

À partager

Pissaladière <i>Confit d'oignons, anchois à l'huile et olives</i>	17
Légumes crus du potager, anchoïade, houmous	20

Les entrées

Ceviche de daurade royale <i>Citron caviar, herbes et taguettes</i>	19
Tomates et pêche blanche <i>Stracciatella et pesto de pistaches</i>	20
Tartelette à l'artichaut Petit violet du jardin <i>Jus de veau</i>	19
Carpaccio de thon de Méditerranée <i>Avocat, framboises et salicornes</i>	24

Pizzette

✓ Margarita <i>Sauce tomate, mozzarella, basilic</i>	16
Bianca <i>Crème fraîche, jambon blanc, champignons, mozzarella</i>	17
✓ Léoube <i>Sauce tomate, courgettes, aubergines, poivron rouges, pesto</i>	17
Italienne <i>Sauce tomate, Stracciatella di bufala, jambon cru, roquette et parmesan</i>	19

Léoube

+ LE CAFÉ B

Les plats

Carpaccio de boeuf <i>Frites maison, roquette, câpres, basilic, parmesan</i>	25
Gnocchis à la truffe d'été	29
Suprême de volaille <i>Champignon, légumes primeurs et jus d'un poulet rôti</i>	29
Maigre de Méditerranée en viennoise d'amande <i>Courgettes à la menthe et beurre blanc à l'Amaretto</i>	32
Tentacule de poulpe <i>Polenta, légumes primeurs et sauce vierge</i>	34
Thon rouge Rossini <i>Carottes, agrumes et baies de cassis</i>	42

La pêche locale

Poisson entier, voir ardoise <i>Garnitures au choix</i>	12€/100g
Langouste de Méditerranée <i>sur commande 24 heures à l'avance</i> <i>Garnitures au choix</i>	18€/100g 6
<i>Frites maison, légumes de saison, purée de pommes de terre</i>	

Menu enfant

Poulet croustillant ou Filet de Daurade Royale ou Pizette Margarita 2 boules de glace au choix Sirop à l'eau	18
--	----

Les desserts

Chèvre frais de la ferme Bertin à Taradeau <i>Sucrine, miel de Léoube, pain grillé</i>	12
Baba au Gin by Léoube <i>Crème mascarpone au citron vert</i>	12
Léoube Mess <i>Fraises, crème montée, coulis de fruits rouges, meringue</i>	12
Profiterole <i>Éclats d'amandes caramélisées, sauce chocolat</i>	12
Trilogie de citron <i>Tarte, pavlova, citron givré</i>	12
Sélection de sorbets et de glaces, Maison Rivage <i>Vanille, café, chocolat, thé à la menthe et pignons, citron, fraise, mangue</i>	4€/boule

Prix nets en euros / Taxe et service compris

Le Café Léoube et ses fournisseurs s'engagent et garantissent l'origine française des viandes.

✓ : Option vegan ou végétarienne disponible. N'hésitez pas à prévenir les équipes en cas d'allergie.