



CUISINE DU MARCHE
(SUR PLACE OU A EMPORTER)

Ouvert du Mardi au Jeudi le Midi (12H-14H)
Vendredi et Samedi Midi (12h-14h) et Soir (19h-21h45)

PLAT AVEC ACCOMPAGNEMENT : 16 €
ENTREE+ PLAT OU PLAT+DESSERT : 19 €
ENTREE + PLAT + DESSERT : 22 €
ENTREE SEULE : 6,50 €
DESSERT SEUL : 4 €
MENU ENFANT : 12 €
Accompagnement seul (avec sa sauce) : 4 €

MENU HORS BOISSON
(TOUS LES PRIX SONT EXPRIMES TTC)

3 rue Jacques AMYOT 77000 MELUN
06.66.95.18.48 // 09.83.28.21.35



CUISINE DU MARCHE

PLAT OU SUGGESTION AVEC ACCOMPAGNEMENT : 16 €

ENTREE+ PLAT OU PLAT+DESSERT : 19 €

ENTREE + PLAT + DESSERT : 22 €

ENTREE SEULE : 6,50 €

DESSERT SEUL : 4 €

MENU Enfant : 12 €

Accompagnement seul (avec sa sauce) 4 €

MENU HORS BOISSON

(TOUS LES PRIX SONT EXPRIMES TTC)

Sauces maison : Mayonnaise, Sauce Burger, Moutarde au miel

Ici, tout est fait maison, avec des produits frais



TEMPS LIMITE ? SUIVEZ LE SIGNE ⚡

ENTREES (6,50 €)

TARTE AU BRIE DE MELUN AOP ET MIEL (pain maison, moutarde à l'ancienne, Brie de Melun AOP et miel artisanal)

TARTE AUX OIGNONS CONFITS ET FROMAGE FRAIS (pain maison, moutarde à l'ancienne, compotée d'oignons au miel et vinaigre de cidre, fromage frais aux herbes)

TARTE AUX LEGUMES DE SAISON ET CHEVRE (pain maison, moutarde à l'ancienne, légumes de saison, fromage de chèvre, huile aux herbes)

⚡ **MINI WRAP DE LEGUMES VEGAN**(galette de blé, guacamole de légumes de saison, crudités)

⚡ **SALADE DE CRUDITÉS A LA GRECQUE** (crudités de saison, olives marinées, coulis de tomate confite, huile aux herbes, feta)

SAINT MARCELIN RÔTI (Saint Marcelin AOP rôti, huile aux herbes, mouillettes) **+ 2 €**

⚡ **TRUITE DE L'ECLIMONT FACON GRAVELAX MAISON** **+ 2 €**

⚡ **MAGRET DE CANARD FUME MAISON, CONFITURE D'OIGNONS** **+ 2 €**

PLATS (16 €)

ACCOMPAGNEMENT (1 CHOIX) : POMMES DE TERRE RÔTIES, SALADE DE CRUDITES, POÊLÉE DE LEGUMES

⚡ **BAGEL DE TRUITE** Truite de l'Eclimont Gravelax maison, Pain maison, Fromage frais aux herbes, Salade, Crudités

⚡ **EFFILOCHE DE POULET FERMIER** Effiloché de poulet fermier en deux cuissons dans une feuille de lasagne, fromage frais aux herbes, pickles de légumes de saison, huile aux herbes. **SERVI AVEC SA SALADE DE CRUDITES**

ŒUF POCHE FERMIER Carpaccio de légumes de saison crus et cuits, œuf poché fermier, coulis de tomate confite, huile aux herbes, feta

BURGER FERMIER Pain maison, Steak haché 150g (race à viande selon arrivage), Saint Nectaire, Salade, Compotée d'oignon rouge, Cornichons **Disponible en palet végétal sans soja**

FALAFELS (PLAT VEGAN) Galette de pois chiches maison, guacamole de légumes de saison, pickles de légumes, coulis de tomate confite, huile aux herbes **SERVI AVEC SA SALADE DE CRUDITES**

