

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, nouilles udon et gambas
- Veggie : Carpaccio de tomates du jardin de Quillan, melon, pesto, mozzarella
 - Pan con tomate et jambon de pays (pain Bio et local)
- Salade de magret de canard séché, fritons de canard, pomme de terre, œuf
 - 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
- nos spirales de Lasagnes (veau et porc des Pyrénées) pâtes à base de farine bio et locale, emmental, parmesan, mozzarella, sauce tomate maison
 - Joue de cochon confite sauce au chorizo, gratin d'aubergine
- Entrecôte grillée (France), sauce au Roquefort, pommes de terre sautées à la graisse de canard
- Dos de Cabillaud Sauce au saumon fumé, pâtes fraîches à la crème d'olives
- Veggie : gratin d'aubergine à la parmesane, mozzarella, basilic
- riz frit aux gambas et porc haché, petits légumes, bouillon à la coriandre
- 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
 - 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
 - Crème brûlée à la vanille de Tahiti
 - Tiramisu punch café
 - 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