

RESTAURANT

DES MARCHES



SUGGESTIONS DU MOMENT



Tous nos prix sont nets, en euros.

POUR COMMENCER

NOS APÉRITIFS

Apéritif maison sans alcool 18cl	4,50	Porto Rouge, Blanc 4cl	5,50
Apéritif maison (à base de vodka) 18cl	5,50	Martini Rouge, Blanc 4cl	5,50
Kir Cassis, Mûre, Pêche, Framboise 18cl	4,20	Marsala Œufs ou Amandes 4cl	5,50
Coupe de Champagne, Kir Royal 18cl	7,90	Américano Maison 8cl	7,50
Cassis, Mûre, Pêche, Framboise		Drancy Fraise 8cl	6,00
Ricard 2cl, Suze 4cl	4,50	Martini blanc, limonade, crème de fraise	
Whisky JB 4cl	6,20	Rosé pamplemousse 18cl	6,50
Whisky Baby 2cl	3,90	Monaco	7,90
Whisky Chivas 4cl	7,90	Panaché	7,60
Whisky Jack Daniel's 4cl	7,10	Spritz Apérol, Prosecco et morceaux d'orange ..	8,50
Whisky Supérieur 4cl	9,50	Cocktail des Marches	8,50
Gin, Vodka, Rhum, Malibu, Campari 4cl	6,20	Ananas, Malibu, glace vanille	
		Punch Lolo	6,50

NOS ENTRÉES

Foie gras 2 tranches	12,00
Et son confit de figues	
Saumon Fumé	12,00
Sauté de crevettes à l'ail	9,50
Avec ou sans balsamique	
Escargots de Bourgogne la douzaine	11,00
Brochette de Saint-Jacques	11,50
Avec ou sans balsamique	
Tomates Mozzarella di buffala	8,00
Avocat crevettes	8,50
Carpaccio de bœuf	10,00
Salade de lardons	9,50
Et son œuf poché	
Œuf poché au gorgonzola	9,50
Salade verte	2,50
Pain à l'ail	4,00

Assiette de charcuterie Italienne 11,00
Rosette, Coppa, Saucisson sec, Jambon de Parme

NOS SALADES

Salade de chèvre chaud	13,00
Avocat, Tomate	
Salade Caesar	16,00
Filets de poulet, Œuf, Tomate, Tomate séchée, Ananas, Copeaux de Parmesan	

Salade du pêcheur 16,00

Saint-Jacques,
Saumon fumé,
Crevettes,
Avocat, Tomate



Salade Italienne	16,00
Jambon Italien, Mozzarella, Anchois, Câpres, Artichaut, Olives, Tomates confites, Tomate	
Salade du Chef	16,00
Œuf poché, Jambon Italien, Lardons, Avocat, Crottins de chèvre chaud, Pomme de terre, Tomate,	
Salade 4 fromages	13,00
Jambon Italien, Gorgonzola, Chèvre, Roquefort, Mozzarella, Tomate	

LES PLATS

NOS RISOTTOS

- Au deux saumons 14,00
- Forestier 12,50
Champignons frais

Risotto aux fruits de mer 13,50

Calamars, Moules,
Petites Crevettes



NOS VIANDES

- Pavé cœur de rumsteak 16,50
- Confit de canard 15,50
(Sauce orange conseillée)

Côte de bœuf (1200g) 60,00

(uniquement
sur commande)



NOS POISSONS

- Pavé de saumon au crottin de chèvre 24,00
Accompagné de riz ou tagliatelles

Gambas grillées au beurre persillé 21,00

Accompagné de riz
ou tagliatelles ou
Salade Verte



- Escalope Milanaise 16,50

- Escalope bolognaise 16,50
Sauce bolognaise et jambon italien

- Escalope gorgonzola 16,50

- Escalope au marsala et aux champignons 16,50

- Escalope Normande 16,50
Crème, champignons frais

- Filet de poulet 20,50
à la pancetta et aux olives

Sauces Poivre, Roquefort, Gorgonzola, Échalotes,
Béarnaise

Garnitures au Choix Pommes de terre à l'ail, Frites,
Tagliatelles, Pennes, Spaghettis, Riz, Ecrasé de pommes
de terre, Haricots verts, Brocolis, Épinards

- Filet de limande panée 17,50
Accompagné de riz ou tagliatelles
ou petits légumes

- Fritto Misto 19,00
Beignets de calmars, beignets d'oignons,
morceau de saumon
Accompagné d'un risotto aux Saint-Jacques,
crevettes et sa sauce béarnaise

- Dos de cabillaud 19,00
Sauce beurre blanc citronné

- Filet de limande à la Sicilienne 19,00
Accompagné de riz ou tagliatelles ou petits légumes

Fellucci 21,00

Escalope, jambon
de parme, taleggio
servi dans sa cocotte
Sauce : crème,
champignons, sauce
tomate, pointe de cur-
cuma et de sauge



CUISINE ITALIENNE

NOS PASTAS

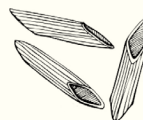
Spaghetti



Tagliatelles



penne



Choisissez vos pâtes

Saint-Jacques et crevettes 14,50

Bolognaise 12,00

Carbonara..... 12,00

Fruits de mer 13,50

Calamars, Moules, Crevettes

Au deux saumons 14,00

Boulettes bolognaise 13,50

Forestières..... 12,50

Champignons frais

Trois fromages..... 13,50

Roquefort, Chèvre, Gorgonzola

Pesto 12,50

Huile d'olive, Basilic, Parmesan

Tomates pesto à l'arrabbiata 12,00

Plat pimenté

Ravioles 17,00

Aux Truffes et au Foie gras

Aubergines alla parmiggiana 12,50

Accompagnées de salade verte

Lasagnes à la bolognaise 14,50

Accompagnées
de salade verte



Ravioles à la ricotta 21,00

Accompagnés
de Cèpes et sa sauce
à la Truffe noire



menu enfants

**** -12 ans ****

13,00

Boissons

Jus de fruits, Coca, Coca Zéro, Ice Tea

Pizza Enfant (ronde ou lapin)

Jambon-fromage

ou Poulet-fromage

ou Pâtes carbonara ou Bolognaise

Jambon-frites ou Poulet-frites

Glace 2 boules

CUISINE ITALIENNE

NOS PIZZAS

Pizza Enfant (-12 ans)	7,00
Tomate, Fromage, Jambon ou Poulet	
Calzone	12,00
Tomate, Fromage, Jambon, Jaune d'Œuf	
Calzone hamburger	12,00
Tomate fromage viande hachée jaune d'œuf	
Calzone au thon	12,00
Tomates, Fromage, Thon, Jaune d'Œuf, Ail, Persil	
Calzone saumon	12,00
Tomate, Fromage, Saumon, Ail, Persil	

Aubergine 16,00

Tomate, Fromage,
Olives, Oignons,
Tomates cerises,
Roquette, Aubergine



Au chèvre	12,50
Tomate, Fromage, Champignons, Chèvre	
Fermière	13,00
Tomate, Fromage, Poulet, Oignons, Poivrons	
Fruits de mer	14,00
Tomate, Fromage, Moules, Calamars, Petites Crevettes, Ail, Persil	
Genna	14,50
Tomate, Fromage, Noix de Saint-Jacques, Crevettes, Ail, Persil	
Hamburger	12,00
Tomate, Fromage, Viande hachée, Œuf	
Jambon Italien	13,50
Tomate, Fromage, Jambon de Parme, Champignons, Œuf	
Hawaïenne	15,00
Tomate, Fromage, Ananas, Jambon, Tomates cerises	
Margarita	11,00
Tomate, Fromage, Olives	
Napoli	11,50
Tomate, Fromage, Anchois, Câpres, Olives	

