

## *Menu du Marché*

*(Tous nos plats sont faits maison)*

*26 euros (entrée/plat ou plat/dessert) ou 35 Euros (entrée/plat/dessert)*

### *Entrées du jour au choix*

- *Soupe de chair de crabes, nouilles udon & gambas*
  - *Nems aux légumes (vegan)*
- *Raviole de chair de crabes, petits légumes, bisque exotique maison*
  - *Couteaux en persillade*
- *Salade d'artichaut violet confit et asperges de Limoux, œuf bio, pomme de terre*
  - *Samossa au porc et légumes*
- *Brebis (bio et local) chaud sur toast de pain bio et crudités*
  - *Nems au porc et à la patate douce*
  - *Ha Cao, ravioles de gambas vapeur*

### *Plats du jour au choix*

- *Poulet fermier (France) au curry et lait de coco, carotte pomme de terre & riz*
  - *Vegge : gratin d'aubergines à la parmesane*
  - *Porc (Pluma ESP) sautée au caramel et eau de coco, riz*
- *Ribs de cochon des Pyrénées marinées aux épices BBQ, frites maison ou fettuche*
- *Lasagna but better , Nos spirales de lasagnes (veau et bœuf) FR, pates faites maison à la farine bio et locale, emmental, parmesan, gouda vieux*
- *Poulet fermier (France) cuit dans les feuilles de citronnier, citronnelle et saté , carotte et riz*
  - *Bavette de Bœuf (EU) marinée à la citronnelle et saté, grillée, crudités et riz*
- *Seiches en persillade, épinard frais, pomme de terre Lilly Rose, fettuche, huile à l'ail des ours*
  - *Riz frit aux petits légumes, porc et gambas hachés, servi avec un bouillon*

### *Dessert ou Fromages au choix*

- *Moelleux au chocolat noir glace à la vanille*
  - *Crème brûlée à la vanille de Tahiti*
- *Nougat glacé au caramel au miel bio local, fruits confits de Apt en Provence (cerise, clémentine, angélique, melon, citron, orange, gingembre) & nougatine*
  - *Tiramisu punch café*
  - *Flan au caramel*
  - *Duo de fromages*