



Menu Gourmand

Du Mercredi 05 au dimanche 11 Décembre

Gambas et Espadon à la plancha

Emulsion de paprika doux / noisette grillé

Travers de Bœuf, pomme purée

Sauce gingembre / tomate sucré

Dessert au choix de Jean Michel LLORCA dans notre vitrine à pâtisseries

Prix : 33€ttc par personne – Hors boissons

** valable le soir du mercredi au dimanche inclus ainsi que le samedi et le dimanche midi*

Le menu change chaque mercredi

Formule non disponible lors de menus spéciaux, fêtes.

CAFE LLORCA

Place Paul Isnard – 06220 Vallauris

reservations@cafellorcavallauris.com

Réservations : 04 93 33 11 33



Menu du Jour

Elaboré à base de produits frais et de saison

Plat seul **16 €**

Entrée / Plat ou Plat / Dessert du jour **19 €**

Entrée / Plat / Dessert du jour **26 €**

**Valable uniquement au déjeuner
du mercredi au samedi.**

Menu Enfant

(-12 ans)

Un plat (poisson ou viande)

+

Dessert au choix dans notre vitrine
14€ - Hors boissons

La Carte

Entrées

- L'entrée de saison **15€**
- Poulpe plancha / à la Niçoise **18€**
- Risotto crémeux de gambas **18€**
- Ballotine de foie gras **21€**

Plats

- Poisson du jour **19€**
- Cabillaud rôti **22€**
- Filet de bœuf à la plancha **31€**
- Ris de veau aux morilles /sauce morilles a la crème **36€**

Fromage : Assiette de 3 fromages **10€**

Desserts de Jean-Michel Llorca : **7€**

Tous nos plats sont accompagnés de légumes de saison

Origine des viandes : Bœuf : France ou UE

Veau : France ou UE - Cochon : Espagne ou UE

Prix nets, taxe et service compris