

LE RESTO DES HALLES

MENU CANAILLE 40 €

MISES EN BOUCHE

AÏOLI MÉDITERRANÉEN DE POULPE
LÉGUMES

GRONDIN PERLON
BRAISÉ AUX AROMATES, FENOUIL FONDANT
ORANGES, SAFRAN

DESSERT AU CHOIX
OU L'ASSIETTE DE FROMAGES

MENU DES CHEFS 45 €

MISES EN BOUCHE

CANNELLONI INVERSÉ DE BŒUF
CHÈVRE FRAIS, ET LÉGUMES CROQUANTS

MAGRET DE CANETTE RÔTI
PASTÈQUE, MELON, CONCOMBRE
SALSA VERDE

DESSERT AU CHOIX
OU L'ASSIETTE DE FROMAGES

ENTRÉES

| | |
|--|----|
| CANNELLONI INVERSÉ DE BŒUF, CHÈVRE FRAIS, ET LÉGUMES CROQUANTS | 17 |
| ROSACE DE CHAMPIGNONS DE PARIS, FOIE GRAS, TARTUFATA | 16 |
| AÏOLI MÉDITERRANÉEN DE POULPE ET LÉGUMES | 17 |
| CEVICHE DE DORADE PÉRUVIEN | 16 |
| MAQUEREAU, VINAIGRETTE AU MIEL, AUBERGINES, CITRON VERT | 16 |
| ENCORNETS, RICOTTA, CHORIZO IBÉRIQUE, POIVRONS, ET COQUES | 18 |

PLATS

| | |
|---|----|
| AMÉRICAIN, FRITES MAISON, SALADE | 18 |
| RIS DE VEAU RÔTIS, POMMES BOULANGÈRES, LÉGUMES DE SAISON ET JUS DE VEAU | 28 |
| MAGRET DE CANETTE RÔTIE, PASTÈQUE, MELON, CONCOMBRE, SALSA VERDE | 23 |
| SAUMON ÉCOSSAIS "LABEL ROUGE" MARINÉ TANOSHI, BETTERAVES ROUGES, ET RADIS NOIRS | 22 |
| GRONDIN PERLON BRAISÉ AUX AROMATES, FENOUIL FONDANT, ORANGES, SAFRAN | 21 |
| LOTTE (PÊCHE CÔTIÈRE) LAQUÉE AU JUS DE CAROTTES, CURCUMA, CHORIZO IBÉRIQUE | 26 |

DESSERTS

| | |
|---|----|
| CROQUANT SPÉCULOOS, MASCARPONE, POIRE | 9 |
| TARTE AU CHOCOLAT, CARAMEL À LA VANILLE | 9 |
| SMOOTHIE DE PRINCESSE AMANDINE, SORBET À LA POMME | 9 |
| SOUPE DE PÊCHES ET FRUITS ROUGES | 9 |
| LE CAFÉ GOURMAND | 9 |
| L'ASSIETTE DE FROMAGES DE "LA CASIÈRE" | 12 |

POUR LES ENFANTS

| | |
|------------------------------|---|
| STEAK HACHÉ, FRITES, COMPOTE | 9 |
| PÂTES DU MOMENT | 9 |