine, câpres, cornichons, oignon rouge, persil, sauce cocktail</i> | 19.00€ |
| <i>Carpaccio de Bœuf - mariné au Pistou, copeaux de parmesan, salade, citron</i>  | 18.00€ |

## **MENU « LE 37 »**

*Entrée + Plat + Dessert* 33.00€

*Entrée + Plat* 27.00€

*Plat + Dessert* 27.00€

### **ENTREES**

- *Carpaccio de Betteraves*
- *Gaspacho tomates ou melon*
- *Salade de Poulpe*
- *Assiette de Poivrons marinés*

### **PLATS**

- *Filet de Daurade*
- *Seiche confite*
- *Pluma de Cochon ibérique*
- *Onglet de Bœuf*

### **DESSERTS ou FROMAGES**

- *A choisir parmi nos desserts et fromages disponibles à la carte*

**MENU ENFANT (-10 ans) 9.90€**

- Fish & Chips ou Pâtes Linguine Carbonara
- 1 Boule de glace (vanille, chocolat ou fraise)
- 1 sucette

...et pour les ados....

- Burger Fish , frites maison, salade ou 15.00€
- Pâtes Linguine Carbonara

**FROMAGES**

Assiette de 3 fromages affinés, 3 variétés 7.50€

Fromage blanc « Faisselle », coulis ou crème 6.00€

**DESSERTS « maison »**

Mousse au chocolat, chantilly et amandes torréfiées 7.50€

Panna Cotta au citron et spéculos 7.50€

Tiramisu du moment 7.50€

Crème Brulée au sucre cassonade 7.50€

Salade de Fruits frais de saison, sirop léger à la vanille 7.50€

\*Macaron Framboise et son coulis, éclats de pistache, glace vanille maison 9.00€

\*Café ou Thé gourmand – selon l’humeur du Chef 9.00€

\*Assiette de glaces et sorbets ( maison ) - sur ardoise - 9.00€

\*supplément menu 2€

## **COUPES GLACEES**

|  |       |
|--|-------|
| <i>Chocolat Liégeois (Glace chocolat, chocolat chaud, chantilly)</i> | 8.00€ |
| <i>Café Liégeois (Glace café, café chaud, chantilly)</i>             | 8.00€ |
| <i>Dame Blanche (Glace vanille, chocolat chaud, chantilly)</i>       | 8.00€ |
| <i>Colonel (Glace citron vert, vodka)</i>                            | 9.00€ |

## **DIGESTIFS – 4cl**

|                               |        |
|-------------------------------|--------|
| <i>Get 27 ou 31</i>           | 5.00€  |
| <i>Limoncello</i>             | 5.00€  |
| <i>Armagnac</i>               | 6.00€  |
| <i>Rhum Diplomatico</i>       | 6.00€  |
| <i>Cognac Martel</i>          | 6.50€  |
| <i>Poire Williams</i>         | 5.00€  |
| <i>Chartreuse Verte V.E.P</i> | 14.00€ |

## **BOISSONS CHAUDES**

|                      |       |
|----------------------|-------|
| <i>Café expresso</i> | 1.80€ |
| <i>Décaféiné</i>     | 1.90€ |
| <i>Double café</i>   | 3.50€ |
| <i>Noisette</i>      | 2.00€ |
| <i>Thé/Infusion</i>  | 2.80€ |