

**MENU TERROIR 28 €**

Tartine de filets de sardines et de poivrons marinés

Ou

Moules gratinées à la provençale

Ou

Eventail d'asperges, salade de jeunes pousses et vinaigrette de betterave

Ou

**Foie gras de canard mi-cuit maison et ses toasts (+ 4.50 € de sup.)**



1/2 Magret de canard au miel et au gingembre

Ou

Pavé de taureau au beurre Provençal

Ou

Encornet farci à ma façon

Ou

Daurade ou bar grillé selon arrivage (+ 5 € de sup.)

Ou

**Filet de taureau grillé au beurre provençal ou sauce poivre vert ou piment d'Espelette (+ 5 € de sup.)**



Assortiment de fromages

ou

**dessert (voir carte)**

**MENU DU MARCHÉ**

22 €

(Voir tableau)

**MENU ENFANT**

9.90 €

viande ou poisson et glace ou salade de fruits

**Uniquement le midi en semaine hors jours fériés**

**FORMULE 2 PLATS (14 €) OU 3 PLATS (16 €)**

Entrée du jour

Ou Pissaladière

Ou Papeton d'aubergines

Ou Salade de chèvre chaud

Ou Œufs pochés sauce meurette

-----  
Plat du jour

Ou Choix du boucher

Ou Pavé de saumon grillé

Ou Tartare de bœuf préparé (90g)

Ou Carpaccio de bœuf

-----  
Fromage

Ou Salade de fruits frais

Ou Crème au caramel

Ou Faisselle au coulis

Ou Dessert du jour

Ou Glaces

**LES NOUVEAUTES**

Eventail d'asperges, salade de jeunes pousses 13.50 €

et vinaigrette de betterave

Tartine de filets de sardines et de poivrons marinés 12.00 €

Carré d'agneau rôti 15.50 €

Hamburger du marché 13.50 €

(Steak haché frais, confit de légumes, salade, fromage, sauce moutarde à l'ancienne ou sauce burger servi avec frites)

**LES ENTREES**

|  |         |
|--|---------|
| Foie gras de canard mi-cuit maison et ses toasts           | 16.50 € |
| Petite salade de chèvre chaud                              | 11.00 € |
| Grande salade au chèvre chaud                              | 13.00 € |
| Tartare de saumon aux herbes (sup. frites 2.50€)           | 12.00 € |
| Salade Océane (salade, rouget, gambas, saumon, moules)     | 18.90 € |
| Assiette du marché (pissaladière, chèvre chaud et papeton) | 14.90 € |
| Raviolis frits d'escargots et son beignet de légumes       | 14.50 € |
| Papeton d'aubergines et son coulis de tomates              | 9.50 €  |
| Entrée du marché   | 11.00 € |
| Moules gratinées à la provençale                           | 14.00 € |

**DU COTE DE LA MER**

|  |              |
|--|--------------|
| Fricassée de homard entier aux ravioles                | 35.00 €      |
| Encornet farci à la provençale                         | 14.90 €      |
| Pavé de saumon sauce à l'huile vierge                  | 13.90 €      |
| Salade Océane (salade, rouget, gambas, saumon, moules) | 18.90 €      |
| Crostinis de rougets à la tapenade                     | 17.80 €      |
| Parrillada de poissons                                 | 19.90 €      |
| Brochette de noix de St Jacques et Gambas              | 19.90 €      |
| Poisson entier grillé                                  | voir ardoise |

**DU COTE DU BOUCHER**

|  |         |
|--|---------|
| Rognons de veau (Moutarde ou Porto)                    | 16.00 € |
| Pavé de taureau grillé au beurre provençal             | 15.50 € |
| Magret de canard grillé                                | 18.80 € |
| Filet de taureau sauce au poivre ou piment d'Espelette | 21.90 € |
| Filet de taureau grillé                                | 19.90 € |
| Carpaccio de bœuf                                      | 13.00 € |
| Emincé de magret de canard au miel et gingembre        | 19.90 € |
| Tartare de bœuf « assaisonné par le chef » 180gr haché | 15.50 € |

**Pour les desserts voir la carte « Nos desserts »**



**La Cuisine du Marché Provençal**  
**Suivez-nous**