

ENTRÉES

- ★ **Fine de chèvre Ste-Maure**, pesto, roquette, pignons de pin 🌿 *Végétarien*10.00€
- ★ **Terrine du Chef à la pistache**, confit d'oignons, pickles.....12.00€
- **Mozzarella di bufala**, tartare de tomates, basilic 🌿 *Végétarien*12.00€
- **Melon**, jambon de Parme 14 mois.....12.50€
- **Saumon gravlax**, crème d'aneth/ piment d'Espelette, œufs de poisson.....14.00€
- **Foie gras de canard (fr)** mi-cuit, chutney du moment brioche toastée.....19.00€

PLATS SUR LE POUCE

- **Paccheri**, crème de parmesan, guanciale ou petits légumes 🌿 *Végétarien*16.00€
- **Salade Caesar**, volaille crispy, œuf poché, tomates confites, croûtons, sucrose, sauce Caesar.....19.00€
- **Carpaccio de bœuf**, frites, mesclun.....19.00€
- **Salade de gambas, saumon**, avocat, artichaut, tomates confites, mesclun.....24.00€
- **Planche italienne** ou **mixte fromage** (rostello, coppa, jambon de Parme, mortadelle)22.00€

ACCORD METS / VIN : 18.00€ (3 verres)

PLATS

→ Pensez à demander nos suggestions du moment

- ★ **Vitello tonnato**, frites, mesclun.....19.90€
- ★ **Filet de canette (fr)**, sauce poivre, pommes grenailles ail/romarin.....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€
- **Andouillette "AAAAA"**, crème de moutarde de Meaux, frites19.90€
- **Tartare de bœuf préparé**, frites, mesclun.....19.00€
- **Pièce du boucher**, frites, sauce au choix.....24.00€
- ★ **Dos de cabillaud**, beurre blanc thym citronné, raviolis épinard/ricotta22.00€
- **Tentacule de poulpe** à la provençale, riz basmati, petits légumes.....24.00€
- **Garniture au choix** : frites, petits légumes, pommes grenailles..... en sup. 3.50€
- **Sauce au choix** : poivre, roquefort, crème de parmesan, béarnaise, mayonnaise maison.....en sup. 2.50€

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

FROMAGES

- **Assiette de trois fromages**, mesclun12.00€

DESSERTS

- ★ **Brioche perdue** de mon enfance, glace vanille, caramel beurre salé 9.00€
- **Moelleux au chocolat intense**, glace vanille..... 9.00€
- ★ **Cheesecake citron, spéculoos**..... 9.00€
- **Nougat glacé maison aux deux coulis**..... 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€
- **Coupe Bailey's** (2 boules Bailey's, Bailey's, chantilly, amandes effilées) 9.50€
- **Coupe Don Papa** (2 boules Planteur, Don Papa chantilly, amandes effilées) 9.50€
- **Colonel** (2 boules citron, Vodka) 11.00€
- **Mais aussi Chocolat et Café liégeois** 9.50€

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.