Le Diar

RESTAURANT | CAFÉ | BRUNCH

LE DIAR MENU

du Lundi au Vendredi
UNIQUEMENT LE MIDI

PLAT DU JOUR + DESSERT DU JOUR

MENU ENFANT

Jusqu'à 10 ans

PLAT + DESSERT 14€

PLATS
au choix

Steak Hâché (env. 100 gr) | Filet de Poulet Pané

Accompagnements :
au choix

Frites Maison | Riz Basmati | Poêlée de Légumes | Pommes de Terre Écrasées à l'Huile d'Olive

DESSERTS
au choix

Fondant au Chocolat | 1 Boule de Glace | 1 Riz au Lait

À Partager

CROUSTILLANTS D'ÉPINARDS ET MOZZARELLA *(3 pièces)* ..... **12€**

QUATTRO BRUSCHETTAS ..... **16€**
Stracciatella de Burrata • Saumon Fumé • Forestière • Bresaola

PLANCHE APÉRO ..... **19€**
Assortiment de Charcuterie & Fromages

MIX FRITTO *(12 pièces)* ..... **24€**
Crevettes Tempura, Légumes Panés, Ailes de Poulet Marinées, Croquetas au Chorizo,
Servi avec 3 Sauces : Fromage Blanc aux Fines Herbes • Barbecue • Aigre Douce

PLATEAU DE MEZE *(pour 3 à 4 personnes)* ..... **36€**
Houmous (Purée de Pois Chiche, Tahina, Citron, Huile, Huile d'Olive) | Houmous au Pesto | Caviar d'Aubergine | Taboulé à la Provençale | Légumes Grillés aux Fines Herbes à l'Huile d'Olive | Fêta au Thym et Huile d'Olive, Façon Grecque

Entrées & Salades

LA DÉTOX ..... **14€**
Cœurs d'Artichaud, Asperges, Avocat, Carottes Multicolores, Mâche, Tomates Cerises, Grenade, Sauce Moutarde au Miel et à l'Huile d'Olive

LA BRESAOLA ..... **14€**
Viande de Bœuf Séchée, Roquette, Tomates Cerises, Champignons de Paris, Parmesan, Sauve Vinaigre à l'Huile d'Olive

ASSIETTE DE SAUMON FUMÉ ..... **16€**
Sauce Blanche aux Fines Herbes, Pain Toasté

CAVIAR D'AUBERGINE AU FEU DE BOIS ..... **16€**
Aubergine, Tomates, Poivron Grillé, Oignon Rouge, Huile d'Olive, Grenade, Persil, Sauce Mélasse de Grenade à l'Huile d'Olive

TARTARE DE SAUMON ..... **19€**
Saumon Frais, Avocat, Mangue, Grenade, Citron, Huile d'Olive, Aneth

LA BURRATA ..... **19€**
Burrata, Tomates Cerises, Pesto, Aubergine Grillée au Feu de Bois, Pesto à l'Huile d'Olive

LA CÉSAR ..... **19€**
Salade Romaine, Poulet, Œuf Mollet, Tomates Cerises, Parmesan, Sauce César Maison

SALADE DE POUSSES D'ÉPINARDS ..... **9€**
Champignons de Paris, Parmesan, Sauce Moutarde au Miel et à l'Huile d'Olive

SOUPE DU JOUR ..... **9€**

Risottos & Pâtes

RISOTTO PARMIGIANA ..... **22€**
Risotto, Crème Fraîche, Champignons de Paris, Parmesan

RISOTTO À LA TRUFFE ..... **24€**
Risotto, Crème de Truffe, Crème Fraîche, Parmesan

LINGUINE ALFREDO ..... **22€**
Linguines, Blanc de Poulet, Champignons, Crème Fraîche, Parmesan

LINGUINE TOSCANE ..... **24€**
Linguines, Crevettes, Tomates Cerises, Pousses d'Épinards, Crème Fraîche, Fines Herbes

Prix Nets en Euros - Service Compris
L'origine des produits ainsi que la liste des allergènes contenus dans certains de nos plats et desserts sont affichées en salle.

