

*Le bonheur se cache dans les petites folies...*

**\* POUR TOUTES ALLERGIES OU RESTRICTIONS, DEMANDEZ-NOUS...**

*\* for any allergy please tell us / all meats are from France*

# Boissons Chaudes

ESPRESSO	1.9
DOUBLE ESPRESSO	3.2
AMERICAIN	2
DÉCAFÉINÉ	2.2
NOISETTE	2.2
CAFÉ AU LAIT	3.5
LATTE	5
CAPPUCINO	4.5
CHOCOLAT CHAUD	4
CAFÉ GLACÉ	4.5
LATTE GLACÉ	5
THÉ. INFUSION	4
ESPRESSO TONIC	6

# Sans Alcool et Softs

EAU MINÉRALE PLATE OU GAZEUSE 50CL	4.5
EAU MINÉRALE PLATE OU GAZEUSE 100CL	6.5
SAN PELLEGRINO CANETTE 33CL	4
COLA OU LIMONADE ARTISANAUX DE PROVENCE 33CL	4.5
JUS ARTISANAUX DE PROVENCE 25CL	5.5
SIROP À L'EAU	3.5
<i>CARAFE D'EAU OFFERTE À DISPOSITION...</i>	

# Bières

BIÈRE BLONDE PRESSION	28CL 3.8	58CL 7.5
IPA PRESSION	28CL 4.5	58CL 9
BIÈRE DU MOMENT	28CL 4.5	58CL 9
CANETTE NOISELESS		44CL 9
BIÈRE SANS ALCOOL		33CL 5.9

# Apéritifs (4cl)

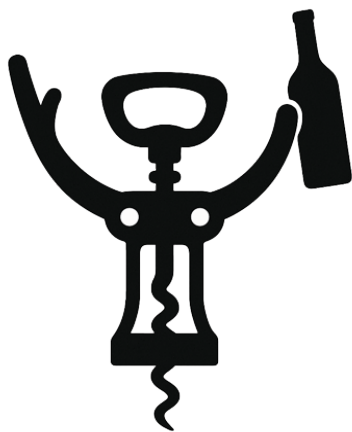
PASTIS (2CL)	4
PASTIS ARTISANAUX (2CL)	4.5
VERMOUTH, BITTER	7
LIMONCELLO	8
LIQUEUR DE YUZU	8
LIQUEUR DE FRAMBOISE LACHANENCHE	8
ABRICOT DU DOMAINE ROULOT	12

# Cocktails Maison

LE NÉGRONI DE LA CIVETTE	11
GIN TONIC DES MONTAGNES	11
SPRITZ / HUGO SPRITZ	11
BLOODY MARY MAISON	11

# Alcool et Digestifs 4cl

GENEPI DES MONTAGNES	9
LA GAULOISE VERTE	10
CHARTREUSE VERTE VEP	25
RASTAFIA VIGNES DU MAYNES, MISTELE CHARLES DUFOUR	10
LIQUEUR DE GENTIANE = SALERS	8
RHUM = H.S.E. "VIEUX EN FÛT DE CHÊNE"	11
RHUM = J.M. "FUMÉE VOLCANIQUE"	12
WHISKY	9
WHISKY ABERLOUR 12 ANS - NON CHILL FILTERED	12
VODKA = BELVEDERE	10
COGNAC = RAYMOND RAGNAUD - TRÈS VIEILLE RESERVE	10
COGNAC = HENNESSY XO	28
FINE DE BOURGOGNE - CLOS DES VIGNES DU MAYNES	16
MARC = DOMAINE L'ANGLORE PAR LAURENT CAZOTTES	17
MARC DE BOURGOGNE "JEAN=MARIE FOURRIER"	28



# *La Civette du Marché*

CUISINE DU MARCHÉ AU GRÉ DES SAISONS

*Hiver*

# Nos Plats à la Carte

## *Our Main Courses*

<b>BLANQUETTE DE VEAU DE TATA BRIBRI AUX MORILLES ET SON RIZ DE CAMARGUES</b>	<b>28 €</b>
<i>Tata Bribri Style Veal Blanquette, with Morels Sauce and White Rice</i>	
<b>ALIGOT À L'AIL DES OURS ET POINTES D'ASPERGES</b>	<b>24 €</b>
<i>Wild Garlic Aligot with Asparagus</i>	
<b>MAGRET DE CANARD, POMMES FLAMBÉES AU CALAVADOS, PURÉE GRAND-MÈRE ET SAUCE À LA POIRE</b>	<b>24 €</b>
<i>Duck Breast, Calvados Flambéd Apples, Mashed Potatoes and Peer Sauce</i>	
<b>CÔTE DE VEAU AU SAUCE TERIYAKI GINGEMBRÉE ET PURÉE GRAND-MÈRE</b>	<b>28 €</b>
<i>Veal Chop with Veal Ginger Teriyaki Stock and Mashed Potatoes</i>	
<b>AILE DE RAIÉ À LA GRENOBLOISE AVEC PURÉE OU RIZ DE CAMARGUES</b>	<b>26 €</b>
<i>Ray Fish Wing, Capron Butter Sauce, Rice or Mashed Potatoes</i>	
<b>BURGER DE PORC EFFILOCHÉ AU SÉSAME, CHOUX ROUGE FERMENTÉ ET FRITES MAISON</b>	<b>25 €</b>
<i>Pulled Porc Sesame Burger, Sesame, Fermented Red Cabage and Fries</i>	
<b>PLAT ENFANT : POULET PANÉ ET FRITES MAISON</b>	<b>14 €</b>
<i>Kids Meal : Breaded Chicken and Homemade Fries</i>	

