

ENTRÉES

Entrée du marché 7.5

Rosace de melon «boule de miel» jambon du pays et mesclun de jeunes pousses 7.5

Gaspacho du moment 7.5

Carpaccio de tomate "Marmande", œuf dur, vinaigrette balsamique 8

Féta AOP marinée à l'huile d'olives et menthe, pastèque fraîche 8

PLATS

Plat du marché 13.5

Aubergines confites gratinées à la parmesane et tomates 14.5

Pavé de Lieu noir rôti, courgettes sautées, vierge aux olives 14.5

Gratin de coquillettes au Cantal «Entre-Deux» aop et jambon à l'os 16

Tartare de bœuf au piment d'Espelette et pommes grenailles sautées 16

Salade César façon Comptoir Romaine, émincé de poulet, tomates, chips de lard, croûtons, tuile de parmesan 16

FROMAGES

DESSERTS

Dessert du Marché 6.5

Moelleux au chocolat, crème anglaise et amandes 7.5

Tarte aux abricots crème d'amandes et crème fouettée 7.5

Panna Cotta à la pistache compotée de fruits rouges 8

Tiramisu à la compote de pêche et verveine 8



LA SÉLECTION DES VINS

| | 15cl | 50cl | 75cl |
|---|------|------|------|
| ■ 2015 Malpère aop Domaine de la sapinière, Archibald | 5.5 | 19 | 27 |
| ■ 2016 Crozes Hermitage aoc Domaine Jean Luc Colombo | - | - | 41 |
| ■ 2015 Bordeaux Château de Bordes Quancard | 3.8 | 13.5 | 20 |
| ■ 2017 Bourgogne Hautes Côtes de Nuits aoc Dufouleur | - | - | 35 |
| ■ 2017 Brouilly aoc Crêt des Garanches | 5 | 18 | 25 |
| ■ 2016 Chinon aoc La Closerie, Domaine Couly-Dutheil | 5.5 | 16 | 26 |
| ■ 2016 Médoc aoc Château Lacombe Noaillac | 5.8 | 18 | 26 |
| ■ 2011 Saint-Emilion Grand Cru aoc Château Fonrazade | - | - | 39 |
| ■ 2015 Sancerre aoc Domaine H. Prieur | - | - | 39 |
| ■ 2018 Touraine aoc Gamay, Première vendange, H. Marionnet | 5.5 | 16 | 28 |
| ■ 2017 Chablis aoc Les Vieilles Vignes, Brocard | - | - | 39 |
| ■ 2018 Pouilly Fumé aoc Domaine Bruno Blondelet | 5.9 | 18 | 27 |
| ■ 2015 Cadillac aoc Château Cousteau (moelleux) | 4 | 14 | 22 |
| ■ 2018 IGP Côtes de Gascogne Esprit de Joy | 3.8 | 14 | 20 |
| ■ 2018 Côtes de Provence aoc Pereicedes | 5 | 16 | 25 |
| ■ 2018 Malpère aoc Domaine de la Sapinière | 3.8 | 14 | 20 |
| CHAMPAGNE AOC | | | |
| Henry Abelé | 9.5 | 29 | 55 |

Prix nets en euros, taxes et service compris.

Modes de paiements acceptés : carte bleue, american express, espèces et tickets restaurant.

Produits allergènes : consultez l'information disponible à l'accueil du restaurant.

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. Consommez avec modération.