Planches à partager

Planche de fromages affinés par Joseph d'Hondt	15 €
Charcuteries artisanales de la maison Louis Ospital	16 €
Planche de fromages affinés et charcuteries artisanales	17 €

Entrées

Guacamole de brocolis, légumes confits	11 €
Velouté de courgette, chèvre frais	13 €
Fines ravioles de gambas, nage citronnée	15 €
Foie gras de canard mi-cuit aux épices, chutney de fruits	18 €
6 escargots de Bourgogne, très gros calibre n°6	19 €
Sardinillas en boîte, beurre aux algues (à partager)	16 €
Œuf mimosa, caviar Petrossian	26 €

Plats

Cocotte de légumes de saison	15 €
Rigatoni gratinés au Brie de Meaux AOP, (supplément truffe fraiche +12€)	16 €
Salade de céréales(lentilles, quinoa, riz vénéré), légumes de printemps	19 €
Salade Caesar traditionnelle	21 €
Salade façon niçoise au thon mi-cuit	21 €
Fish and chips de cabillaud, sauce tartare	24 €
Filet de bar, polenta crémeuse à l'ail des ours	27 €
Pavé de lotte, petits pois, écumes de coquillages	29 €
Parmentier de canard confit, salade verte	18 €
Tartare de bœuf classique cru au couteau, pommes frites	22 €
Local cheese burger : Cuisiné à base de Moutarde et brie de Meaux AOP	23 €
Suprême de volaille, asperges, pétale de mimolette, éclats de noisettes	26 €
Filet de bœuf grillé, mousseline de pomme de terre, condiment moutarde au moût de raisin	34 €

Desserts

Glaces et sorbets artisanale Philippe Faure (2 boules) *Vanille, chocolat noir, caramel fleur de sel, café, fraise, framboise, mangue, citron jaune, passion, fleur de lait*	8€
Tiramisu pistache	9 €
Crème brulée à la vanille de Madagascar bio	10 €
Mi-cuit au chocolat Guanaja, glace vanille	12 €
Tartelette fraise rhubarbe	12 €
Saint Honoré	12 €
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 sont d'origine européenne