

Le Saint Martin

ENTRÉES PLATS DESSERTS

L'Assiette de Charcuteries - 15€

Jambon de Pays, Rosette, Terrine du moment et beurre demi-sel

Le Saumon - 10€

Façon gravelax, huile d'olive parfumée à l'aneth et baie roses

L'Œuf Gourmand - 12€

Oeufs mollets, crème de comté et bacon grillé

La Burrata - 20€

Légumes du soleil rôtis, tomates confites et pesto

La César - 20€

Salade romaine, filet de poulet, croûtons, parmesan et sauce césar

Le Tartare de bœuf - 22€

Au couteau, façon italienne (pesto, parmesan et tomates confites), pommes grenailles et salade verte

L'Entrecôte 350gr - 28€

Echalotes confites, pommes grenailles et salade verte

La Pêche du Marché -

Selon arrivage, affichée sur ardoise

Le Fromage - 10€

Trio de fromages et salade verte

Le Chocolat - 9€

Fondant chocolat maison, glace vanille

Le Cheesecake - 8€

Cheesecake au spéculos et coulis de caramel

Le Colonel - 8€

Sorbets citron vert et Vodka

MENU DU JOUR

(afficher sur ardoise)

ENTRÉE + PLAT + DESSERT	19.50€
ENTRÉE + PLAT / PLAT + DESSERT	17€
PLAT DU JOUR	13.50€

*Tous nos plats sont maison et cuisinés à partir de produits frais et bruts.
Prix TTC et service inclus.*

Le Saint Martin

Charcuterie Platter - 15€

Country ham, rosette, terrine of the day, salted butter

Gravlax Salmon - 10€

Dill-infused olive oil, pink peppercorns

Gourmet Egg- 12€

Soft-boiled eggs, Comté cream, grilled bacon

Burratina - 20€

Roasted vegetables, sun-dried tomatoes, pesto

Caesar Salad - 20€

Romaine lettuce, chicken fillet, croutons, parmesan, Caesar dressing

Beef Tartare - 22€

Knife-cut, Italian-style (pesto, parmesan, sun-dried tomatoes), baby potatoes, green salad

Ribeye Steak 350gr - 28€

Confit shallots, baby potatoes, green salad

Fish of the Day -

According to availability (see board)

Cheese Selection - 10€

Trio of cheeses, green salad

Chocolate Fondant - 9€

Homemade, vanilla ice cream

Speculoos Cheesecake - 8€

Homemade and caramel sauce

Le Colonel - 8€

Lime sorbet with vodka

MENU OF THE DAY

(Write on the slate)

STARTER + MAIN COURSE + DESSERT	19.50€
STARTER + MAIN / MAIN + DESSERT	17€
DISH OF THE DAY	13.50€