

Entrées

Soupe froide de fèves et fromage de brebis 7.50€
Broadbeans soup and sheep milk cheese

Duo d'asperges, œuf mollet bio, sauce Hollandaise et croustillant au
Parmesan 9.50€
*Seared asparagus, soft boiled egg with Hollandaise sauce and Parmesan
crisp*

Tomates à l'ancienne, Mozzarella di Bufala et sauce pesto 9.00€
Tomatoes and Mozzarella di Bufala salad with pesto sauce

Tarte fine aux gambas sur compotée d'artichauts 10.50€
King prawns and artichoke thin tart

Melon et jambon de Parme, gelée au Porto 10.50€
Melon with Parm ham and Porto jelly

Nos planches

Charcuteries d'ici et d'ailleurs 16€
Selection of cold cuts

Fromages AOC 16€
Selection of French cheeses

Mixte 16€
Cold cuts and cheeses

Plats

Longe de veau saisi, pommes Anna et légumes méditerranéens 22€
Pan fried veal loin, potato galet and Mediterranean vegetables

Faux-filet Charolais, pommes de terre sautées à l'ail et piperade 24.50€
Sirloin Steak on "Plancha", sautéed garlic potatoes and piperade

Filet de bar, fricassée de Pak Choï et croquant de fenouil, chou-fleur aux amandes 23€
Sea Bass served with sautéed pak choy and fennel, fried cauliflower and almonds

Suprême de volaille label rouge, jardinière de légumes confits et mousseline aux herbes 21€
Red labeled Farmer Chicken breast, seasonal garden confit vegetables and herbs mashed potatoes,

Courgettes farcies « tout Végé, tout Bio » 19€
Stuffed Courgettes with Bio vegetables and Tomato Fondue

Grillade du jour – Grill of the day 19€

Pièce du boucher ou poisson du marché, pomme de terre au four et légumes méditerranéens
The butcher cutting selection meat piece or the daily fishing served with Potato in the oven or stir fried vegetables

Produits allergènes : consultez l'information disponible à l'accueil du restaurant
Allergenic substances: see the information at the restaurant desk

Incontournables

Véritable Burger Signature - 24.50€

Pain burger, steak haché, bacon, foie gras, Saint Nectaire, oignons - Frites & salade
Burger bun, minced beef, bacon, foie gras, onion, Saint Nectaire cheese - French fries & salad

Véritable Tartare de Boeuf, Frites & salade - 21€

Homemade Beef Tartar - French fries & salad

Salade Printanière des Halles 19€

Cœur de sucrine et mesclun, asperges, anchois, tomates cerises, œufs de caille, piquillos
Lettuce and mixed leaves salad, asparagus, anchovies, cherry tomatoes, quail's eggs and « piquillos »

Fish & chips - 19€

Filet de cabillaud en pâte frite avec sauce tartare
Fried battered cod, hot chips and tartar sauce

Club Sandwich - 21€

Toast, salade romaine, poulet, bacon, tomates, œufs, mayonnaise - Frites & Salade
Toast, Romain lettuce, chicken, bacon, tomato and egg, mayonnaise - French fries & salad

Caesar Salade - 21€

Poulet, œuf poché, tomates confites, bacon, parmesan, sauce Caesar, salade romaine
Chicken, poached egg, tomatoes confit, bacon, romain lettuce, parmigiano cheese and Caesar sauce

Omelette - 17€

Nature, herbes, jambon, fromage, champignons ou complète - Frites & salade
Nature, herbs, ham, cheese, Mushrooms or full - French fries & salad

Desserts

Soupe de fraise et sorbet mangue 10€
Strawberry Soup and Mango Sorbet

Millefeuille de fruits rouges 10€
Red Fruits Millefeuille

Tiramisu aux Speculoos 10€
Speculoos Tiramisu

Tarte au citron meringuée 10€
Meringued Lemon Tart

Service continu de midi à 14h30 et de 19h à 22h30
On going service from midday till 2.30 pm and from 7 pm till 10.30 pm