

Menu du marché

ENTRÉE, PLAT ET DESSERT	29
ENTRÉE, PLAT OU PLAT, DESSERT	24
PLAT SEUL	19

**MENU SERVI UNIQUEMENT
LE MIDI, EN SEMAINE
(HORS JOURS FÉRIÉS)**

Menu enfant

POULET PANÉ FRITES MAISON 2 BOULES DE GLACE 1 SIROP À L'EAU	15
--	----

Entrées

6 HUÎTRES GRATINÉES	15
curry et condiments	
TARTARE DE VEAU AU COUTEAU	12
crème d'huîtres et sésame	
CHAMPIGNON FARCIE	11
Champignons de Paris, crozets et épinards	
VELOUTÉ DU MOMENT	10
Éclats de chataignes , chips de jambon Serrano et huile de truffe	
HUÎTRES N°3 FOURAS	
6 HUÎTRES 12 9 HUÎTRES 17 12 HUÎTRES 21	

 **BENARD & FILS**

Plats

POISSON SELON ARRIVAGE	23
Croûte de chorizo, polenta et tomates confites, sauce citronnée	
AGNEAU CONFIT	25
Mousseline de patates douces, pleurottes et crème d'ail	
AUBERGINES À LA PARMIGIANA	18
mozzarella, sauce tomate et crumble de parmesan	

DES PIÈCES DE VIANDES SONT DISPONIBLES

N'hésitez pas à nous consulter !



Desserts

PLATEAU DE FROMAGES

11

Trois fromages au choix

📍 FROMAGERIE • LES COPAINS

CHOCO

10,5

Biscuit joconde, mousse chocolat et feuillantine de pralinée

CAFÉ GOURMAND

11

Quatre mini desserts

Thés/Infusions **+1,5** Champagne **+5** Digestifs **+4**

TATIN DE POMMES ET FIGUES

11

Caramel crémeux

POIRE POCHÉE AU VIN BLANC

10

Praliné de sarrasin, spéculos et glace vanille

Coupes glacées

CROQUANT ROUGE

10

1 boule sorbet framboise & 1 boule sorbet cassis,
meringue, coulis de fruits rouges et chantilly

L'ITALIENNE

10

1 boule vanille & 1 boule café, biscuit à l'amaretto
et café, chantilly et amandes effilées

GLACES

1 boule **4** 2 boules **6** 3 boules **8**

SUPPLÉMENT CHANTILLY

1,5

Qui sommes nous ?

Aline et son gendre Benjamin, unis par une même passion pour la gastronomie et le partage...

Forts de nos expériences au sein de grandes maisons, nous avons souhaité créer un lieu qui nous ressemble, où le plaisir de recevoir est au cœur de tout. Nous aimons vous accueillir et vous réunir autour d'une belle assiette, dans une ambiance conviviale et sincère.

Très attachés à la qualité du service, nous accordons une attention particulière à votre expérience, afin que chaque visite soit pour vous un moment unique, chaleureux et mémorable.

À travers chacun de nos plats, nous souhaitons vous faire vivre un instant gourmand, simple et authentique.



Posez-vous, déconnectez... et régalez-vous !.

