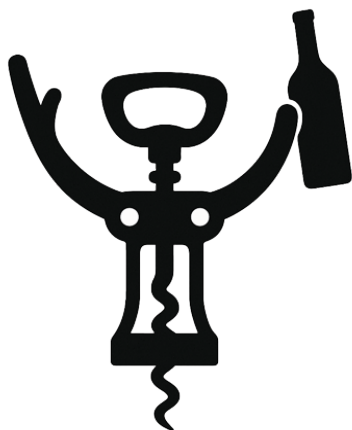




# *La Civette du Marché*

CUISINE DU MARCHÉ AU GRÉ DES SAISONS

*Hiver*



# La Civette du Marché

## À Partager *To Share*

### **OLIVES KALAMATA**

*Bowl of flavorful kalamata Olives*

**3 €**

### **ASSORTIMENT DE CHARCUTERIES ET FROMAGES ARTISANAUX**

*Cheese and Cured Meat Platter*

**24 €**

### **TARTINABLES D'HIVERS**

*Seasonal Dips*

**9 €**

## **Plat Enfant (Kid's Meal) 14€**

**Poulet Pané, Frites Maison**

*Breaded Chicken. Fries*

# Les Entrées

*As Starters*

|                                                                                                                                      |             |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------|
| <b>OEUFS MAYONNAISE SUR PAIN FROTTÉ À L'AIL ET TRUFFE FRAÎCHE</b><br><i>Eggs with Mayonnaise on a Garlic Toast and Fresh Truffle</i> | <b>10 €</b> |
| <b>TERRINE MAISON DE COCHON AUX PRUNEAUX ET À LA PISTACHE</b><br><i>House-made Porc terrine with Prunes and Pistachios</i>           | <b>11 €</b> |
| <b>HARENGS FUMÉS AVEC POMMES DE TERRE TIÉDIES MOUTARDÉES</b><br><i>Smoked Herrings. Warm Potatoes with Mustard</i>                   | <b>13 €</b> |
| <b>LA SOUPE À L'OIGNON GRATINÉE AU FROMAGE</b><br><i>Our Classic French Onion Soup with Grilled Cheese</i>                           | <b>10 €</b> |
| <b>ESCARGOTS DE L'AVEYRON EN PERSILLADE (9 PIÈCES)</b><br><i>Persillade Snails from Aveyron</i>                                      | <b>13 €</b> |
| <b>CROMESQUIS DE PIEDS DE COCHON ET JUS DE VEAU AU GINGEMBRE</b><br><i>Pig Trotter Cromesquis with Veal and Ginger Juice</i>         | <b>15 €</b> |
| <b>FOIE GRAS MAISON À LA GELÉE DE POIRE ET PAIN BRIOCHÉ</b><br><i>Home Made Foie Gras with Dry Fruits Chutney on Brioche Bread</i>   | <b>19 €</b> |
| <b>HUITRES DE BOUZIGUES AU BEURRE D'ALGUES MAISON</b><br><i>Bouzigues Oysters with Homemade Seaweed Butter</i>                       |             |
| <b>LES 3 PIÈCES</b>                                                                                                                  | <b>9€</b>   |
| <b>LES 6 PIÈCES</b>                                                                                                                  | <b>16€</b>  |
| <b>LES 12 PIÈCES</b>                                                                                                                 | <b>30€</b>  |

# Nos Plats à la Carte

## Our Main Courses

|                                                                                      |             |
|--------------------------------------------------------------------------------------|-------------|
| <b>BLANQUETTE DE VEAU DE TATA BRIBRI AUX MORILLES<br/>ET SON RIZ DE CAMARGUES</b>    | <b>28 €</b> |
| <i>Aunt Bribri's Veal Blanquette, with Rice from Camargue and Morilles</i>           |             |
| <b>ALIGOT DE POTIRON, NOIX ET CHATAÎGNES AVEC SALADE FRAÎCHEUR</b>                   | <b>23 €</b> |
| <i>Pumpkin Aligot with Walnuts and Chestnuts with Fresh Salad</i>                    |             |
| <b>SALADE DE GESIERS DE CANARD AVEC MAGRET FUMÉ ET FOIE GRAS</b>                     | <b>28 €</b> |
| <i>Warm Duck Gizzard Salad with Smoked Duck Breast and Foie Gras</i>                 |             |
| <b>BOUDIN NOIR GALABAR, POMMES FLAMBÉES AU CALAVADOS,<br/>PURÉE GRAND-MÈRE</b>       | <b>23 €</b> |
| <i>Galabar Black Pudding, Calvados Flambed Apples, Mashed Potatoes</i>               |             |
| <b>ENTRECÔTE DE L'AUBRAC, FRITES MAISON ET SALADE AUX NOIX</b>                       | <b>33 €</b> |
| <b>- SAUCE POIVRE OU FOURME D'AMBERT</b>                                             |             |
| <b>- SAUCE MORILLE (+3€)</b>                                                         |             |
| <i>Ribeye Steak From Aubrac and Homemade Fries, Choice of Sauces</i>                 |             |
| <b>ESTOFINADE DE MORUE ET SALADE FRAÎCHEUR</b>                                       | <b>23 €</b> |
| <i>Aveyron Style Brandade with Cod and Fresh salad</i>                               |             |
| <b>BURGER DE PORC EFFILOCHÉ AU SÉSAME, CHOUX ROUGE FERMENTÉ<br/>ET FRITES MAISON</b> | <b>25 €</b> |
| <i>Soft Pulled Porc Burger, Sesame, Red Cabage Fermented and Fries</i>               |             |

# Nos Desserts et Glaces

|                                                                                                                                                                                                              |             |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------|
| <b>PAVLOVA AUX FRUITS ROUGES ET SA GLACE VANILLE MAISON</b><br><i>Pavlova with Red Berries and House Made Vanilla Ice Cream</i>                                                                              | <b>12 €</b> |
| <b>POIRE POCHÉE FARCIE À LA CRÈME DE MARRON, SABLÉ BRETON</b><br><i>Poached Pear filled with Chestnut Cream. Breton's Shortbread</i>                                                                         | <b>13 €</b> |
| <b>MOUSSE AU CHOCOLAT AVEC ECLATS ET NOISETTES DU PIEMONTE TORRÉFIÉES</b><br><i>Housemade Chocolat Mouss with Hazelnuts from Piemont</i>                                                                     | <b>8€</b>   |
| <b>DAME BLANCHE À LA GLACE MAISON</b><br><i>Housemade Vanilla Ice Cream. Hot Chocolate Sauce and Whipped Cream</i>                                                                                           | <b>11 €</b> |
| <b>GLACES MAISON : 1 BOULE 3,50€ / 2 BOULES 7€ / 3 BOULES 9€</b><br><b>VANILLE, CHOCOLAT, CAFÉ, CARMEL BEURRE SALÉ</b><br><i>Housemade Ice Creams : Chocolate, Vanilla, Coffee and Salted Butter Caramel</i> |             |
| <b>PLANCHE DE BONBONS ARTISANAUX DE QK CONFISERIE</b><br><i>Handmade and Natural Candy Platter</i>                                                                                                           | <b>9 €</b>  |

## SELECTION À LA VITRINE

*Desert Selection from the Display*

**TARTE BOURDALOUE,  
CARROT CAKE AUX NOIX,  
TARTE CITRON MERINGUÉE, TARTE AUX PRALINES ROSES**

*Bourdaloue Tart.  
Carrot Cake with Nuts.  
Lemon Meringue Tart. Pink Pralin Tart*

**LA PART 9€**