

## Les Entrées de saison

Entrée du Chef selon disponibilité.....	10€
*6 Escargots de Bourgogne très gros calibre.....	10€
*12 Escargots de Bourgogne très gros calibre.....	15€
<i>(4€ en famille)</i>	
Filets de hareng, crème fraîche, pomme de terre à l'huile d'olive.....	10€
Salade Périgourdine : Gésier confit, lard fumé, salade verte, pignon de pin, haricot vert.....	10€
(v)Salade Energie : Salade verte, comté, pomme Granny Smith, noix.....	10€
Assiette Nordique : Saumon fumé, tarama, salade verte, pain grillé.....	10€
Foie gras de canard, confiture de figues, pain Poilâne toasté.....	15€
<i>(4€ en famille)</i>	
(v)Assiette de Houmous et son pain traditionnel.....	10€
(v)Assiette Végétarienne : carotte, concombre, chou blanc, betterave, maïs.....	10€
Tartare de thon, citron vert, ciboulette, échalote, tomate, câpre, persil, huile d'olive.....	10€

## Les Plats de saison

Plat du Chef selon disponibilité.....	18€
Tataki de thon mi cuit, poêlée de légumes à la Thaïlandaise.....	18€
Tartare de bœuf préparé par nos soins, frites maison, salade.....	18€
Hampe à l'échalote, frites maison, salade.....	18€
Pavé de saumon sauce vierge, tagliatelles.....	18€
Confit de joue de bœuf, carotte à la parisienne.....	18€
Suprême de volaille aux champignons, rôsti de pommes de terre.....	18€
Andouillette de Troyes grillée, moutarde à l'ancienne, rôsti de pommes de terre.....	18€
Burger de Côté Marché : viande de bœuf, gruyère suisse, cornichons, tomate, salade, frites maison.....	18€
(v)Curry de légumes au lait de coco : carottes, courgettes, pomme de terre, chou fleur, brocolis, lait de coco.....	18€
Assiette de Frites.....	6€

## Les Desserts de saison

Dessert à l'ardoise selon disponibilité.....	10€
*Nougat glacé, coulis de fruits rouges.....	10€
Coupe de glaces, 3 boules, amandes effilées, chantilly, cigarettes russe.....	10€
Le café vraiment gourmand de Côté Marché.....	10€
Tarte Tatin, crème fraîche épaisse.....	10€
Mousse aux 2 chocolats.....	10€
Claufoutis aux pruneaux.....	10€
Assiette de fromages : Munster fermier, fromage de brebis, confiture de cerises noires, salade verte.....	11€
<i>(4€ en famille)</i>	

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



Côté Marché

## Brunch

Le dimanche

**Boisson chaude, jus d'orange pressé, tartine ou croissant, saumon fumé ou oeufs au choix, salade de fruits**

20€

## Formule carte du soir

Tous les soirs, le dimanche et les jours fériés

**Entrée + Plat + Dessert**

29€

## 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 Paul Aimé.....	16€(37,5cl)
AOC - Vallée du Rhône - Parallèle 45 Jaboulet Paul Aimé.....	29€ (75cl)
AOC - Bordeaux - De Maucaillou.....	28€
AOC - Bordeaux - Côte de Blaye.....	27€
AOC - Bourgogne - Haute Côte de Beaune - Nuiton Beauvau.....	35€
AOC - Beaujolais - Saint Amour.....	32€
Verre et carafe.....	verre 14Cl 25Cl 50Cl
AOC - Côte du Rhône - Armand Dartois.....	3,50€ 7€ 13€
AOC - Bordeaux - Cabernet et Merlot.....	3,50€ 7€ 13€
AOC - Bordeaux - Côte de Blaye.....	5,50€

## Pour les enfants

(Tous les jours, jusqu'à 12 ans)

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

12€

## Apéritifs

Kir.....	4Cl	3,70€	25Cl	1,90€
Kir Royal.....	10,50€	2€		
Américano.....	7,90€	3,90€		
Martini Rouge.....	5,30€	3,90€		
Martini Blanc.....	3,70€	3,20€		
Ricard.....	3,70€	3,50€		
Mauresque.....	4,20€	3,40€		
Casanis.....	3,70€			
Porto.....	6,90€	4Cl	4Cl	6,90€
Gin.....	6,90€	6,90€		
Vodka.....	6,90€	8,40€		
Bloody Mary.....	10€	6,90€		
Gin Tonic.....	10€	10€		
Whisky Soda.....	10€	6,90€		
Spritz.....	8,50€	6,90€		
Get 27 / Get 31.....		6,90€		
Calvados.....		6,90€		
Limoncello.....		6,90€		

## Digestifs

Vieille Prune.....	4Cl	4Cl	4Cl	4Cl
Vieux Rhum.....	6,90€	8,40€		
Cognac.....	6,90€	6,90€		
Cognac VSOP Remy Martin.....	10€	10€		
Armagnac.....	6,90€	6,90€		
Poire.....	6,90€	6,90€		

## Whiskys

Jameson.....	4Cl	4Cl		
J&B.....	7€	7€		
Glenfiddich.....	8,40€	8,40€		
Jack Daniel's.....	8,50€	8,50€		
Whiskys 10 ans +.....	8,50€	8,50€		
Whiskys 14 ans +.....	13€	13€		

<b>Bières Pression</b> 25Cl 50Cl	
Pelforth Blonde.....	3,80€ 6,10€
Abbaye de Leffe.....	4,70€ 7,60€
Leffe Ruby.....	5€ 8€
Rosée Hoegaarden.....	5€ 8€
1664 Blonde.....	4,40€ 7,10€
Blanche Hoegaarden.....	4,70€ 7,60€
Monaco.....	4,20€ 7€
Demi Panaché.....	4,00€ 6,40€
Picon Bière.....	5,50€ 8,80€

## Champagne

Champagne Supérieur Brut.....	10€ 50€
	25/33Cl
	3,90€
	3€
	2,90€
	2,70€
	4,10€
	4,10€
	4,10€
	4,10€
	4,10€
	100Cl
	4,50€
	4,50€
	4,50€
	4,50€

## Eaux et Sodas

Perrier.....	
Diabolo.....	
Verre de lait.....	
Sirop à l'eau.....	
Coca/ Coca Zéro.....	
Pago.....	
<i>(Orange, Abricot, A.C.E, Fraise, Pample)</i>	
Orangina.....	
Schweppes.....	
Ice Tea.....	
Evian.....	
Badoit.....	
San Pellegrino / San Benedetto.....	

Nous n'acceptons pas les chèques. Carte Bancaire à partir de 6€  
L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération