

DEPUIS 1912

LES MARAÎCHERS

37, Place
DU VIEUX MARCHÉ

Le Petit Bouillon des Maraîchers

ENTRÉE + PLAT
OU
PLAT DU JOUR + DESSERT

14.90€

ENTRÉE + PLAT + DESSERT
19,90€

Les Gastronomes

ENTRÉE+PLAT+DESSERT
29.90€

ENTRÉE+PLAT OU PLAT+DESSERT
24.90€

Entrée 10.50€

- * SIX HUITRES DE LA MANCHE N°3
- SAUMON FUMÉ PAR NOS SOINS au Bois de Hêtre
- * SIX ESCARGOTS DE BOURGOGNE À L'AIL
- * Foie Gras de Canard Maison,
Chutney de Mangue (+10€)

SOUPE DE POISSON MAISON, Rouille & Croûtons

- * BURRATINA CRÉMEUSE AU PESTO ROUGE
- CRUSTILLANT D'ANDOUILLE DE VIRE
aux Pommes, Caramel de Cidre
- TERRINE MAISON DU BISTROT,
Chutney de Pommes

Plat 15,50€

- CAQUELON DE POISSONS FRAIS EN CROÛTE
- MÉDAILLONS DE LOTTE À L'ARMORICAINE
- FILET DE BAR SNACKÉ, SAUCE VIERGE
Purée de Céleri Fumé
- TARTARE DE BŒUF FRANÇAIS PRÉPARÉ,
Frites & Jeunes Pousses
- FAUX-FILET FRANÇAIS,
Sauce Béarnaise ou au Poivre, Frites Fraîches
- TÊTE DE VEAU EN COCOTTE, SAUCE RAVIGOTE
(Spécialité)
- CŒUR DE FILET DE BŒUF, SAUCE PORTO (+10€)
Gratin Dauphinois

Dessert 9.50€

DESSERT À CHOISIR
dans Les Desserts Gourmands

Les Spécialités du Boucher

- Cœur de Filet de Bœuf Français
Sauce Porto, Gratin Dauphinois 28€
- Côte de Bœuf Français à Partage (2 personnes)
Sauce Béarnaise, Poivre 62€
- Ris de Veau en Cocotte, Champignons
& Pommes de Terre Confites 28.50€
- La Belle Entrecôte (350g),
Sauce Béarnaise ou Poivre 28.50€
- Plats du Menu Les Gastronomes 15.50€

Les Entrées

- * Foie Gras de Canard Maison,
Chutney de Mangue 19.90€
- * Six Huîtres de la Manche N°3 11€
- * Douze Huîtres de la Manche N°3 21€
- Avocado Toasts 13.50€
Pain Nordique, Guacamole, Féta,
Tartare de Tomates (Veggie)
- * Six Escargots de Bourgogne à l'Ail 11€
- Salade de Chèvre Chaud au Miel 15.50€
- Entrée du Menu Les Gastronomes 10.50€

Les Poissons Frais d'Arrivage

- Coquilles Saint-Jacques Provençale
Selon Arrivage 28€
- Bar Entier à l'Huile Vierge Carapelli
au Basilic 25€
- Belle sole Meunière (Selon Arrivage)
Arrosée de Beurre Citronné (spécialité) 38€
- Poisson du Menu Les Gastronomes 15.50€

Fromages Normands

- * Dégustation de Trois Fromages 9.50€
Camembert Affiné de Normandie au Lait Cru,
Pont l'Evêque et Neufchâtel Fermier

Les Desserts Gourmands

- Tarte aux Pommes Raisin-Cannelle, Glace Vanille 9.50€
- * Tulipe de Glace et Sorbet Artisanaux 9.50€
- Moelleux au Chocolat, Cœur Fondant 11.50€
15 minutes de cuisson (+2€ pour le menu Les Gastronomes)
- Crêpes Suzette Flambées au Grand-Marnier 14.50€
(+5€ pour le menu Les Gastronomes)
- Île Flottante, Crème Anglaise 9.50€
- Tulipe de Nougatine aux Fruits de Saison 9.50€
- Mousse au Chocolat Noir 9.50€
- Café Gourmand 11.50€
(+2€ pour le menu Les Gastronomes)

Les Plats sont préparés maison
et à partir de produits frais
sauf ceux avec une *

Coups de Cœur du Sommelier Verre 15cl

CHARDONNAY 6,50€
Domaine de la Folie

CHABLIS 9€
Vin de Bourgogne, Domaine Verger

CÔTES DE PROVENCE 6,50€
Château Saint-Julien

SAINT-NICOLAS 5,50€
Domaine Taluau

CÔTES DE BLAYE 6€
Bordeaux Château Bourdieu

Apéritifs Entre Amis

- COUPE DE CHAMPAGNE MERCIER 10.20€
- SPRITZ MAISON AU PROSECCO 8€
- PRESSION CARLSBERG BIEN FRAÎCHE 4.90€
- KIR AU BEAUJOLAIS BLANC 5.90€
- EAU MINÉRALE un litre 7€
- EAU MINÉRALE la demie 6€
- JUS DE FRUITS 4.50€
- CAFÉ LAVAZZA 3.50€

LES MARAÎCHERS : FONDÉ EN 1912, MEMBRE DES CAFÉS HISTORIQUES EUROPÉENS,
DANS LA FAMILLE DEPUIS 1983