NEW THALASSA
RESTAURANT - BRASSERIE - GLACIER

CARTE

Automne – Hivers

Élaborée avec ❤ par notre chef

Robin Rapetto & son équipe de cuisine

English menu

Tous nos plats sont faits maison avec des produits frais.
Carte des allergènes disponible sur demande
Prix net en euro. Service Compris

@newthalassa

Formules à partager

L'Apéro Time

L'Apéro Time

Une bouteille de vin (couleur au choix), Chiffonnade de jambon cru Italien, Panisses, Houmous & pain pita, sélection de fromages, Burrata crémeuse ..... 46,00€

Assiette d'antipasti

Aubergines et courgettes grillés, cœur d'artichaut à l'huile, burrata crémeuse, oignons confits au balsamique, aubergine à la parmesane, chiffonnade de jambon cru Italien & Gressins.....25,00€

TAPAS

Pour encore plus de convivialité, partagez les produits sélectionnés avec soin par notre Chef !

- Planche mixte fromages affinés et jambon cru italien en chiffonnade (à partager) .....19€
- Empanadillas du maquis au figatellu et à la brousse (6 pièces) ..... 8€
- Sticks mozzarella croustillants (8 pièces) ..... 9€
- Planche de jambon cru italien en chiffonnade .....16€
- Houmous traditionnel aux pois-chiches, crémeux, servis avec son pain pita tiède ..... 8€

- Burrata crémeuse 125g à partager, pesto et condiments..... 9€
- Planche de fromages affinés .....11€
- Panisses marseillaises croustillantes, sauce rouille..... 7€
- Petits chèvres-chauds panés à grignoter (6 pièces) ..... 8€
- Nems croustillants au poulet, sauce nuoc-mam (6 pièces)..... 9€
- Tentacules d'encornets frits à l'ail et au persil frais..... 8€

NOS SALADES & ENTRÉES

Salade César du New Thalassa

POULET CROUSTILLANT / TOMATES CERISES / ŒUF DUR CROUTONS AU PARMESAN SAUCE AUX ANCHOIS

18,00€

Chèvres chauds en salade

MESCLUN / CHÈVRES PANÉS CROUSTILLANTS / TOMATES CERISES / OIGNON ROUGE / CERNEAUX DE NOIX

17,00€

Tartare de bœuf traditionnel (préparé)

PERSIL / CORNICHONS / CAPRES / ÉCHALOTTE / FRITES CROUSTILLANTES

21,00€

Nos carpaccios et frites fraiches

- **Le Classico**, à l'huile d'olive, citron et copeaux de parmesan .....17€
- **L'Italien**, sauce pesto au basilic, tomates séchés et capres ..... 19€
- **Le Lombard**, crème tiède au gorgonzola ..... 18€

Tous nos plats sont faits maison avec des produits frais.

Carte des allergènes disponible sur demande

Prix net en euro. Service Compris

@newthalassa

LE COMPTOIR DES PATES

PAPARDELLE À LA TRUFFE (TUBER AESTIVUM)
PETITES TAGLIATELLES CUISINÉS AVEC UNE CRÈME À LA TRUFFE, CARPACCIO DE TRUFFE D'ÉTÉ ..... 23,00€

LINGUINES AUX GAMBAS, SAUCE À L'ARMORICAINE ..... 25,50€

RIGATONI À LA SOUBROSSADE DE MALLORCA ..... 18,50€

GNOCCHETTI FRAIS À LA POMME DE TERRE, SAUCE AU CHOIX :
- PESTO GENOVESE (BASILIC, PARMESAN, PIGNONS DE PIN, HUILE D'OLIVES) ..... 16,00€
- SAUCE GORGONZOLA (FROMAGE BLEU À PÂTE PERSILLÉE ITALIEN) ..... 17,00€
- BURRATINNA CRÉMEUSE, POMODORO & BASILIC (EN SAUCE TOMATE) ..... 18,50€
- CARBONARA, À LA CRÈME, TOUT SIMPLEMENT (*LARDONS ET OIGNONS RISSOLÉS, CRÈME LÉGÈRE*) ..... 18,50€

LE QUARTIER DU BOUCHER

ENTRECÔTE DE BŒUF 300G, FRITES FRAÎCHES CROUSTILLANTES, MÊLÉE DE JEUNES POUSSES ..... 26,50€

➢ **NOS SAUCES AU CHOIX :** ÉCHALOTTE / POIVRE / GORGONZOLA / MIEL / CRÈME À LA TRUFFE ..... 2.50€

ESCALOPE DE VEAU À LA MILANAISE, PARMESAN FRAIS & LINGUINES AL POMODORO ..... 23,00€

BAVETTE DE BŒUF, SAUCE À L'ÉCHALOTTE ET SON GRATIN DE POMMES-DE-TERRE CONFIT ..... 24,00€

BOURGUIGNON DE BŒUF MIJOTÉ 8H, PERSIL FRAIS, CROUTONS GRILLÉS ET POMMES VAPEUR ..... 21,00€

SMASH-BURGER DE BŒUF AU CHEDDAR, SAUCE COCKTAIL, SALADE ET CONFIT D'OIGNON ..... 19,00€

MAGRET DE CANARD, SAUCE MIEL ET BALSAMIQUE, GRATIN DE POMMES-DE-TERRE CONFIT ..... 24,50€

AU GRAND LARGE…

TENTACULES DE POULPE ET D'ENCORNETS À LA PLANCHA EN DUO
RATATOUILLE PROVENÇALE MAISON & POMMES GRENAILLE RÔTIS AUX HERBES ET À L'AIL ..... 23,50€

FILETS DE LOUP GRILLÉS, SAUCE CRÉMÉE ANETH ET CITRON
POISSON DE MÉDITERRANÉE PRÉPARÉS EN FILETS, RIZ VÉNÉRÉ, POÊLÉE DE LÉGUMES FRAIS ..... 22,50€

SAUMON EN TATAKI
PAVÉ DE SAUMON MI-CUIT ENTOURÉ DE SÉSAME NOIR, SAUCE ASIATIQUE, RIZ VÉNÉRÉ ..... 23,50€

FORMULE ENFANT à 11€

- HACHÉ DE BŒUF FRANÇAIS 180G OU AIGUILLETTES DE POULET PANÉES CORNFLAKES
- ACCOMPAGNEMENT AU CHOIX : FRITES, PÂTES EN SAUCE OU LÉGUMES
- 1 SIROP ET 1 SALADE DE FRUITS OU BOULE DE GLACE, PARFUM AU CHOIX

Accompagnement supplémentaire : 5€

Tous nos plats sont faits maison avec des produits frais.
Carte des allergènes disponible sur demande
Prix net en euro. Service Compris

@newthalassa

UNE FAIM EN DOUCEUR

Tartelette gourmande 100% chocolat, quenelle glacée	9,00€
Fiadone aux agrumes & son sorbet	9,00€
Sablé moelleux à la poire pochée, crème aux amandes	9,00€
Brioche perdu d'Émilie, quenelle glacée au caramel	9,00€
Tiramisu au café, tradition italienne, légèrement saupoudré de cacao	9,00€
Salade de fruits frais, fraîchement préparée et de saison	9,00€
Flan pâtissier gourmand, seul ou à partager	9,00€
Café ou thé généreux, le « très » gourmand du New Thalassa	12,00€

Boissons fraiches

Évian *50cl / 100cl*	3,50€	5,00€
San Pellegrino *50cl / 100cl*	3,50€	5,00€
Orezza *100cl*		6,00€
Coca-Cola *Original / Zero 33cl*		4,20€
Fuzetea *pêche 25cl*		4,20€
Schweppes *tonic / agrumes 25cl*		4,20€
Perrier *33cl*		4,20€
Orangina *33cl*		4,20€
Limonade artisanale *33cl*		4,20€
Supplément sirop *5cl*		0,30€
Diabolo *33cl*		4,50€
Sprite *25cl*		4,20€
Fanta *25cl*		4,20€
Sirop à l'eau *25cl*		2,90€
Pastis 51 / Ricard / Casanis *3cl*		3,70€
Kir maison vin blanc *12,5cl*		6,00€
Kit royal au champagne *12,5cl*		9,00€
Vin au verre « vin de France » *12cl*		4,00€
Martini blanco, rosato, rosso *5cl*		6,00€
Porto blanc, rouge 12,*5cl*		6,00€
Suze *5cl*		6,00€

BIÈRES BOUTEILLES

La Minotte blonde *33cl*	
La Minotte IPA *33cl*	6,00€
La Minotte Ginger épicée *33cl*	6,00€
Desperados *33cl*	6,00€
Mort Subite *33cl*	6,00€
Pietra *33cl*	6,00€

Boissons chaudes

Expresso	2,00€
Décaféiné	2,00€
Noisette	2,00€
Grand crème	3,80€
Cappuccino	4,50€
Macchiato	4,50€
Café frappé	5,50€
Café viennois	5,50€
Irish-Coffee	10,00€
Chocolat chaud	4,50€
Chocolat viennois	5,50€
Lait chaud nature	2,50€
Thé et infusions	3,80€

Menthe, Vert nature, Ceylan, Earl-Grey,
Fraise gariguette, Fruits des bois,
Miel pain d'épices, Noisette praliné, Vanille

Infusions :
Jasmin, Verveine, Tilleul

BIÈRES PRESSION

	25cl	*50cl*
Blonde du moment	4,00€	7,50€
Pietra ambrée	4,50€	8,00€
Vedette IPA	4,50€	8,00€
Colomba blanche	4,50€	8,00€
Heineken 0.0	4,00€	7,50€

@newthalassa