Niel	14,00
Tomate, Fromage, Chèvre, Crème Balsamique ou Miel	
Orientale	12,00
Tomate, Fromage, Merguez, Œuf, Olives	
Quatre fromages	12,00
Tomate, Fromage, Gorgonzola, Chèvre, Parmesan	
Quatre légumes	12,50
Tomate, Fromage, Oignons, Artichauts, Poivrons, Champignons	
Quatre Saisons	13,00
Tomate, Fromage, Jambon, Artichauts, Champignons, Olives	
Raclette lardons ou poulet	14,00
Tomate, Fromage, Fromage à raclette, Pomme de terre, Oignons	
Reine	12,50
Tomate, Fromage, Jambon, Champignon, Œuf	
Ricco	12,00
Tomate, Fromage, Jambon, Merguez, Œuf	
Roi	13,00
Tomate, Fromage, Viande Hachée, Oignons, Poivrons, Œuf, Olives	
Saumon	14,00
Tomate, Fromage, Saumon, Ail, Persil	
Siciliana	12,50
Tomate, Fromage, Poivrons, Thon, Olives, Œuf, Ail, Persil	

Chorizo 12,00

Tomate, Fromage,
Chorizo, Œuf, Olive



Magret	16,00
Tomate, Chèvre, Tomate cerise, Magret, Roquette	
Vénitienne	11,00
Tomate, Fromage, Jambon	

Salade verte 2,50 - Tous ingrédients supplémentaires 2,00

POUR FINIR

NOS DESSERTS

Mystère vanille	5,00
Ile flottante	5,50
Crème brûlée	6,00
Profiteroles	6,00
Fondant chocolat sur lit de crème anglaise	6,50
Salade de fruits frais selon saison	5,00
Pizza Nutella.....	6,50
Tarte fine aux pommes	6,00
Et sa boule de glace vanille avec caramel	
Tiramisu Framboise ou Café	6,50

Café gourmand 7,50

Café et sélection
de mini-desserts



Tiramisu Spéculoos Nutella	7,50
Farandole de Panna Cotta	8,00
3 différentes selon saison	

NOS GLACES

Café Liégeois	6,00
3 boules Café, Sauce café, Crème fouettée	
Chocolat Liégeois.....	6,00
3 boules Chocolat, accompagnées d'un Coulis de Chocolat chaud et de Crème fouettée	
Coupe Amarena	6,00
2 boules Vanille, Griottes et Crème fouettée	
Coupe des Îles	6,00
3 boules Rhum-Raisins, accompagnées de Crème fouettée et Poudre de Cacao	
Coupe Colonel	6,50
1 boule Sorbet Citron arrosée de Vodka, agrémentée d'une fine tranche de Citron	

Affogato di bayla 7,50

Maxi boule glace
Vanille, Espresso,
pépites de Chocolat,
Baileys (4cl crème
de whisky)



Coupe Générale.....	7,50
1 boule Vanille, 1 boule Café, 1 Espresso, 2cl de Whisky et Crème fouettée	
Dame Blanche	6,00
3 boules Vanille accompagnées d'un Coulis de Chocolat chaud et de Crème fouettée	
Dolce Vita	6,00
1 boule Tiramisu, 1 boule Panna Cotta et 1 boule Stracciatella, accompagnées de sauce Café	
Délice de Menthe.....	6,00
2 boules Menthe-Chocolat arrosées de Peppermint	
Poire Belle Hélène	6,00
2 boules Vanille, une boule Chocolat, accompagnées d'une Poire pochée et d'un Coulis de Chocolat chaud et Crème fouettée	
Affogato	6,50
Maxi boule glace Vanille, Espresso, pépites de Chocolat	
Affogato Al Amaretto.....	7,50
Maxi boule glace Vanille, Espresso, pépites de Chocolat, Amaretto (4cl liqueur d'amande)	
Tutti Frutti	8,50
Salade Fruit frais, 1 boule glace Vanille, Coulis selon saison, et Crème fouettée	