Plats

BURGER DIAR ..... 21€
Steak Hâché Boucher (Env. 150gr), Sucrine,Tomate, Cheddar, Bacon de Bœuf, Oignons Confits, Pain Brioché, Sauce Burger Maison
Accompagné de Frites Maison

TARTARE DE BOEUF *(Env. 180 gr)* ..... 22€
1 Garniture au choix

ENTRECÔTE *(Env. 300 gr) Sauce Béarnaise* ..... 28€
1 Garniture au choix

BŒUF EFFILOCHÉ *Façon Bourguignon* ..... 24€
Paleron de Bœuf cuit 11 Heures, Jus de Bœuf, Vin Rouge, Carottes, Oignons, Fines Herbes
1 Garniture au choix

SOURIS D'AGNEAU *Cuisson 6h avec son Jus* ..... 28€
1 Garniture au choix

DEMI-POULET *Désossé Grillé au Thym avec son jus* ..... 24€
1 Garniture au choix

PAVÉ DE SAUMON *Sauce à l'Orange et aux Fines Herbes* ..... 22€
1 Garniture au choix

DOS DE CABILLAUD *en Cassolette* ..... 24€
Poêlée de Légumes

GAMBAS SAUVAGES RÔTIES *(XXL)* ..... 36€
1 Garniture au choix

Garnitures & Sauces Maison

SUPPLÉMENT DE GARNITURES : ..... 5,50€
Frites Maison | Poêlée de Légumes | Riz Basmati | Pommes de Terre Écrasées à l'Huile d'Olive | Salade Diar (Mesclun, Sucrine, Tomates Cerises, Parmesan)

SUPPLÉMENT DE SAUCES MAISON : ..... 2,50€
Poivre | Béarnaise | Roquefort | Échalottes

Pizzas

LA VÉGAN ..... 16€
Sauce Tomate, Aubergines, Courgettes, Artichauds, Épinards, Oignons

LA BURRATA ..... 17€
Thym à l'Huile d'Olive, Tomates Fraîches, Oignons, Burrata, Olives, Basilic

LA PROVENÇALE ..... 17€
Sauce Tomate, Mozzarella, Viande Hachée, Oignons, Poivrons

LA SALMONE ..... 18€
Crème Fraîche, Mozzarella, Épinards, Saumon Fumé

LA 4 SAISONS ..... 19€
Sauce Tomate, Mozzarella, Jambon de Dinde, Champignons de Paris, Artichauts, Poivrons

LA FORESTIÈRE ..... 19€
Crème Fraîche à la Truffe, Mozzarella, Champignons de Paris

Formule

LA PIZZAÏOLO ..... 26€
1 Pizza au Choix
+ 1 Dessert du Jour
+ 1 Boisson
(Eau (33cl) | Soda (25cl)| 1 Verre de Vin (14cl)

Desserts

DESSERT DU JOUR ..... 8,50€

RIZ AU LAIT À LA FLEUR D'ORANGER ..... 8,50€

ASSIETTE DE FROMAGES (4 Sortes) ..... 9,50€

CAFÉ OU THÉ GOURMAND ..... 9,50€
Accompagné de 3 Mignardises

TIRAMISU FAÇON DIAR ..... 9,50€
Biscuits Cuillères, Mascarpone, Café

FONDANT AU CHOCOLAT ET SA BOULE DE GLACE VANILLE ..... 9,50€

TARTELETTE DE GRANOLA AU YAOURT ..... 11,50€

BRIOCHE PERDUE, BOULES DE GLACE VANILLE, CARAMEL BEURRE SALÉ (2 pers.) .... 15€

3 BOULES DE GLACES OU SORBETS ..... 8,50€
Glaces : Chocolat | Vanille | Pistache | Stracciatella | Café | Nougat
Sorbets : Fraise | Mangue | Clémentine | Citron Vert | Pomme Verte | Litchi

Prix Nets en Euros - Service Compris
L'origine des produits ainsi que la liste des allergènes contenus dans certains de nos plats et desserts sont affichées en salle.

Halal