

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)
- Soupe Pho, bouillon de bœuf vietnamien, pâtes de riz, émincé de bœuf
 - Terrine de foie gras, jarret de porc et morilles
 - Salade de brebis bio et local chaud sur toast et asperges
 - Samossa au porc et légumes
 - 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
 - Pavé de Turbot, sauce au saumon fumé, légumes variés
 - Veggie : Gratin d'aubergines à la parmesane
- Nos spirales de lasagnes pâtes fraîches (farine bio et locales), veau et porc des Pyrénées, emmental, parmesan, gouda vieux
- Ribs de cochon des Pyrénées, marinées aux épices, grillés, sauce BBQ, frites maison
- 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
 - 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
 - Gateau Cassava au manioc et noix de coco
 - Gateau Banane, glace vanille
 - Salade de fruits frais
 - Flan au caramel
 - Duo de fromages