SE RAFRAÎCHIR

composez vos créations glacées

1 boule : 2,50 / 2 boules : 4,50 / 3 boules : 5,50

Supplément chantilly : 1,00

Glaces : Café, Caramel, Chocolat noir, Menthe-Chocolat, Panna Cotta, Rhum-Raisin, Stracciatella, Tiramisu, Vanille

Sorbet : Cassis, Citron, Fraise, Passion

NOS BIÈRES

Heineken 25cl	4,20
Desperados 33cl	4,80
Péroni 33cl, Leffe 33cl	4,50

NOS EAUX MINÉRALES

Evian 50cl	3,20
Evian 100cl	5,50
San Pellegrino 50cl	3,50
San Pellegrino 100cl	5,80

NOS BOISSONS FRAÎCHES

Coca-Cola, Coca-Cola Zéro 33cl	4,00
Orangina 25cl	3,80
Limonade 25cl, Ice Tea 25cl	3,40
Perrier 25cl	4,00
Jus de fruits 25cl	3,40
Orange, Abricot, Ananas, Pamplemousse, Pomme, tomate	
Sirop accompagné d'une demi Evian	3,50
Fraise, Grenadine, Menthe, Citron	

NOS BOISSONS CHAUDES

Expresso	2,20
Noisette	2,30
Décaféiné	2,30
Cappuccino (chantilly)	4,00
Crème	4,00
Chocolat Chaud	4,00
Infusion	4,00
Verveine, Tilleul	
Thé	4,00
Fruit Rouge, Menthe, Citron, Earl Grey	

NOS DIGESTIFS

Grappa, Limoncello	4,00
Amaretto	4,00
Get 27 ou 31	6,50
Marie Brisard	4,00
Liqueur de Poire	4,00
Cognac, Armagnac, Calvados	8,00
Baileys	6,50
Irish Coffee	8,50



Tous nos prix sont nets, en euros.

LES VINS

NOS VINS DE FRANCE

	37,5cl	75cl
VINS ROUGES <i>Loire</i> Saumur Champigny	18,00	27,00
<i>Loire</i> Saint Nicolas de Bourgueil	18,00	25,00
<i>Rhône</i> Côtes du Rhône	12,00	18,00
<i>Rhône</i> Côtes du Rhône Style		20,00
<i>Bourgogne</i> Couvent des Jacobins	20,00	30,00
<i>Bourgogne</i> Côteaux Bourguignon		20,00
<i>Bourgogne</i> Pinot Noir	15,00	24,00
<i>Bordeaux</i> Tour Prignac	18,00	29,00
<i>Bordeaux</i> Les Jouberts	15,00	24,00
 VIN ROSÉS Côtes de Provence Maurins des Maures	13,00	23,00
Bandol	17,00	27,00
 VINS BLANCS Monbazillac	14,00	24,00
Muscadet	9,00	14,00
Sancerre	19,00	35,00
Riesling	12,00	19,00
 CHAMPAGNE		47

PICHET DE VINS Rouge, Rosé, Blanc

Vin au verre (18 cl) 4,00 / 1/4 de pichet 5,00 / 1/2 pichet 7,50

NOS VINS D'ITALIE

	37,5cl	75cl
VINS ROUGES <i>Modene</i> Lambrusco Secco		25,00
<i>Modene</i> Lambrusco Amabile	16,00	25,00
<i>Venetie</i> Valpolicella	19,00	29,00
<i>Venetie</i> Bardolino	19,00	27,00
<i>Toscane</i> Chianti	19,00	28,00
 VINS ROSÉS <i>Venetie</i> Bardolino	19,00	26,00
 VINS BLANCS <i>Ombrie</i> Orvieto Classico		25,00
<i>Spumante</i> Prosecco Il Grigio		40,00

