

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 de chair de crabes, gambas et nouilles udon
- Soupe Pho, bouillon de bœuf vietnamien, pâtes de riz, émincé de bœuf
 - Boudin blanc de homard sauce à l'armoricaine
- Veggie : Carpaccio de tomates du jardin de Quillan, melon, pesto, mozzarella
 - Pan con tomate et jambon de Quillan (pain Bio et local)
 - Samossa au porc et légumes
 - Nems au porc et à la patate douce
 - Ha Cao, raviolis vapeur de gambas

Plats du jour au choix

- Poulet citron, cuit dans les feuilles de citronnier, citronnelle et curry rouge, riz, carottes
- Riz frit aux gambas et porc hachés, petits légumes et bouillon à la coriandre
 - Vegan : Tofu à la citronnelle, riz sauce soya
- nos spirales de Lasagnes (veau et porc des Pyrénées) pâtes à base de farine bio et locale, emmental, parmesan, mozzarella, sauce tomate maison
- Dos de Cabillaud Sauce au saumon fumé, pâtes au pesto et sauce tomate
- Veggie : gratin d'aubergine à la parmesane, mozzarella, basilic
- Poulet curry au lait de coco et citronnelle, pomme de terre et carottes, riz
 - Joue de cochon confite sauce au chorizo, gratin d'aubergine
 - Bœuf grillé mariné au saté et à la citronnelle, crudités & riz
 - Porc (Pluma EU) sautée au caramel cuit dans l'eau de coco, riz

Dessert ou Fromages au choix

- Moelleux au chocolat noir (61%) glace vanille
 - Tiramisu punch café
 - Crème brûlée à la vanille de Tahiti
 - Nougat glacé aux fruits confits
- Gâteau Cassava au manioc et noix de coco
 - Gâteau Banane
- Sticky rice lait de coco et mangue sorbet mangue
 - Flan au caramel
 - Duo de fromages
 - Salade de fruits frais