

Les Entrées de saison

Entrée à l'ardoise selon disponibilité.	8€
*6 Escargots de Bourgogne très gros calibre	10€
	<i>(/€ en formule)</i>
*12 Escargots de Bourgogne très gros calibre	15€
	<i>(/€ en formule)</i>
Filets de hareng, crème fraîche, pomme de terre à l'huile d'olive.	8€
Salade Périgourdine : Gésier confit, lard fumé, salade verte, pignon de pin, haricot vert	10€
	<i>(/€ en formule)</i>
(v) Salade Energise : Salade verte, comté, pomme Granny Smith, noix.	8€
Assiette Nordique : Saumon fumé, tarama, salade verte, pain grillé.	10€
	<i>(/€ en formule)</i>
Foie gras de canard, confiture de figues, pain Poilâne toasté.	15€
	<i>(/€ en formule)</i>
(v) Assiette de Houmous et son pain traditionnel.	8€
(v) Assiette Végétarienne : carotte, concombre, chou blanc, betterave, mais.	8€
Tartare de thon, citron vert, ciboulette, échalote, tomate, capre, persil, huile d'olive	10€
	<i>(/€ en formule)</i>

Les Plats de saison

Plat à l'ardoise selon disponibilité.	15€
Tataki de thon mi cuit, poêlée de légumes à la Thaïlandaise.	16€
Tartare de bœuf préparé par nos soins, frites maison, salade.	16€
Hampes à l'échalote, frites maison, salade.	16€
Pavé de saumon sauce vierge, tagliatelles.	16€
Confit de joue de bœuf, carotte à la parisienne.	16€
Suprême de volaille aux champignons, rôsti de pommes de terre.	16€
Andouillette de Troyes grillée, moutarde à l'ancienne, rôsti de pommes de terre.	16€
Burger de Côté Marché : viande de bœuf, gruyère suisse, cornichons, tomate, salade, frites maison.	16€
(v) Curry de légumes au lait de coco : carottes, courgettes, pomme de terre, chou fleur, brocolis, lait de coco.	16€
Assiette de Frites.	6€

Les Desserts de saison

Dessert à l'ardoise selon disponibilité.	8€
*Nougat glacé, coulis de fruits rouges.	8€
Coupe de glaces, 3 boules, amandes effilées, chantilly, cigarettes russe.	8€
Le café vraiment gourmand de Côté Marché.	10€
	<i>(/€ en formule)</i>
Tarte Tatin, crème fraîche épaisse.	8€
Mousse aux 2 chocolats.	8€
Clafoutis aux pruneaux.	8€
Assiette de fromages : Munster fermier, fromage de brebis, confiture de cerises noires, salade verte.	11€
	<i>(/€ en formule)</i>

*Prix en euros, service compris - * produit végétarien
(v) produit disponible pour régime végétarien*

Côté Marché

Formules à l'ardoise

Du lundi au vendredi midi

Plat	Entrée + Plat	Entrée + Plat + Dessert
15€	17€	20€
	OU	
Plat + Dessert		
17€		

Petite formule

Du lundi au samedi midi

Entrée + Plat	
ou	
Plat + Dessert	
19€	

Grande formule

Du lundi au samedi midi

Entrée + Plat + Dessert	
24€	

Vins Blancs

AOC - Bourgogne - Chablis - Le Finage	33€
AOC - Vallée de la Loire - Pouilly Fumé	34€
AOP - Vallée de la Loire - Quincy Domaine V. Siret	17€ (37,5cl)
AOP - Vallée de la Loire - Quincy Domaine V. Siret	27€ (75cl)
AOP - Alsace - Gewurztraminer - A. Zirnhelt	25€
Verre et carafe	verre 14Cl 25Cl 50Cl
Vin Blanc - C.E.	3,50€ 7€ 13€
AOP - Vallée de la Loire - Quincy Domaine V. Siret	5,50€
AOP - Alsace - Gewurztraminer - A. Zirnhelt	6€
AOC - Bourgogne - Chablis Le Finage	6,50€
Hongrie - Tokaji Furmint Vin Doux	7€

Vins Rosés

AOP - Côte de Provence - M de Minuty	35€
AOP - Pays D'Oc - La Périnade Grenache	31€
Verre et carafe	verre 14Cl 25Cl 50Cl
AOP - Côte de Provence - Coteaux Varois	3,50€ 7€ 13€
AOP - Pays D'Oc - La Périnade Grenache	6€
AOP - Côte de Provence - M de Minuty	7€

Vins Rouges

AOP - Vallée du Rhône - Vacqueyras - Cuvée Prestige	34€
AOC - Vallée du Rhône - Parallèle 45 Jaboulet Paut Aimé	16€ (37,5cl)
AOC - Vallée du Rhône - Parallèle 45 Jaboulet Paut Aimé	29€ (75cl)
AOC - Bordeaux - De Maucaillou	28€
AOC - Bordeaux - Côte de Blaye	27€
AOC - Bourgogne - Haute Côte de Beaune - Nuiton Beauvray	35€
AOC - Beaujolais - Saint Amour	32€
Verre et carafe	verre 14Cl 25Cl 50Cl
AOC - Côte du Rhône - Armand Dantois	3,50€ 7€ 13€
AOC - Bordeaux - Cabernet et Merlot	3,50€ 7€ 13€
AOC - Bordeaux - Côte de Blaye	5,50€

Pour les enfants 12€

(tous les jours, jusqu'à 12 ans)

Steak haché ou poisson pané ou mini cheeseburger + riz ou frites maison + glace

Apéritifs		
Kir	4Cl	25Cl
Kir Royal	3,70€	1,90€
Américano	10,50€	2€
Martini Rouge	7,90€	3,90€
Martini Blanc	5,30€	3,90€
Ricard	5,30€	3,20€
Maurisque	3,70€	3,50€
Casanis	4,20€	3,40€
Porto	3,70€	
Digestifs		
Giin	6,90€	4Cl
Vodka	6,90€	6,90€
Bloody Mary	6,90€	8,40€
Giin Tonic	10€	6,90€
Whisky Soda	10€	10€
Spritz	8,50€	6,90€
Get 27 / Get 31	6,90€	6,90€
Calvados	6,90€	6,90€
Limoncello	6,90€	6,90€
Whiskys		
Jameson	4Cl	7€
J&B	7€	
Glenfiddich	8,40€	
Jack Daniel's	8,50€	
Whiskys 10 ans +	8,50€	
Whiskys 14 ans +	13€	
Bières Pression		
Pelforth Blonde	25Cl	50Cl
Abbaye de Leffe	3,80€	6,10€
Leffe Ruby	4,70€	7,60€
Rosée Hoegaarden	5€	8€
1664 Blonde	5€	8€
Blanche Hoegaarden	4,40€	7,10€
Monaco	4,70€	7,60€
Demi Panaché	4,20€	7€
Picon Bière	4,00€	6,40€
	5,50€	8,80€

Champagne	12Cl	75Cl
Champagne Supérieur Brut	10€	50€

Eaux et Sodas

Perrier	25/33Cl	3,90€
Diabolo	3€	
Verre de lait	2,90€	
Sirop à l'eau	2,70€	
Coca/ Coca Zéro	4,10€	
Pago	4,10€	
<i>(Orange, Abricot, A.C.C. Limonade, Pêche)</i>		
Orangina	4,10€	
Schweppes	4,10€	
Ice Tea	4,10€	
Evian	50Cl	100Cl
Badoit	4,50€	6€
San Pellegrino / San Benedetto	4,50€	6€
	4,50€	6€

Monsi accipiens pas les chèques. Carte Bancaire à partir de 6€. L'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération.