

# ENTRÉES

- **Entrée du jour\*** ..... 9.00€
- **Œufs cocotte\***, foie gras de canard mi-cuit maison, crème de champignons et tartufata ..... 12.00€
- **Escargots de Bourgogne\*** label rouge beurre aillé, persillé ..... **x6** : 9.00€ ou **x12** : 18.00€
- **Terrine Royale** cœur foie gras, pickles ..... 14.00€
- **Duo rock'n rolls** : saumon fumé/guacamole, écrevisses/guacamole, sucrine, mayonnaise, coriandre ..... 14.00€
- **Quenelles lyonnaises gratinées**, sauce Nantua aux écrevisses ..... 10.00€
- **Foie gras de canard français** mi-cuit maison, chutney, pain toasté de la ferme d'Orvilliers ..... 19.00€
- **Huîtres** « pleine mer » n°3 Veules-les-roses, vinaigre d'échalotes, beurre demi-sel ..... **x6** : 17.00€ ou **x12** : 34.00€

# PLAT SUR LE POUCE

- **Croque Market** (pain de mie, béchamel, rostello, Comté affiné), frites, salade ..... 14.00€
- **Mont d'Or AOP** rôti (200 g), charcuteries italiennes, pommes de terre, salade ..... 19.00€
- **Planche italienne ou mixte fromage** (rostello, coppa, jambon de Parme, mortadelle) ..... 22.00€

# PLATS

→ Pensez à demander nos suggestions du moment

- **Plat du jour\*** ..... 18.90€
- **Burger du Market\*** (pain brioché Boulangeries Feuillet 🍷, steak de bœuf haché normand, chips de lard, Comté AOP, compotée d'oignons, sauce miel/moutarde, tomates confites, pickles de cornichons) salade et frites ..... 19.00€
- **Ris de veau rôtis**, sauce Irancy, purée aux herbes fraîches ..... 29.00€
- **Pièce du boucher** selon arrivage, sauce au choix, frites ..... 24.00€
- **Couscous** de souris d'agneau ..... 24.00€
- **Cannellonis de courgettes**, épinard, ricotta, coulis de tomates à la provençales, pecorino 🌿 *Végétarien* ..... 18.00€
- **Fricassée de St-Jacques**, lentilles Beluga de la Ferme de Germainville 🍷, guanciale, crème de Safran ..... 24.00€
- **Filet de bar**, risotto au céleri et parmesan, crème de safran De Smet 🍷 ..... 22.00€
- **Joue de porc confite\***, jus de miel/épices, penne rigate ..... 18.90€
- **Garniture au choix** : purée, frites, légumes marinés, penne, risotto au céleri ..... en supp. 3.00€
- **Sauce au choix** : Roquefort, Irancy, Poivre, safran, coulis de langoustines ..... en supp. 2.00€

\* Choix du menu Royal : Entrée + Plat + Dessert (36.90€).

# FROMAGES

- **Assiette de trois fromages** sélectionnés par « Au délice du fromage », mesclun ..... 12.00€
- **Brie de Meaux AOP** truffé par nos soins, mesclun ..... 17.00€

# DESSERTS

- **Dessert du jour\*** ..... 9.00€
- **Crème brûlée\*** à la fleur d'oranger, éclats de pistache\* ..... 8.00€
- **Nougat glacé\*** maison fruits confits, coulis mangue/fruits rouges ..... 8.00€
- **Brioche perdue** de la ferme d'Orvilliers 📍, glace vanille pécan et caramel beurre salé ..... 9.00€
- **Moelleux au chocolat**, sorbet orange confite ..... 9.00€
- **Baba** ivre de rhum, chantilly ..... 9.00€
- **Café Iilly ou thé gourmand Dammann frères** ..... 10.00€

# NOS COUPES GLACÉES

- **Coupe gourmande glacée** (2 boules vanille Bourbon, cerises Amarena, chantilly, amandes effilées) ..... 9.00€
- **Dame Blanche** (3 boules vanille, chocolat chaud, amandes effilées et chantilly) ..... 9.50€
- **Chocolat liégeois** (1 boule vanille, 2 boules chocolat, chocolat chaud et chantilly, amandes effilées) ..... 9.50€
- **Café liégeois** (1 boule vanille, 2 boules café, café Iilly et chantilly, amandes effilées) ..... 9.50€
- **Colonel** (2 boules citron, Vodka) ..... 11.00€

# GLACES

3€  
la boule

- Vanille
- Chocolat
- Café
- Caramel beurre salé
- Menthe-chocolat
- Rhum-raisins

# SORBETS

- Citron vert
- Passion
- Cassis
- Framboise
- Fraise
- Poire

*Menu Royal*

36.90€

**ENTRÉE + PLAT + DESSERT**  
Au choix parmi les \* dans la carte

*Formule*  
**DES GANAILLES**

17€

*Enfants jusqu'à 12 ans*

**PLAT au choix**

Steak haché normand **ou** Croque Market **ou** Fish and chips  
pâtes, purée **ou** frites

**DESSERT au choix**

2 boules de glaces **ou** Moelleux chocolat, glace vanille  
**ou** Magnum

**1 sirop à l'eau**

**SUR PLACE  
OU  
À EMPORTER**



**Ici, nos plats  
sont faits maison !**

Sur place, à partir  
de produits bruts



Cuisiné avec des produits de région



*Végétarien*

Plat végétarien

Nos plats faits maison sont cuisinés sur place à partir de produits bruts. Tous nos prix sont nets et sans boissons.

TVA à 5,5 % pour la vente à emporter. Les boissons alcoolisées sont soumises à une TVA à 20 %.

Origine des viandes et liste des allergènes disponibles à l'accueil. Chef de Cuisine : Mario Bocchialini - Responsable de salle : Julien Durand.