

LA TABLE DU MARCHÉ

ENTRÉES

Gaspacho de pastèque et basilic, condiment yaourt grec 8.50€

Œuf mollet, crème de foie gras, poitrine de porc fumée et
pommes pailles 12.50€

Carpaccio de bœuf pesto basilic, copeaux de parmesan et
mesclun de salade 9,50€

Pâté en croûte de lapin et moutarde, mesclun de salade et
cornichons 10,50€

Boudin noir façon tatin, oignons rouges confits et pommes
caramélisées, mesclun de salade 9,50€

Camembert pané et frit, mesclun de salade, miel et noix 9,50€

Rillettes de saumon à l'aneth et ricotta, tartare d'avocat relevé
9.50€

Nems d'effiloché de porc aux petits légumes et vermicelles
Chinoises, sauce thaï 9.50€

Assiette de charcuterie d'ici et d'ailleurs, mesclun de salade
9,50€

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

LA TABLE DU MARCHÉ

PLATS

Lasagne végétarienne, aubergines, courgettes, patates douces et champignons, fromage de chèvre et comté râpé 18.90€

Spaghetti bio à la bisque de gambas, jaune d'œuf et parmesan râpé 18,50€

Carpaccio de bœuf pesto basilic, copeaux de parmesan, frites maison et salade 21,50€

Hachis Parmentier de bœuf aux petits légumes ,petits pois et carottes, mesclun de salade 21,50€

Filet de daurade royale cuit a l'unilatérale, purée de potimarron et patates douces et poêlée de légumes croquants, beurre blanc citronné 24,90€

Salade gourmande au poulet **ou** saumon gravlax, mesclun, boulgour, tomates cerises, œuf dur, asperges vertes, copeaux de parmesan et croûtons à l'ail 18.90€

Salade César au poulet **ou** saumon gravlax, salade romaine, œuf, copeaux de parmesan, croûtons et sauce César 18.90€

Burrata crémeuse, caviar d'aubergine tahini, tomate à l'ancienne grenade, condiment truffe d'été et chiffonnade de coppa 18.90€

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

Tartare de bœuf haché(180g), préparé minute, frites maison et salade 19,90€

Véritable andouillette de Troyes 5A, confite au thym, sauce moutarde à l'ancienne, frites maison, salade 21,50€

Bavette d'aloiau (200g environ) frites maison et salade 24,50€

Duo de saint jaques et gambas, crémeux de risotto arborio au pesto rosso et crumble de parmesan 29,90€

Poulpe snacké au tandoori, pdt grenailles et poêlée de brocolis sauce aioli 29.90€

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

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

Côte de bœuf (1,200kg environ) à partager ou pas, frites maison et mesclun de salade sauce béarnaise 74,50€

LA TABLE DU MARCHÉ

DESSERTS

Tiramisu classique 9.50€

Tarte citron meringuée à notre façon 9.50€

Brioche de pain perdue caramel beurre salé maison et boule
de glace vanille bourbon 9.50€

Crème brûlée pralinée et vanille bourbon 9.50€

Crumble à la pomme, poire, ananas, crème fouettée 9.50€

Mi-cuit au chocolat, crème anglaise et coulis de fruits
rouges 9.50€

Cheesecake aux agrumes, spéculoos et fruits rouges 9,50€

Baba au rhums 9.50€

Café gourmand 9,50€

Thé gourmand 10,90€

Banofee

bananes, spéculos, confiture de lait et crème fouettée 9.50€

Assiette de fromages affinés 9,50€

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

1 boule 4.50€

2 boules 8.50€

Café ou chocolat Liégeois, dame blanche 12.00€

Le trou normand 14,50€

Le Colonel 14.50€