

## Menu à composer

Cuisine tout maison et produits frais et beaucoup d'amour

### TERRE

Planche de jambon  
affiné du moment  
12€

Faux filet de  
l'Aubrac cuit  
saignant, au beurre  
d'ail 13€

Ribs de cochon  
caramélisés sauce  
Tonkatsu 11€

Croquettes  
jambon-emmental 8€

### MER

6 Huîtres sauce  
yuzu échalottes 11€

Ceviche de dorade  
12€

Calamars frits à  
l'ail et au persil  
10€

Accras de  
cabillaud,  
chutney de  
clémentines pimenté  
9€

Tofu frit et  
wakamé, bouillon  
froid au miso 9€

### VÉGÉ

Houmous de  
betteraves et miel  
6€

Assortiment de  
pickles 6€

Carottes rôties,  
sauce yaourt menthe  
et coriandre 7€

Choux fleur panés  
sauce au  
Ras-el-Hanout 8€

Buratta au pesto de  
coriandre et  
cacahuètes 9€

Frites maison 4€

Fromage du moment  
4€

Plat du jour (midi uniquement)

14€

### LES DESSERTS 6€

Riz IGP de Camargues au lait, vanille et écorces de  
clémentines confites

Fondant chocolat, caramel beurre salé

Glace à la fleur d'orangers et praliné noisette

**OUVERT DU MARDI  
AU VENDREDI  
11h30/14h et  
19h30/22h**

**SAMEDI  
10h/23h en  
continu**

**INFOS ET RESA**

**09.85.10.54.47**

**INSTA: taraiette**

**www.bocoff.net**