

MENU TERROIR 28 €

Salade de tomates anciennes et tartine mozzarella
« di buffalla » et basilic (supp 3 €)

Ou

Tartine de filets de sardines et de poivrons marinés

Ou

Rosace melon, jambon cru et coppa

Ou

Moules gratinées à la provençale



Encornet farci à ma façon

Ou

Pavé de taureau au beurre Provençal

Ou

Crépinette de gigot d'agneau aux herbes

Ou

Poisson grillé à la plancha 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 Bol de salade du moment

Suggestion du moment

Ou Carpaccio de bœuf

Ou Choix du boucher

Ou Pavé de saumon grillé

Ou Tartare de bœuf préparé (90g)

Fromage

Ou Salade de fruits frais

Ou Crème au caramel

Ou Faisselle au coulis

Ou Dessert du jour

Ou Glaces



MENU MELON

30 Euros

Assiette autour du melon

"

Demi-magret de canard au melon

"

Parfait glacé au Melon et au muscat de
Beaume de Venise

GRANDES ASSIETTES (ASSIETTES REPAS)

Grande salade de 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 €
Carpaccio de thon (salade et frites)	17.00 €
Assiette de tapas provençaux	15.30 €
Tartine de filets de sardines et de poivrons marinés	12.00 €
Assiette autour du melon	14.50 €

LES ENTREES

Rosace melon, jambon cru et coppa	13.50 €
Petite salade de chèvre chaud	11.00 €
Papeton d'aubergines et son coulis de tomates	9.50 €
Entrée du marché	11.00 €
Moules gratinées à la provençale	14.00 €
Tartine de filets de sardines et de poivrons marinés	12.00 €

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 €
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 €
Hamburger du marché	14.50 €
Crépinette de gigot d'agneau aux herbes	14.50 €

Pour les desserts voir la carte « Nos desserts »



La Cuisine du Marché Provençal

Suivez-nous

