

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

- Vegan : Nems aux légumes
- Soupe Pho, bouillon de bœuf vietnamien, pâtes de riz, émincé de bœuf
 - Soupe de chair de crabes, gambas et nouilles udon
 - Salade au roquefort et aux noix
 - Bio et local : salade de chèvre chaud
- Vegge : Velouté de lentilles de Granès, tuile de parmesan
 - Pan con Tomates et jambon de Pays
 - Samossa au porc et légumes
 - Nems au porc et à la patate douce
 - Ha Cao, ravioles vapeur de gambas

Plats du jour au choix

- Basse Côte Angus de Bœuf (EU), frites, sauce au roquefort ou aux morilles de nos montagnes
 - Andouillette de Guemené sauce moutarde à l'ancienne, légumes
 - Vegge : Gratin d'aubergine à la parmesane
- Nos Spirales de Lasagnes de veau et porc des Pyrénées, parmesan et emmental, sauce tomate maison
 - Joue de cochon confite, sauce chorizo, gratin d'aubergine
- Filet de Bar, sauce saumon fumé, fondue de poireaux au Noilly Prat
 - Riz frit aux gambas et porc haché, petit bouillon à la coriandre
- Poulet citron, cuit dans les feuilles de citronnier, citronnelle et curry rouge, riz, carottes
- Poulet curry au lait de coco et citronnelle, pomme de terre et carottes, riz
- Bœuf grillé mariné au saté et à la citronnelle, crudités & riz

Dessert ou Fromages au choix

- Crème brûlée à la vanille de Tahiti
- Moelleux au chocolat noir Guayaquil extra bitter 64%
 - Nougat glacé aux fruits confits et nougatine
 - Tiramisu punch café
- Gâteau Cassava au manioc et noix de coco
 - Flan au caramel
 - Gâteau Banane
 - Duo de fromages