

Planches à partager

Planche de fromages affinés par Joseph d'Hondt	16 €
Charcuteries artisanales de la maison Louis Ospital	17 €
Planche de fromages affinés et charcuteries artisanales	18 €

Entrées

Tomates multicolores, burrata crémeuse, basilic, pignons de pin	15 €
Tartare de thon au yuzu	16 €
Foie gras de canard mi-cuit aux épices, chutney de fruits	18 €
6 escargots, très gros calibre n°6	19 €
Sardinillas en boîte, beurre aux algues (à partager)	16 €
Œuf mimosa, caviar Petrossian	27 €

Plats

Cocotte de légumes de saison	15 €
Rigatonis gratinés au Brie de Meaux AOP	17 €
Salade de céréales(lentilles, quinoa, riz vénéré), légumes d'été	19 €
Club poulet, pommes frites	20 €
Croque-monsieur, moutarde de meaux pastrami, salade verte	20 €
Salade Caesar traditionnelle	22 €
Salade façon niçoise au thon mi-cuit	23 €
Fish and chips de cabillaud, sauce tartare	25 €
Filet de bar, mousseline de patate douce, noisette choux pack choï	28 €
Carpaccio de bœuf, pesto de basilic, parmesan, pommes frites	20 €
Tartare de bœuf classique cru au couteau, pommes frites	23 €
Local cheese burger : Cuisiné à base de Moutarde et brie de Meaux AOP	23 €
Suprême de volaille, spaghetti de courgette, lentilles corail au satay, noix de cajou	27 €
Filet de bœuf grillé 180grs, mousseline de pomme de terre, condiment moutarde au moût de raisin	35 €

Desserts

Glaces et sorbets artisanale Philippe Faure (2 boules) <i>Vanille, chocolat noir, caramel fleur de sel, café, fraise, framboise, mangue, citron jaune, passion, fleur de lait</i>	8€
Tiramisu coco	10 €
Crème brûlée à la vanille de Madagascar bio	10 €
Mi-cuit au chocolat Guanaja, glace vanille	12 €
Salade de fraises basilic	13 €
Coupe de fruits rouges, sorbet fleur de lait	15 €
Café gourmand	11 €
Thé / chocolat chaud / cappuccino gourmand	13 €

Menu du marché (servi du lundi au vendredi hors jour férié)

Entrée / plat ou plat /dessert	29 €
Entrée / plat /dessert	35 €

Menu enfant (Uniquement pour les enfants de moins de 12 ans) 14 €

Nuggets ou steak haché, frites,
une boule de glace, sirop à l'eau

Petit-déjeuner

12 €

Jus de fruits frais pressés, boisson chaude, pain, beurre et confiture, viennoiserie

Merci d'informer votre serveur de toute allergie avant de passer commande.

*Tous nos plats sont faits maison.
Prix nets en euros, service compris.
Toutes nos viandes bovines sont d'origine française*