

ENTRÉES

- ★ Burratina au pesto, méli-mélo de tomates au basilic  *Vegetarian* 9.00€
- ★ Panier Fingerfood, sauce spicy..... 9.00€
- Carpaccio de bœuf (fr), câpres, huile d'olive, parmesan.....12.00€
- ★ Pâté de Dreux et son cœur foie gras, confit d'oignons.....14.00€
- Céviche de daurade royale, sauce vierge, salicorne.....14.00€
- Foie gras de canard (fr) mi-cuit, pain toasté19.00€

PLATS SUR LE POUCE

- ★ Bagel saumon fumé maison, tzatziki, tomates confites, roquette, pesto, frites.....19.90€
- Tartare de bœuf (fr) préparé, frites.....19.90€
- Salade italienne, Speck, burratina, poivrons, artichauts et tomates confites, pignons de pin..... 22.00€
- Planche italienne ou mixte fromage (rostello, coppa, jambon de Parme, mortadelle) 22.00€

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) frites, salade.....19.90€
- ★ Black burger, volaille crousty (fr), frites, salade, mayo curry.....19.90€
- ★ Pluma de porc (fr) mariné, jus corsé, frites de patates douces.....19.90€
- Ribs de bœuf (fr), sauce barbecue, frites, mesclun 26.00€
- Pièce du boucher, frites, sauce au choix 26.00€
- ★ Linguines, crevettes, ail, citron ou  *Vegetarian*19.90€
- Filet de daurade royale, riz basmati, légumes du soleil, beurre blanc au citron confit..... 22.00€

- Garniture au choix : frites, frites de patates douces, légumes du soleil, riz basmati..... en sup. 3.50€
- Sauce au choix : poivre, béarnaise, mayonnaise maisonen sup. 2.50€

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

FROMAGES

- Assiette de trois fromages, mesclun14.00€

DESSERTS

- ★ Moelleux au chocolat, glace rocher noisette..... 9.00€
- ★ Baba bien arrosé au rhum ambré arrangé, chantilly..... 9.00€
- ★ Brioche perdue, glace vanille, caramel beurre salé..... 9.00€
- Profiteroles choux craquelin, glace vanille, chocolat chaud..... 9.50€
- Pavlova, crème vanillée, fruits rouges..... 9.50€
- Café Illy ou thé Dammann Frères gourmand..... 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, expresso, 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

Linguines, 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.
Responsable de salle : Alexandre Pinheiro Loureiro.