





## ENTRÉES

- **Velouté de potimarron**, croûtons, emmental râpé, bacon grillé ou sans  *Vegetarien* ..... 10.00€
-  **Pâté de Dreux et son cœur foie gras**, confit d'oignons ..... 14.00€
-  **Escargots de Bourgogne** Label Rouge, beurre persillé ..... x6 : 10.00€ ou x12 : 19.00€
- **Huîtres « pleine mer » n°3** ..... x6 : 14.00€ ou x12 : 28.00€
- **Panier de frites** (acras, onions rings, crevettes panko), sauce Thai ..... 14.00€
- **Foie gras de canard (fr)** mi-cuit, chutney du moment, pain toasté ..... 19.00€



## PLATS SUR LE POUCE

- **Les carbos** à ma façon ou légumes  *Vegetarien* ..... 19.00€
- **Croque Monsieur ou Madame**, frites ..... 14.00€ ou 16.00€
- **Omelette**, salade ..... 14.00€
- **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

-  **Fricassée de volaille (fr) aux morilles**, linguines ..... 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€
- **Joue de bœuf (fr) à la bourguignonne**, purée de pommes de terre ..... 19.90€
- **Rognon de veau** sauce marchand de vin, purée de pommes de terre ..... 20.90€
- **Pièce du boucher**, frites, sauce au choix ..... 26.00€
-  **Aile de raie à la grenobloise**, purée de pommes de terre ..... 20.90€
- **Fricassée de lotte**, risotto, petits légumes, crème curry spianata ..... 24.00€
- **Garniture au choix** : frites, petits légumes, purée, risotto ..... en sup. 3.50€
- **Sauce au choix** : poivre, roquefort, marchand de vin, béarnaise mayonnaise maison ..... en sup. 2.00€

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

## FROMAGES

- **Assiette de trois fromages**, mesclun ..... 14.00€

DESSERTS

- Moelleux au chocolat façon forêt noire.....9.00€
- ★ Chouchou craquelin, glace vanille, caramel beurre salé.....9.00€
- ★ Nougat glacé maison aux deux coulis.....9.00€
- Fine de pommes, glace cannelle .....9.00€
- Café Illy ou thé gourmand Dammann Frères (financier chocolat, tropézienne, crème brûlée) .....11.00€

NOS COUPES GLACÉES

- 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 Baileys (2 boules Bailey's, Bailey's 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 37,90€

ENTRÉE + PLAT+ DESSERT

Au choix parmi les ★

Formule des canailles 17€

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

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.