

LA CARTE DU MARCEAU

APERRO-TAPAS

- **PLANCHE ESPAGNOLE ET SON PAN CON TOMATE** 17,80 €
(Jambon Iberico***, Fromage Manchego Curado, Charcuteries de la Casa Bastoul)
- **QUESO MANCHEGO** (Fromage Manchego Espagnol) **ET SON PAN CON TOMATE** 6,50 €
- **ASSIETTE DE JAMBON IBERIQUE *** ET SON PAN CON TOMATE** 6,50 €

ENTREES

- **ENTREE DU JOUR** 6,50 €
- **CEVICHE PERUVIEN** (Poisson Blanc Mariné au Citron Vert et Coriandre Fraîche) 14,20 €
- **FOIE GRAS MI-CUIT, TOASTS & SA CONFITURE DE FIGUES AUX NOIX** (F. de Beauregard) 14,80 €
- **FRICASSEE D'ESCARGOTS DE BOURGOGNE AUX CHAMPIGNONS DES BOIS** 12,80 €
- **SAUMON GRAVLAX, CREME D'ANETH CITRONNEE & SES TOASTS** 13,80 €
- **SALADE GOURMANDE AU CHEVRE CHAUD, GRATINE AU MIEL & ROMARIN** 14,10 €
(Salade, Chèvre gratiné au Miel et Romarin, Lardons)
- **SALADE PERIGOURDINE** 14,60 €
(Salade, Gésiers et Manchons de Canards, Noix...)
- **SALADE NORDIQUE** 13,70 €
(Salade, Tartine de Saumon Fumé, à la crème d'Aneth, Fruits de Mer)
- **TUNA POKE BOWL** 14,20 €
(Riz, Thon & Crevettes Marinés au Soja & Huile de Sésame, Avocat, Ananas)

POISSONS

- **POISSON DU JOUR** 12,00 €
- **POISSON SUIVANT L'HUMEUR DE GEORGES** (et selon marché de Chez RIBET BEYRAND) 17,80 €
- **FISH BURGER SAUCE TARTARE – FRITES & SALADE** 14,90 €
- **BROCHETTE DE SAINT JACQUES ET GAMBAS THAÏ** 21,80 €
- **SAINT JACQUES A LA PROVENCALE** 24,80 €
- **MOQUECA DE PEIXE & CAMARAO** (CASSOLETTE DE POISSON ET CREVETTES) 22,70 €
(Poisson Blanc, Crevettes, Oignons, Poivrons, Tomates, Lait de Coco & Coriandre Fraîche)

VIANDES

- **PLAT DU JOUR** 12,00 €
- **CARPACCIO DE BOEUF AU BASILIC, PARMESAN, PETITS LEGUMES – FRITES & SALADE** 14,60 €
- **TARTARE DE BOEUF PREPARE** (env. 250 g.) - FRITES & SALADE 14,00 €
- **LA PIECE DU BOUCHER** (env. 250 g.) - FRITES & SALADE 14,00 €
- **SECRETO DE COCHON BLANC, SAUCE CHIMICHURRI** (Pesto aux Herbes d'Argentine) 16,80 €
- **BEEF BURGER DU MOMENT** (env. 200 g.) – FRITES & SALADE 14,90 €
- **MAGRET DE CANARD, SAUCE VINAIGRE BALSAMIQUE & MIEL** (F. de Beauregard) 17,80 €
- **CONFIT DE CANARD ET SES P. DE TERRE GRENAILLES PERSILLEES** (F. de Beauregard) 18,90 €
- **SOURIS D'AGNEAU BRAISEE & SES HARICOTS BLANCS** 16,20 €
- **PICANHA BRESILIEENNE** (env. 300 g.) (Culotte de Bœuf, Origine voir Ardoise) 19,90 €
- **FEIJOADA BRESILIEENNE** (CASSOULET BRESILIEEN A LA VIANDE DE PORC) – 15 minutes 17,80 €
(Haricots Noirs, Viandes de Porc, Farofa, Riz, Chou Poêlé et Orange Fruit !!!)

DESSERTS

- **DESSERTS DU JOUR** (Ardoise) 6,50 €
- **BABA AU RHUM AUX FRUITS FRAIS & SA BOULE DE GLACE, CHANTILLY** 8,20 €
- **PROFITEROLE AU CHOCOLAT** (Parfum de la Glace au Choix) 7,60 €
- **BRIOCHE FACON PAIN PERDU** (Préparation Minute !!!) 7,80 €

Nous tenons à votre disposition la liste des allergies - Tous nos prix sont TTC - Service compris

COUPES GLACEES

7.50 €

CHOCOLAT LIEGEOIS	2 boules chocolat, 1 boule vanille, chocolat chaud, chantilly, amandes
CAFE LIEGEOIS	2 boules café, 1 boule vanille, sauce café, chantilly, amandes
CARAMEL	3 boules caramel beurre salé, sauce beurre salé, chantilly, amandes
DAME BLANCHE	3 boules vanille, chocolat chaud, chantilly, amandes
COLONEL	3 boules citron vert, vodka 2 cl.
TROIS BOULES	3 boules au choix, chantilly, chocolat chaud, amandes

LES MENUS

LE MENU DU BISTROT

- ENTREE DU JOUR
- PLAT DU JOUR
- DESSERT DU JOUR

LE MIDI

(sauf Samedi & Jours Fériés)

ENTREE, PLAT ou PLAT, DESSERT

14,00 €

ENTREE, PLAT et DESSERT

17,80 €

LE SOIR & SAMEDI MIDI

ENTREE, PLAT et DESSERT

19,00 €

LE MENU DU BOUCHER LIMOUSIN

MIDI & SOIR – 17,80 €

- TARTARE DE BOEUF LIMOUSIN PREPARE ou
- LA PIECE DU BOUCHER LIMOUSIN
- ET UN DESSERT DU JOUR

LE MENU ENFANT (- 10 ans)

MIDI & SOIR – 9,50 €

- PLAT DU JOUR
- DESSERT DU JOUR
- UN SIROP A L'EAU OU DIABOLO

MENU GOURMAND

35,00 €

ENTREES

- FOIE GRAS MI-CUIT & SA CONFITURE DE FIGUES AUX NOIX (Ferme de Beauregard)
- SALADE NORDIQUE
(Salade, Tartine de Saumon Fumé, à la crème d'Aneth, Fruits de Mer)
- SALADE GOURMANDE AU CHEVRE CHAUD, GRATINE AU MIEL & ROMARIN
(Salade, Chèvre gratiné au Miel et Romarin, Lardons, Noix)

PLATS

- SOURIS D'AGNEAU CONFITE & SES HARICOTS BLANCS
- CONFIT DE CANARD ET SES POMMES DE TERRE GRENAILLES PERSILLEES
- BROCHETTE DE SAINT JACQUES ET GAMBAS FLAMBEES AU COGNAC

DESSERTS

- BABA AU RHUM AUX FRUITS FRAIS & SA BOULE DE GLACE, CHANTILLY
- PROFITEROLE AU CHOCOLAT (Parfum de la Glace au Choix)
- BRIOCHE FACON PAIN PERDU (Préparation Minute !!!)

Toutes nos viandes sont d'origine FRANCE et UE.
- Tous nos menus sont hors boissons et non modifiables -