ENTRÉE

Œufs mayo au piment d'Espelette,
fondue de poireaux, oignons crispy — 9.00€

Escargots de Bourgogne x6, beurre aillé et persillé — 11.00€

Pâté de Dreux et son cœur foie gras, chutney — 14.00€

Saumon Gravlax, condiment, algues, yuzu, gingembre — 14.00€

Foie gras de canard mi-cuit maison, chutney, pain toasté — 19.00€

Huîtres « pleine mer » n°3 — **x 6 :** 14.00€ **ou x12 :** 28.00€

PLATS SUR LE POUCE

Omelette au Comté, fines herbes, salade VÉGÉTARIEN — 14.00€

Croque Monsieur ou **Madame,**
Rostello, frites, salade — 16.00€ (+1.00€)

Planche italienne ou **mixte fromage**
(Rostello, coppa, jambon de Parme, mortadelle) — 22.00€

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.

PLATS

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€
Confit de canard (Fr), sauce poivre, gratin dauphinois	19.90€
Souris d'agneau (Nz) braisée, purée	26.00€
Pièce du boucher (Fr), frites, sauce au choix	26.00€
Aile de raie à la grenobloise, purée	19.90€
Saint-Jacques, risotto, poireaux et parmesan VÉGÉTARIEN	24.00€
Rognon de veau (Nl), crème de moutarde, frites	22.00€

Garniture au choix (+ 3.50€)

- Frites
- Purée
- Poêlée de légumes
- Risotto

Sauce au choix (+2.50€)

- Poivre
- Roquefort
- Morilles
- Mayonnaise maison
- Moutarde

FROMAGES

Assiette de trois fromages, mesclun	14.00€

DESSERTS

Brioche perdue, glace vanille, caramel beurre salé	9.00€
Moelleux au chocolat, glace cookie	9.00€
Riz au lait crémeux, caramel beurre salé	9.00€
Profiterole chou craquelin, glace vanille, chocolat chaud	9.50€
Crème brûlée au caramel beurre salé et son macaron	9.00€
Café Illy ou **thé Dammann Frères** gourmand, 3 douceurs	11.00€

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 ou Limoncello)	11.00€

GLACES	Vanille · Chocolat · Caramel beurre salé Menthe-chocolat · Rhum-raisins	3€ la boule
SORBETS	Citron vert · Passion · Cassis Framboise · Fraise · Poire	

MENU ROYAL

ENTRÉE + PLAT ou PLAT + DESSERT	28€90
ENTRÉE + PLAT + DESSERT	37€90

Parmi les choix suivants uniquement :

ENTRÉE

Œufs mayo, piment d'Espelette, fondue de poireaux, oignons crispy
Escargots de Bourgogne, beurre aillé et persillé
Pâté de Dreux et son cœur foie gras, chutney

PLATS

Burger du Market, salade et frites
Confit de canard, sauce poivre, gratin dauphinois
Aile de raie à la grenobloise, purée

DESSERT

Brioche perdue, glace vanille, caramel beurre salé
Riz au lait crémeux, caramel beurre salé
Café Illy ou **thé Dammann Frères** gourmand, 3 douceurs

Formule des canailles

Enfants jusqu'à 12 ans

17€

PLAT AU CHOIX

Steak haché **ou** Fish and chips
Purée **ou** frites **ou** légumes

DESSERT AU CHOIX

2 boules de glace
ou moelleux au chocolat

1 SIROP À L'EAU ou ICE TEA