CRISPE DE LA SEMAINE (selon disponibilité)

VIANDE DE LA SEMAINE (selon disponibilité)

GRANDES SALADES (16€)

Au choix : Truite ou Œuf poché ou Effiloché de poulet ou Falafels

DESSERTS FAITS MAISON (4 €)

⚡ **Tiramisu façon Green Délices** (génoise asiatique roulée, crème mascarpone vanille, sirop de café maison)

⚡ **Brownie // Fondant chocolat**

Tarte tatin (fruits de saison), sablé maison

⚡ **Pavlova maison** : meringue, crème diplomate à la vanille, fruits infusés à l'hibiscus

Riz au lait végétal : la recette de nos grands mère mais vegan et sans lactose, fruits infusés à l'hibiscus

⚡ **Crème brûlée maison**

Gaufre Bulle avec garniture au choix : sirop d'érable, sirop de café maison, pâte à tartiner française sans huile de palme, sauce caramel maison), crème fouettée, crème Diplomate et fruits **(+2 €)**

Suggestion de la semaine (selon disponibilité)

Café/thé gourmand (+2€)

MENU ENFANT (JUSQU'A 12 ans) 12 €

1 tartelette ou Effiloché de poulet ou Steak haché ou Falafels, avec Garniture + 1 dessert au choix

⚡ PLANCHES APERITIVES (PRIX HORS MENU)

PETITE PLANCHE DE CHARCUTERIE 8€ // GRANDE PLANCHE DE CHARCUTERIE 15 € //

ASSIETTE DE FROMAGES 7€ // GRANDE PLANCHE MIXTE 15 € // ASSORTIMENT DE TARTELETTES SALÉES 16€//

ASSORTIMENT VEGETARIEN 16€

LA CARTE DES VINS

4,50 € le verre

18 € la bouteille

Vins rouges

Saumur Champigny AOC Domaine Mollay (peut être servi frais)

Morgon AOP, Domaine Vonnier, vin du Beaujolais

Brouilly AOP, Domaine Vonnier, vin du Beaujolais

Les Lunes pourpres (bio) AOC Languedoc

Câline (bio) IGP Pays d'Hérault Côtes du Brian, Syrah, Sans Sulfite

Carino (bio) IGP Pays d'Hérault Côtes du Brian, Carignan, Vin naturel sans sulfite

Serment (bio) IGP Pays d'Hérault Côtes du Brian, Carignan, Cinsault, Grenache, Aramon,

Anjou AOC, Domaine des Varannes

Tarani, IGP Comté Tolosan

Liberty'Nages, Château de Nages, AOC Vallée du Rhône

Dompter la Bête, Château de Cranne, AOC Bordeaux Nature Sans Sulfite

Canopée, Vignobles David, AOC Vallée du Rhône, Nature sans Sulfite

Lazuli, IGP Pays d'Hérault, Côtes du Brian, cépage Cinsault et Alicante Bouschet, vin rouge bio et naturel

3 Nuits (bio), IGP Pays d'Hérault, Côtes du Brian, Cépage Alicante et Cinsault, vinifié en trois nuits

La Croix Saint Roc, Lussac Saint Emilion AOC

Vins blancs

Coteaux du Layon 2021 AOC Domaine de Varanne

Sauvignon IGP Vin de Pays de Loire, Domaine de Varanne

Gewurstraminer AOC Vin d'Alsace Henri Weber

Viognier IGP Vaucluse Armand Dartois

Tarani, IGP Comté Tolosan

Domaine du Salut, Domaine du Salut AOC Graves

Alsace Metiss, Domaine Bott-Geyl, AOC Alsace Metiss

Mar, Clos des Vins d'Amour, IGP Roussillon

Liberty'Nages, Château de Nages, AOC Vallée du Rhône

Lutz (bio), Vin Orange, Cépage Bourboulenc et Maccabeo. Vin blanc vinifié comme un rouge. Sec et surprenant en bouche

