

# LA CUISINE DU MARCHE

**1Entrée + 1Plat OU 1Plat + 1Dessert : 30€ TTC par personne/ Hors boissons**  
**1Entrée + 1Plat + 1Dessert : 37€ TTC par personne/ Hors boissons**  
**Menu Enfant : 1Plat + 1Dessert + 1Boisson : 14€ TTC**

## LES ENTREES

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

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

**Escabèche de maquereaux à l'estragon, mousseline pois chiche**

*Escabeche of mackerels in the tarragon, the muslin of chickpea*

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

*Plate of San Daniele ham with red onion marmalade*

**Millefeuille tiède aux aubergines grillées façon Riviera**

*Eggplant millefeuille with ricotta cheese and tomato*

**Asperges blanches des Landes gratinées au parmesan, émincé de chorizo**

*White asparaguses from Landes browned in the Parmesan cheese, sliced thinly of chorizo*

**Carpaccio de canard aux noisettes torréfiées, Coppa grillée, pain d'épices toasté**

*Duck carpaccio with grilled hazelnut, grilled delicatessen and toasted gingerbread*

**Salade tiède de lentilles et tête de veau aux herbes fraîches, sauce gribiche**

*Warm salad of lenses and calf's head in the fresh herbs, th*

## LES PLATS

**Filet de bar snacké, crème de coquillages et gambas, embeurré de légumes verts (+5€)**

*Sea bass filet snacke, cremates of shells and gambas, embeurre of green vegetables (+5€)*

**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, linguine à l'encre de seiche, piperade et ail des ours**

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

**Volaille fermière du Sud-Ouest rôtie à l'ail confit, pommes grenaille**

*Free range Chicken with roasted garlic and sauted potatoes*

**Bavette d'ailou Angus poêlée, écrasé de pommes de terre et sauce vin rouge**

*Angus beef steak, mashed potatoes and red wine sauce*

**Foie de veau poêlé, sauce à la Fourme d'Ambert et navets confits à la provençale**

*Fried calf's liver, wipes in the French blue-veined cheese of Ambert and turnips candied in the Provençal*

**Risotto aux asperges vertes, légumes croquants, piquillos et parmesan**

*Risotto with green asparagus, piquillos and Parmesan cheese*

## 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, crumble pomme-abricot, panna cotta)**

*Gourmet coffee (almond cake, apple-apricot crumble, panna cotta)*

**Pastilla de pomme aux fruits du mendiant, sorbet pomme Granny Smith\***

*Pastilla of apple and dry fruits, green apple sorbet\**

**Nage de fraises de Carpentras en sangria et son sorbet\***

*Strawberry in the sangria and sherbet\**

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

*Hot bitter chocolate cake, hazelnut ice cream\**

**Tartelette aux fruits rouges, crème fouettée vanille et glace mascarpone\***

*Pie garnished with red fruits, vanilla cream and mascarpone ice cream.\**

<b>APERITIF 12cl</b>	
KIR AU VIN BLANC 6€	Cassis, Mûre, Pêche, Framboise
KIR ROYAL 10€	Cassis, Mûre, Pêche, Framboise
APERITIF MAISON Spritz Médicis 6.80€	(Crémant et Apérol)
AMERICANO 11€	
COUPE HENRI ABELE 12cl 10€	
<b>APERITIF 4cl</b>	
MARTINI (Rouge, Blanc, Rosso) 6€	
PORTO ROUGE RUBY 6€	
PASTIS HENRI BARDOUIN 6€	
WHISKY BLENDED ET BOURBON 9€	
WHISKY PUR MALT 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 2015	Verre 12cl : 3.50€ / 50cl : 12€
Côte du Rhône Domaine des Gravennes 2016	Verre 12cl : 5.00€ / 50cl : 19.00€
Sancerre, Domaine Saint Pierre 2016	Verre 12cl : 8.00€ / 50 cl : 30€
<b>VINS ROUGES</b>	
Touraine, Domaine Charmoise, 2015	Verre 12cl : 4.50€ / 50cl : 18€
Marsannay Chanson, 2013, Bourgogne	Verre 12cl : 8.80€ / 50cl : 30€
Château Haute-Serre 2013, Cahors	Verre 12cl : 7€ / 50cl : 25€
Château Roquefort, Bordeaux 2014	Verre 12cl : 5.50€ / 50cl : 18€
<b>VIN ROSE</b>	
Pereicedes, Fil d'Ariane (BIO) 2016	Verre 12cl : 5.50€ / 50cl : 19€
<b>SOFT</b>	
VITTEL/ SAN PELLEGRINO/ PERRIER 5.50€	
CHATeldon / VALS 6.50€	
50CL VITTEL / 50CI SAN PELLEGRINO 4,00€	
JUS DE FRUITS 25CL 6.00€	
COCA-COLA 33CL 6.00€	
DECAFEINE/ CAFE 3.00€	
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

Le 23 Mai 2017



## 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

**Royale d'asperge, chiffonnade de San Daniele et salade roquette**

**Escabèche de maquereaux à l'estragon, mousseline de pois chiche**

**Gaspacho de petits pois, espuma au parmesan**

### LES PLATS

**Pavé de saumon lardé aux anchois, purée de patates douces**

**Poulet fermier rôti, jus à l'ail confit et épeautre**

**Risotto aux asperges vertes, légumes croquants, piquillos et parmesan**

### LES DESSERTS

**Nage de melon au lait de coco, sorbet menthe fraîche\***

**Poire rôtie en croute d'amandes, glace nougat-miel\***

**Crème brûlée à la catalane**

« 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