

LES GRANDES MARCHES

MENU

LES GRANDES MARCHES

LE RESTAURANT

FORMULE MIDI

Entrée Du jour + Plat du jour

OU

Plat du jour + Dessert du jour

25€

FORMULE ENFANT

Fish & Chips ou steak haché

+ Frites

+ mousse au chocolat ou boule de glace

+ jus de fruit ou sirop

12€

Entrées

Tarte salée aux légumes de saison	11€
Fritures d'encornets en bouquet, sauce tartare	12€
Fois gras de canard, betterave jaune rôtie et ses toasts	22€
Saumon d'Ecosse, mariné à l'aneth	14€
Gros escargots de Bourgogne en coquilles	x 6 14€ x12 24€

Salades

Salade César <i>Sucrine, poulet, oeuf, parmesan, sauce, anchois</i>	19€
Burrata crémeuse <i>burrata, betteraves jaunes rôties</i>	18€
Salade détox <i>Saumon mariné à l'aneth, quinoa, graines de courge, radis, betteraves jaunes rôties, concombre et pomelos rose</i>	20€

Nos plats sont fait maison.

Prix net en euro (€). Service compris. N'hésitez pas à demander la liste des allergènes à notre équipe

LES GRANDES MARCHES

LE RESTAURANT

SUR LE POUCE

Club sandwich	12€
Croque Monsieur	10€
Croque Madame	11€

LES PLANCHES

Planche de charcuteries	16€
Planche de fromages	13€
La grande planche mixte	25€

supplément frites +6€

Plats

Plat du jour (<i>uniquement le midi</i>)	17€
Fish & chips, sauce tartare	24€
Poisson du marché, légumes de saison, sauce vierge	22€
Blanquette de veau	24€
Escalope de veau à la milanaise, linguine à l'arrabiata	22€
Tartare de bœuf et frites	20€
Onglet de bœuf (250g) poêlé aux échalotes et frites	24€
Belle entrecôte de bœuf (300g), beurre maître d'hôtel <i>Servie avec des légumes de saison</i>	29€
Hamburger gourmet et frites	19€

Desserts

Mousse au chocolat maison	10€
Crème brûlée à la cassonade et vanille bourbon	10€
Brioche façon pain perdu, glace caramel beurre salé	10€
Tarte sablée aux fruits de saison	12€
Plateau de fromages affinés	12€
Café gourmand / thé gourmand <i>(uniquement le midi)</i>	13€

Nos plats sont fait maison.

Prix net en euro (€). Service compris. N'hésitez pas à demander la liste des allergènes à notre équipe

LES GRANDES MARCHES

BOISSONS

Cocktails

12€

HAPPY HOUR 9€

17H - 20H*

(sur les cocktails munis d'un *)

Moscow Mule *
Vodka Absolut, citron vert, cassonade, ginger beer

Mojito *
Bacardi cuatro, citron vert, cassonade, menthe et soda

Aperol Spritz *
Liqueur Aperol, prosecco, soda

Mai-Tai *
Bacardi Cuatro, triple sec, sirop d'orgeat, citron vert, jus d'ananas

Long Island Iced Tea
Vodka, Rhum Blanc, Gin Beefeater, Tequila, triple sec, jus de citron, sirop de sucre, coca

Cuba Libre
Rhum Bacardi Cuatro, citron vert, cassonade, peps

Caïpirinha
Rhum Cachaça, citron vert, cassonade

Saint Germain Spritz
Liqueur Saint Germain, prosecco, soda

Cosmopolitan
Vodka Absolut, triple sec, citron, jus de Cramberry

Sex on the Beach
Vodka Absolut, crème de pêche, jus d'ananas, jus de cramberry

Vins

AU VERRE (14CL)

VIN BLANC

Chardonnay Orchys ICP 7€
Pays D'OC

Alsace AOP 15€
Gewurztraminer
Vendange Tardive

Sancerre AOP 9,5€
Les Broux

Pouilly fumé AOP 11€
Les clairières

Macon Village AOP 7,5€

ROSÉ

Côtes de Provinces 8,5€
AOP Minuty Côte Presqu'île

VIN ROUGE

Brouilly 8€
AOP Beauvoiserie

Touraine AOP 7,5€
Domaine à Deux

Côte du Rhone Village 7,5€
AOP Domaine de L Renjarde

Graves AOP 6,5€

Côte de Bourg AOP 7,5€
Château de Barbe

Bières

25CL : 5.50

50CL : 9.50

HAPPY HOUR 50CL : 8€

1664 Blanche
Carlsberg
Grimbergen Blonde