

# LA CUISINE DU MARCHE

**1Entrée + 1Plat OU 1Plat + 1Dessert : 30€ TTC par personne/ Hors boissons**

**1Entrée + 1Plat + 1Dessert : 37€ TTC par personne/ Hors boissons**

**1 Plat 23€ TTC**

**Menu Enfant : 1Plat + 1Dessert + 1Boisson : 14€ TTC**

**(Bavette, Poulet ou Filet de poissons blanc et Moelleux ou Glaces)**

**Boissons : Coca-Cola, jus de pomme ou orange, ½ Vittel, ½ San Pellegrino**

## LES ENTREES

**Poêlée de girolles en persillade, burrata et chorizo grillé (+3€)**

*Poelee of chanterelle mushrooms with chopped parsley, burrata cheese and grilled chorizo (+3€)*

**Assiette de melon, tomates-ananas, pignons de pin, vinaigre balsamique et jambon San Daniele et mimolette**

*Plate of melon, yellow tomatoes, pine nut, balsamic vinegar cheese and San Daniele ham*

**Millefeuille tiède aux aubergines grillées façon Riviera**

*Eggplant millefeuille with ricotta cheese and tomato*

**Chiffonnade de jambon de San Daniele, marmelade d'oignons rouges**

*Plate of San Daniele ham with red onion marmalade*

**Carpaccio de veau « Vitello tonnato », câpres à queue et tomates confites**

*Veal carpaccio « Vitello tonnato », capers and dry tomatoes*

**Salade de poulpe mariné aux aromates et pommes rattes tièdes**

*Salad of octopus marinated in the spices and warm potatoes*

## LES PLATS

**Langoustines flambées au pastis, poireaux gratinés à la provençale crème de coquillages (+4€)**

*Norwegian lobster flambé with pastis, melted leeks, shellfish cream (+4€)*

**Bouillabaisse de colin, lieu et rascasse, croûtons et aioli**

*Bouillabaisse of hake, scorpion fish and codfish, aioli and crust*

**Poêlée de chipirons à la plancha, penne à l'encre de seiche, piperade et coulis de basilic**

*Grilled small squids with penne pasta in the squid ink, peppers and wild garlic*

**Poulet fermier de Challans rôti à l'ail confit, pommes grenailles**

*Roasted farmer chicken of the Challans with garlic and sauted potatoes*

**Bavette d'ailou Angus poêlée, pomme écrasée à l'huile d'olive, jus au romarin**

*Angus beef steak, mashed potatoes with olive oil and rosemary sauce*

**Côte de veau française gratinée à la fourme d'Ambert, poêlée de blettes**

*French veal chop browned in the French blue-veined cheese of Ambert, fried Swiss chard*

**Risotto aux petits pois, légumes croquants, lomo iberico**

*Risotto with peas, lomo iberico*

## LES DESSERTS

**Crottin de Chavignol mariné aux aromates, salade roquette**

*Crottin de Chavignol (Goat cheese) marinated and salad*

**Nougat de Roquefort et chutney aux fruits secs**

*Roquefort cheese terrine with fruits chutney*

**Millefeuille façon Bastide Odéon « fait minute » à la vanille Bourbon**

*« Napoléon » Millefeuille and puff vanilla pastry cream*

**Café gourmand (financier, marmelade pomme/abricot et chantilly, panna cotta)**

*Gourmet coffee (almond cake, apple/apricot marmalade and whipped cream, panna cotta)*

**Pêche rôtie, financier au miel et sorbet pêche de vigne\***

*Roasted peach, honey cake and almond ice cream\**

**Moelleux au chocolat « Valrhona », glace noisette du Piémont\***

*Hot bitter chocolate cake, hazel nut ice cream\**

**Tartelette fruits rouges, sorbet framboise\***

*Red fruits pie and raspberry sorbet\**

<b>APERITIF 12cl</b>	
KIR AU VIN BLANC 6€	
Cassis, Mûre, Pêche, Framboise	
KIR ROYAL 12€	
Cassis, Mûre, Pêche, Framboise	
APERITIF MAISON Spritz Médicis 7.80€	
(Crémant et Apérol)	
Bloody Mary (vodka, jus de tomates) 7.80€	
AMERICANO 11€	
COUPE HENRI ABELE 12cl 10€	
<b>APERITIF 4cl</b>	
MARTINI (Rouge, Blanc, Rosso) 6€	
PORTO ROUGE RUBY 6€	
PASTIS HENRI BARDOUIN 8€	
WHISKY BLENDED 9€	
WHISKY PUR MALT et BOURBON 14€	
PRESSION STELLA ARTOIS 25CL 6€	
VERRE DE MUSCAT 12CL 6.00€	
VERRE DE CADILLAC 12cl 5.50€	
<b>VINS BLANCS</b>	
Esprit de Joy, Côtes de Gascogne 2016	
Verre 12cl : 3.50€ / 50cl : 12€	
Côtes Catalanes, Cuvée Marie-Laure 2014	
Verre 12cl : 6€ / 50cl : 22€	
Sancerre, Domaine Saint Pierre 2016	
Verre 12cl : 8€ / 50 cl : 30€	
<b>VINS ROUGES</b>	
Tourraine, Domaine Charmoise, 2015	
Verre 12cl : 4.50€ / 50cl : 18€	
Marsannay Chanson, 2013, Bourgogne	
Verre 12cl : 9.80€ / 50cl : 35€	
Brouilly, Domaine Crêt des Garanches 2016	
Verre 12cl : 6€ / 50cl : 22€	
Coteaux de Narbonne, Gérard Bertrand, 2016	
Verre 12cl : 5.50€ / 50cl : 13€	
<b>VIN ROSE</b>	
Pereicedes, Fil d'Ariane (BIO) 2016	
Verre 12cl : 5.50€ / 50cl : 20€	
<b>SOFT</b>	
VITTEL/ SAN PELLEGRINO/ PERRIER 5.50€	
CHATeldon / VALS 6.50€	
50CL VITTEL / 50CI SAN PELLEGRINO 4€	
JUS DE FRUITS Bio Zenat 20CL 6.90€	
(Mangue, Poire, Jus de légumes)	
COCA-COLA 33CL 6€	
DECAFEINE/ CAFE 3€	
THE/ INFUSION 5.50€	

« Les plats faits maison sont élaborés à partir de produits bruts »

\*Les glaces nous sont fournies par la Maison Pédone glacier

Les allergènes présents dans ce menu sont disponibles à l'accueil du restaurant

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération

# MENU PARLEMENTAIRE

**1Entrée+1Plat ou 1Plat+1Dessert : 19€90 TTC par personne/ Hors boissons**  
**1Entrée + 1Plat + 1Dessert : 26€50 TTC par personne/ Hors boissons**

## LES ENTREES

**Gravlax d'espadon au piment d'Espelette, salade croquante**

**Velouté glacé aux carottes et lait de coco**

**Assiette de melon et tomate green zébra, jambon San Daniel et vinaigre balsamique**

## LES PLATS

**Filet mignon de porc en croûte feuilletée, poêlée de courgettes et sauce au miel**

**Pavé de saumon de Norvège, ratatouille niçoise**

**Risotto aux petits pois, légumes croquants, chorizo bellota**

## LES DESSERTS

**Salade de fruits frais de saison, granité de pastèque**

**Clafoutis aux abricots et son sorbet\***

**Crumble aux Reine-Claude, sorbet pomme verte\***

« Les plats faits maison sont élaborés à partir de produits bruts »

\*Les glaces nous sont fournies par la Maison Pédone glacier

Les allergènes présents dans ce menu sont disponibles à l'accueil du restaurant

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération