

ENTRÉES

- ★ **Fine de chèvre Ste-Maure**, pesto, roquette, pignons de pin 🌱 *Végétarien* 9.00€
- **Mozzarella di bufala**, tomates anciennes, basilic, graines de courges 🌱 *Végétarien* 10.00€
- ★ **Terrine du Chef à la pistache**, confit d'oignons, pickles..... 12.00€
- **Saumon gravlax, asperges blanches**, crème d'aneth/ piment d'Espelette 12.50€
- **Huîtres « pleine mer » n°3** Veules-les-Roses..... x6 : 14.00€ ou x12 : 28.00€
- **Foie gras de canard** mi-cuit, chutney du moment, brioche toastée 19.00€

PLATS SUR LE POUCE

- **Bruschetta**, salade 13.50€
- **Paccheri**, crème de parmesan, guanciale ou petits légumes 🌱 *Végétarien* 16.00€
- **Carpaccio de bœuf**, frites, mesclun 19.00€
- **Planche italienne** ou **mixte fromage** (rostello, coppa, jambon de Parme, mortadelle) 22.00€
- **Salade de gambas**, saumon gravlax, avocat, artichaut, tomates confites, mesclun..... 24.00€

ACCORD METS / VIN : 18.00€ (3 verres)

PLATS

→ Pensez à demander nos suggestions du moment

- **Tartare de bœuf préparé**, frites, mesclun..... 19.00€
- ★ **Vitello tonnato**, frites, mesclun 19.90€
- ★ **Demi magret de canard du Sud-Ouest**, sauce cèpes/Armagnac, pommes sarladaises..... 19.90€
- **Burger du Market** (pain brioché, steak de bœuf haché, bacon, cheddar oignons, sauce tartare, tomates confites, cornichons aigre-doux) salade et frites..... 19.90€
- **Ribs de porc « Label Rouge »**, sauce barbecue, frites..... 20.90€
- **Pièce du boucher**, frites, sauce au choix 24.00€
- ★ **Dos de cabillaud**, sauce dieppoise, ravioles épinard/ricotta..... 22.00€
- **Tentacule de poulpe** à la provençale, poêlée de légumes printaniers 24.00€
- **Garniture au choix** : frites, poêlée printanière, frites de patates douces, pommes sarladaises..... en sup. 3.50€
- **Sauce au choix** : cèpes/Armagnac, poivre, roquefort, crème de parmesan, béarnaise, mayonnaise maison, sauce chimichurri en sup. 2.00€

MENU ROYAL : Entrée + Plat + Dessert au choix parmi les ★ : 37.90€

FROMAGES

- **Assiette de trois fromages**, mesclun 12.00€

DESSERTS

- ★ **Brioche perdue** de mon enfance, glace vanille, caramel beurre salé 9.00€
- **Moelleux au chocolat intense**, glace vanille (+12€ vin vintage G.Bertrand) 9.00€
- ★ **Cheesecake citron, spéculoos** 9.00€
- **Nougat glacé maison aux deux coulis** 9.00€
- **Crème brûlée vanille Bourbon** 9.00€
- **Pavlova fruits rouges, coulis passion / fruits rouges** 9.00€
- **Café Illy ou thé gourmand Dammann Frères** 10.00€

NOS COUPES GLACÉES

- **Fraises Melba** (1 boule vanille Bourbon, fraises chantilly, coulis fruits rouges amandes effilées) 9.00€
- **Coupe gourmande glacée** (morceaux brownie, boule vanille Bourbon, boule caramel beurre salé, 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 Illy et chantilly, amandes effilées) 9.50€
- **Colonel** (2 boules citron, Vodka) 11.00€

GLACES

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

3€
la boule

SORBETS

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

Menu Royal

ENTRÉE + PLAT+ DESSERT

Au choix parmi les ★

37,90€

Formule des canailles

Enfants jusqu'à 12 ans

PLAT au choix

Steak haché ou Burger ou Fish and chips

Pâtes, frites ou légumes

DESSERT au choix

2 boules de glaces

ou moelleux au chocolat

1 sirop à l'eau ou Ice Tea

17€

SUR PLACE OU
À EMPORTER

Ici, nos plats
sont faits maison !

Sur place, à partir
de produits bruts

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.