

MENU BOUILLON

FORMULE 12H-14H30
DU LUNDI AU VENDREDI
SAUF JOURS FÉRIÉS

ENTRÉE+PLAT

OU PLAT+DESSERT

19,90€

LA TABLE DU MARCHÉ

ENTRÉES

ENTREE SEUL 7.50€

Gaspacho de pastèque et basilic, condiment yaourt grec

Œuf mollet crème de foie gras, poitrine de porc fumée et pommes pailles +2,50€

Boudin noir façon tatin, oignons rouges confits et pommes caramélisées, mesclun de salade

Carpaccio de bœuf pesto basilic, copeaux de parmesan et mesclun de salade

Camembert pané et frit, mesclun de salade, miel et noix

Nems d'effiloché de porc croustillant aux petits légumes et vermicelles chinoises, sauce thaï

Rillettes de saumon à l'aneth et ricotta, tartare d'avocat relevé

Pâté en croûte de lapin et moutarde, cornichons et mesclun de salade

Hors formule

Terrine de foie gras au porto
brioche toestée et chutney d'ananas au poivre de Sichuan
18,50€

PLATS

PLAT SEUL SANS SUP 14.90€

Lasagne végétarienne
aubergines, courgettes, patates douces et champignons, mozzarella et
comté râpé

Spaghetti bio à la bisque de gambas, jaune d'œuf et parmesan râpé

Salade gourmande au poulet ou (au saumon gravlax +3.00€), mesclun,
boulgour, tomates cerises, œuf dur, asperges vertes, copeaux de
parmesan et croûtons

Salade César au poulet ou (saumon gravlax+3.00€),salade romaine, œuf,
copeaux de parmesan, croûtons et sauce César

Carpaccio de bœuf pesto basilic, copeaux de parmesan, frites maison et
salade

Buratta crémeuse, mesclun de salade, caviar d'aubergine tahini, tomates
à l'ancienne grenade, pesto basilic et truffe d'été.

Filet de daurade royale cuit à l'unilatérale, purée de potimarron et
patates douces et légumes croquants, beurre blanc au fruit de la
passion +3.00€

Hachis Parmentier de bœuf aux petits légumes, petit pois et carotte,
mesclun de salade +3.00€

Bavette d'aloyau, frites maison et mesclun de salade +3.00€

Tartare de bœuf préparé minute, frites maison et mesclun de salade

Hors formule

Burger, buns artisanal bio, steak haché du boucher, compotée d'oignons
rouge, tomate, cornichons, morbier ,Bacon, frites maison et salade 21,50

Filet de bœuf rôti au thym,Gratin dauphinois et purée de potimarron
sauce foie gras 32,50€

Entrecôte (300g), frites maison, mesclun de salade et sauce béarnaise
maison 32,50€

Côte de bœuf (1,200g environ)à partager pour deux, sauce béarnaise et
frites maison, salade 74,50€

Due de saint jaques et gambas black Tiger,crèmeux de risotto arborio au
pesto rosso et crumble de parmesan 29,90€

Poulpe snacké au tandoori, pdt grenailles et brocolis sauce aïoli 29.90€

LA TABLE DU MARCHÉ

DESSERTS

DESSERT SEUL SANS SUP 7.50 €

Tarte au citron meringuée à notre façon

Cheesecake aux agrumes, spéculoos et fruits rouges

Crème brûlée pralinée vanille bourbon

Brioche façon pain perdu, chantilly et caramel beurre salé
maison

Banoffe

banane, lait concentré, spéculos et crème fouettée

Crumble pomme, poire, ananas et mangue et crème fouettée

Mi-cuit au chocolat cœur coulant

Accompagné d'une crème anglaise et d'un coulis de fruits
rouges

Tiramisu classique

Assiette de fromages affinés +1.50€

Café ou thé gourmand +2.00€

Hors formule

Glaces artisanales : fraise, framboise, vanille bourbon,
chocolat noir, café, pomme, caramel beurre salé, citron
vert, mangue, coco, rhum raisin, pistache

1 boule 4.50€

2 boules 8.50€

Café ou chocolat Liégeois, dame blanche 12.00€

Le Colonel 14.50€

Le trou normand 14,50€