

# LES MARAÎCHERS

CAFÉ, LIQUEURS & BIÈRES DE MARQUE

CUISINE TRADITIONNELLE FRANÇAISE

Depuis 1912

## L'ARDOISE

14.50€

Entrée + Plat

ou Plat + Dessert du Jour

Entrée + Plat + Dessert

18€

## APÉRITIF ENTRE AMIS

Kir au Beaujolais ou au Cidre 12 cl .....	5.50
Coupe de Champagne du Moment .....	9.90
Lillet Tonic .....	7.00
Spritz Maison au Prosecco 15 cl .....	8.90
Négroni 8 cl .....	8.90
Apéritif de Marque 4 cl .....	5.50
Pression Carlsberg bien Fraîche .....	3.90
Jus de Fruits / Soda .....	4.50

## COUPS DE COEUR DU SOMMELIER

BLANC	VERRE 15CL	BOUT 75CL
Mâcon Village .....	7	28
Quincy, Jean-Charles Borgnat .....	7	35
Chablis, Domaine Verger.....	8.50	41.50
Chablis 1er Cru, Beauroy .....		58
ROSÉ		
Côtes de Provence, Saint Julien .....	7	29
Tavel, Borelly .....	6.50	32
ROUGE		
Beaujolais du producteur .....	4	20
Saint Nicolas de Bourgueil .....	5.50	26
Bordeaux, Bourdieu .....	6	28.50
Hautes Côte de Beaune, La Jolivode..	8	36.50

Eau Minérale : demi litre 5€, litre 6€  
Café 3.50 €, Thé & Infusions 5.50€

## LES GASTRONOMES

Cuisinés Maison, Servis Midi et Soir

### FORMULE

19,90€

ENTRÉE+PLAT  
OU PLAT +DESSERT

Cassiolette de Fruits de Mer Gratinés au Beurre d'Escargots  
Pâté en Croûte aux Noisettes  
Six Huîtres de la Manche N°3 sur Lit de Glace  
Notre Foie Gras de Canard Mariné (+6€)  
Assiette de Fruits de Mer  
*langoustine, crevettes roses & grises, bulots, huîtres, bigorneaux*  
Burrata, Crèmeuse au Pesto Rouge  
Saumon Fumé par nos Soins au Bois de Hêtre  
Soupe de Poisson Maison, Rouille & Gruyère

Filet de Bar, Confit Niçois, Huile d'Olive Vierge Carapelli  
Faux-Filet des Boucheries Lemarchand, Béarnaise  
Magret de Canard aux Deux Pommes & Cidre  
Marmite du Pêcheur, Crème et Mâcon  
Cœur de Filet de Bœuf, Escalopine de Foie Gras (+10€)  
Steak Tartare Minute  
Tête de Veau en Cocotte, Sauce Ravigote (spécialité)

(N'hésitez pas à demander nos accompagnements)

Dessert à Choisir

Parmi nos Pâtisseries Maison

### FORMULE

26,90€

ENTRÉE+PLAT  
+DESSERT

## LES ENTRÉES CANAILLES

Notre Foie Gras de Canard Mariné au Cognac & Sauternes, Chutney Ananas & Noix de Coco 15.50€

Huîtres de la Manche, Servies sur Lit de Glace  
Les 6 9.50€, les 9 13.50€, les 12 18€

Pâté en Croûte aux Noisettes 9.50€

Crevettes Roses et Avocat en Verrine 8.50€

Langoustines Mayonnaise, Les 6 14€, les 12 28€

Burrata, Crèmeuse au Pesto Rouge 9.50€

Avocado Toast (vegan) 8.50€

## LES SALADES DU BISTROT

La Belmondo saumon fumé, tarama, crevettes roses, jeunes pousses 14.50€

La Gabin poulet pané, copeaux de parmesan, croûtons, tomates cerises, œuf dur 12.50€

La Veggie Edith tomates cerises, concombre, betteraves, radis roses, céleri, haricots verts, avocat (vegan) 11.50€

La Bourville copeaux de foie gras, magret fumé, gésiers de canard, manchons de canard confits, œuf dur 16.50€

### FORMULE

14,90€

Croque Monsieur à la Truffe

Café

MENU ENFANT 14€

## SPÉCIALITÉS DU BISTROT

Tomahawk à Partager 78€ pour 2 pers  
Sauces Maison & Accompagnement de votre Choix

Cœur de Filet de Bœuf, Escalopine de Foie Gras 27€

Entrecôte de Bœuf Français (350g), Sauce Béarnaise 24€

Ris de Veau Braisés aux Champignons, Pommes de terre Confites & Crème Normande 28.50€

## LES POISSONS FRAIS D'ARRIVAGE

Cagette de Fruits de Mer sur Lit de Glace 54€ pour 2 pers  
*langoustines, crevettes roses & grises, bulots, huîtres, bigorneaux*

Bar Entier à la Plancha 16.50€

Belle Sole Meunière (Spécialité) 36€

## ACCOMPAGNEMENTS /GARNITURES 5€

Gratin Dauphinois à la Truffe (+2€ dans le menu)

Poêlée de Légumes du Marché

Gratin de Macaroni & Parmesan

Frites Fraîches

## NOS PÂTISSERIES MAISON 8€50

Assiette de Fromages Normands Affinés

Moelleux au Chocolat Cœur Coulant (15 min cuisson)

Tiramisu au Caramel Beurre Salé, Éclats de Biscuits

Tarte aux Pommes à l'Ancienne

Glaces & Sorbets Artisanaux

Crème Brulée à la Vanille Bourbon

Salade de Fruits Frais

Café très Gourmand (+2 euros dans le menu)