# Nos Desserts et Glaces

<b>ASSIETTE DE FROMAGES AFFINÉS ET GELÉE MAISON</b> <i>Cheese Platter with housemade Jam</i>	<b>14 €</b>
<b>PAVLOVA AUX FRUITS ROUGES ET SA GLACE VANILLE MAISON</b> <i>Pavlova with Red Berries and Homemade Vanilla Ice Cream</i>	<b>12 €</b>
<b>MOUSSE AU CHOCOLAT AVEC ECLATS ET NOISETTES TORRÉFIÉES, CAMEL BEURRE SALÉ</b> <i>Homemade Chocolate Mouss with Hazelnuts from Piemont. Salted Butter Caramel</i>	<b>8€</b>
<b>DAME BLANCHE À LA GLACE MAISON</b> <i>Homemade 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>	
<b>VANILLE, CHOCOLAT, CAFÉ, CAMEL BEURRE SALÉ</b> <i>Housemade Ice Creams : Chocolate, Vanilla, Coffee and Salted Butter Caramel</i>	
<b>PLANCHE DE BONBONS ARTISANAUX DE QK CONFISERIE</b> <i>Handmade and Natural Candy Platter</i>	<b>9 €</b>

## SÉLECTION À LA VITRINE

*Desert Selection from the Display*

**CARROT CAKE AUX NOIX,  
TARTE CITRON MERINGUÉE**

*Carrot Cake with Walnuts,  
Lemon Meringue Tart.*

**LA PART 9€**

# Vins au Verre 14cl

## SÉLECTION À LA TIREUSE

5.9

*ROSÉ : CHATEAU DU ROUET "TERES"*

*BLANC : DOMAINE DES GRANDES VIGNES "GROLOTS"*

*ROUGE : DOMAINE DES GRANDES VIGNES " LE P'TIT VAILLANT"*

## BULLE DU MOMENT

8

*PET NAT OU PÉTILLANT... DEMANDEZ-NOUS*

## MACÉRATION OU ORANGE DU MOMENT

8

*AROMATIQUES ET ORIGINAUX*

## EN BLANC

ROUSSILLON - CLOS DE L'ORIGINE "L'ORIGINAL"

8

*VIN DE FRANCE*

JURA - DOMAINE FUMEY CHATELAIN "CHARDONNAY"

10

*AOP Arbois*

## EN ROUGE

SUD OUEST - DOMAINE BAROUILLET "BERGECRAC"

8

*VIN DE FRANCE*

VALLÉE DU RHÔNE - DOMAINE SIMIAN "JOCUNDAZ"

7.5

*AOP CÔTES DU RHÔNE*

# Les Entrées

*As Starters*

<b>OEUFs MAYONNAISE À L'AIL DES OURS, CHIPS DE COPPA CORSE</b> <i>Eggs with Wild Garlic Mayonnaise Grilled Coppa</i>	<b>10 €</b>
<b>PÂTÉ EN CROÛTE RICHELIEU MAISON AU FOIE GRAS, PISTACHES</b> <i>Homemade Richelieu's Pâté en Croûte with Foie Gras and Pistachios</i>	<b>16 €</b>
<b>POULPE CROUSTILLANT ET CRÉMEUX DE CÉLERI</b> <i>Crispy Octopus and Celeri Cream</i>	<b>16 €</b>
<b>SOUPE À L'OIGNON GRATINÉE AU FROMAGE</b> <i>Classic French Onion Soup with Grilled Cheese</i>	<b>10 €</b>
<b>TRIO D'ASPERGES À LA FLAMANDE</b> <i>Asparagus Mix with Butter and Eggs</i>	<b>13 €</b>
<b>CROMESQUIS DE PIEDS DE COCHON ET SAUCE TERIYAKI AU GINGEMBRE</b> <i>Pig Trotter Croquettes with Teriyaki Ginger Stock</i>	<b>9 €</b>