

LE MENU des MARAÎCHERS

Entrée + Plat
ou
Plat + Dessert

26,90 €



Entrée + Plat + Dessert

29,90 €

LES ENTRÉES

Tartare de saumon gravlax, avocat & grenade, crème citronnée à la ciboulette

Soupe de poissons Maison, rouille & croûtons
Recette historique depuis plus de 40 ans

Terrine de canard Maison & ses condiments

Six huîtres de la Manche de Mme Liron, servies sur lit de glace

Carpaccio de bœuf, copeaux de parmesan

6 escargots de Bourgogne

Foie gras de canard Maison, chutney de mangue (supplément +10 €)

LES PLATS

Faux-filet français, frites croustillantes (*sauce au choix : poivre, bleu ou bordelaise*)

Suprême de volaille jaune, crème normande & purée maison

Filet de bar, purée de patate douce

Marmite du Pêcheur, sauce mâcon blanc et crème fraîche

Steak tartare préparé minute, frites fraîches & jeunes pousses

Tête de veau en cocotte, sauce ravigote, *notre spécialité*

LES DESSERTS

Choix parmi nos desserts Maison

LA CARTE

NOS SPÉCIALITÉS DEPUIS 1912



Soupe de poissons
Maison



Tête de veau
en cocotte
sauce ravigote



Ris de veau
flambés
au Cognac

Depuis plus d'un siècle, Les Maraichers perpétuent une cuisine du marché généreuse,
élaborée à partir de produits frais et de spécialités normandes

LES ENTRÉES

Foie gras de canard Maison,
chutney de mangue 21,50 €

Huîtres de Mme Liron, les 6 11,50 €

9 17 €

12 22 €

LES SALADES

Salade César, poulet rôti, parmesan,
œuf dur, tomates & croûtons.....15 €

Carpaccio de bœuf, copeaux
de parmesan & salades.....15,50 €

Melon et pastèque, jambon fumé,
billes de mozzarella 16 €

LES FROMAGES

Assiette de trois
fromages normands.....9 €

LES INCONTOURNABLES

Entrecôte de bœuf français,
frites fraîches (350 g) 29,50 €
(*sauce poivre, bleu ou bordelaise*)

Cœur de filet de bœuf français,
gratin dauphinois 34 €

Côte de bœuf français à partager 1 kilo
(*sauce poivre, bleu ou bordelaise*)..... 35 €/personne

Cassolette de ris de veau flambés au Cognac,
champignons, pommes de terre grenaille,
crème normande.....30,50 €

Option végétarienne :
Risotto aux légumes d'été, parmesan 16,50 €

LES POISSONS FRAIS D'ARRIVAGE

Filet de bar, purée de patate douce.....18 €

Marmite du pêcheur, sauce mâcon blanc 18 €
et crème fraîche

Bar entier rôti au four, légumes de saison,
huile Carapelli 24 €

Belle sole meunière
cuite au beurre citronné meunière 42 €

(selon les marées et préparés à la commande)

LES DESSERTS MAISON

Moelleux au chocolat,
coulis de cerises noires et crème fouettée 9 €

Brioche façon pain perdu, *glace vanille* 9 €

Tarte du jour 9 €

Île flottante, *crème anglaise*
& amandes grillées 9 €

Sabayon de pommes flambées au Calvados..... 9 €

Tulipe de glaces & sorbets artisanaux
(trois parfums au choix) 9 €

Carpaccio d'ananas
menthe et crème glacée coco 9 €

Café gourmand (+ 2 € dans le menu)..... 11 €