La rivière Blanche (bio), IGP Pays d'Hérault, Côtes du Brian, Cépage Bourboulenc

Zora (bio), AOP Minervois, Cépage Grenache et Roussanne

Vins rosés

Tarani, IGP Comté Tolosan

Cabernet d'Anjou AOC Domaine de Varanne

Rosé d'Anjou AOC Domaine de Varanne

Rosé de Loire AOC Domaine de Varanne

BOISSONS ALCOOLISEES

Bière artisanale (Voir le tableau) 5 €
Mousse de Bleau (33 cl) CHARTRETTES
Luna IN (33 cl) NANTEAU SUR LUNAIN
Brasserie Rabourdin (La Briarde) COURPALAY
Bière des grottes BOISSISES LA BERTRAND

Edition limitée Barley Wine (vieillie 6 mois en fût de Rhum Jamaïque ou Trinidad) 33 cl 10 €

Apéritif au verre (Ne peut être vendu seul) 6 €
Whisky français Assemblage vieilli en fût de chêne,
Vodka française NADE vieillie en fut de Montagne Saint Emilion,
Pineau des Charentes cépage Colombard,
Cartagène, Domaine Le Pech d'André
L'Or des Draines, Domaine le Pech d'André
Gin français GVINE
Fine de Bordeaux (eau-de-vie de Bordeaux) ambrée ou blanche
Genepi
Chartreuse
Pastis 51
Cointreau
Liqueur Saint Germain (sureau)
Rhums arrangés bio : Ananas, Vanille // Fruits de la passion // Citron vert, Gingembre // Poire
chocolat // Framboise fève de cacao // Orange Cannelle
Armagnac arrangés bio : Café, Vanille // Noisette, Miel // Poire, Gingembre, Poivre de Timut

VIN DE PECHE MAISON

(CANNELLE, VANILLE OU NATURE)

Au verre 6€

Bouteille : 25 € Vanille + 5 €

Cocktails

Kir (cassis, châtaigne, mûre, mirabelle, myrtille, framboise, pamplemousse, pêche, cerise griotte) 5 €
Kir pétillant (au Vouvray AOP) 7 €
Soupe Champenoise (sucre de canne, jus de citron, Cointreau, Vouvray AOP) 8.50 €
Supplément crème de fruits 2.50 €

BOISSONS FROIDES ARTISANALES

4 €

BOISSONS GAZEUSES

Limonade kiwi
Limonade Agrumes
Limonade Mojito
Limonade citron
Paris Cola
Paris Cola O
Pop Mate Gingembre
Pop Mate Framboise
Pop Mate classique

THES GLACES ET INFUSIONS

Thé glacé Bio Yuzu
Infusion Hibiscus Menthe
Thé vert menthe

Pétillante Menthe Douce

*Pétillante Détoxifiante (Sauge, Sureau, Pomme,
Citron, Carotte)*

*Pétillante Hivernale (Menthe, Bergamote, Feuilles
de Framboisier, Jus de pomme, Jus de cassis)*

*Pétillante Energisante (Thym, Romarin, Menthe,
Citron, Mirabelle, Argousier)*

*Pétillante Relaxante (Verveine, Camomille,
Lavande, Cerise, Cassis, Myrtille)*

Pétillante Basilic

JUS DE FRUITS

Tomate Bio
Pomme Cannelle
Pomme Sureau
Citronnade
Orange
Fraise

COCKTAIL DE FRUITS

Orange Carotte Gingembre
Cranberry Griotte Guarana
Ananas Passion Hibiscus
Mangue Citron vert Verveine
Framboise Litchi Baies roses
Poire Rhubarbe Cannelle
Fraise Goyave Violette
O

EAU MINERALE / EAU GAZEUSE

50 cl 2€

1 litre 3€

BOISSONS CHAUDES

Café espresso, allongé 1,80 €
Café noisette (espresso + nuage de lait) 2 €
Double 3 €
Thé bio au choix 3 €
Cappuccino 3 €
Chocolat chaud à l'ancienne 3 €
Moka (cappuccino et chocolat) 4 €
Café gourmand 5 €
Thé/cappuccino/chocolat gourmand 6€