



ENTRÉES

- ★ **Œufs mayo by Market Pub** 9.00€
- ★ **Croustillant de chèvre** et tomates confites, mâche, lard ou sans  *Végétarien* 10.00€
- **Os à moelle gratiné**, mesclun 12.00€
- **Pâté de Dreux et son cœur foie gras**, confit d'oignons 14.00€
- **Tataki de thon**, avocat, vinaigrette passion 14.00€
- **Huîtres « pleine mer » n°3 Veules-les-roses** x6 : 14.00€ ou x12 : 28.00€
- **Foie gras de canard (fr)**, mi-cuit, pain toasté 19.00€

PLATS SUR LE POUCE

- **Linguines**, crevettes, ail, citron  *Végétarien* 19.00€
- **Tartare de bœuf (fr)**, Italien ou classique, frites 19.00€
- **Planche italienne** ou **mixte fromage** (rostello, coppa, jambon de Parme, mortadelle) 22.00€
- **Salade italienne** (speck, mozzarella, artichaut, tomate confite, pignons de pin, pesto, mesclun) 24.00€

PLATS

→ Pensez à demander nos suggestions du moment

- ★ **Burger du Market** (pain brioché, steak de bœuf haché -fr-, bacon, cheddar, oignons, sauce tartare, tomates confites, cornichons aigre-doux) salade et frites 19.90€
- ★ **Black burger, volaille crousty (fr), fourme d'Ambert** 19.90€
- ★ **Pluma de porc (fr) mariné, jus corsé**, frites de patates douces 21.00€
- **Suprême de volaille (fr)**, crème de morilles, purée maison 22.00€
- **Sauté de veau (fr) aux olives**, linguines 22.00€
- **Pièce du boucher**, frites, sauce au choix 26.00€
- **Risotto d'asperges vertes, gambas**, parmigiano reggiano 24.00€
- **Filet de bar, riz vénéré**, brunoise de légumes, beurre blanc à l'ail des ours 24.00€

- **Garniture au choix** : frites, frites de patates douces, brunoise de légumes, purée, riz vénéré en sup. 3.50€
- **Sauce au choix** : poivre, fourme d'Ambert, morilles, béarnaise, mayonnaise maison en sup. 2.50€

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

FROMAGES

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

DESSERTS

- ★ Tiramisu café maison 9.00€
- ★ Baba bien arrosé au rhum ambré arrangé, chantilly 9.00€
- ★ Fine aux pommes, glace caramel 9.00€
- Profiteroles choux craquelin, glace vanille, chocolat chaud 9.50€
- Pavlova, crème vanillée, fruits rouges 9.50€
- Café Illy ou thé gourmand Dammann Frères (crème brûlée, tiramisu café, crumble poires spéculoos) 11.00€

NOS COUPES GLACÉES

- **Coupe gourmande glacée**
(morceaux brownie, boule vanille Bourbon, boule caramel beurre salé, chantilly, amandes effilées) 9.50€
- **Dame Blanche** (2 boules vanille, chocolat chaud, amandes effilées et chantilly) 9.50€
- **Chocolat liégeois** (1 boule vanille, 1 boule chocolat, chocolat chaud, chantilly, amandes effilées) 9.50€
- **Café liégeois** (1 boule vanille, 1 boule café, espresso, 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

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

Linguines, frites **ou** légumes

DESSERT au choix

2 boules de glaces **ou** chou profiterole

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



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.
Second : Vincent Fourchon. Responsable de salle : Alexandre Pinheiro.