



La carte

Tous nos produits sont élaborés à base de produits frais dans un souci permanent de respecter la saisonnalité. Nous dépendons ainsi de la criée et des divers arrivages de produits de saison – En raison de ces clés, certains produits peuvent momentanément nous faire défaut.

Merci de votre compréhension.

ENTRÉES

LES ASPERGES

Velouté d'asperges, fèves, mousse de fromage frais et poudre de chorizo

12,50 €

L'OEUF BIO

Oeuf bio mollet et frit, crème de parmesan, cecina de leon

12,50 €

LE SAUMON

Tartare de saumon à l'aneth et calamansi, espuma de pomme verte

15,50 €

LE FOIE GRAS

Terrine mi-cuite de foie gras de canard, chutney de saison

16,50 €

LA DORADE

Ceviche de dorade aux agrumes et lait de coco

17,50 €

LE CABILLAUD

Gravlax de cabillaud à la mangue, copeaux de fenouil glacé

17,50 €

LE FOIE GRAS TERRE ET MER

Foie gras de canard poêlé, bouillon thaï et coques

18,50 €

PLATS

LE RIZ CARNAROLI EXTRA SUPERFINO

Risotto du moment selon l'inspiration du chef

19,50 €

LE BURGER DE SAUMON (servi uniquement le soir et samedi midi)

Steak de saumon au citron vert et à la coriandre, mayonnaise au wasabi, souskaï de mangue, tomates, pousses d'épinards et oignons rouges – servi avec frites belges et salade verte

18,50 €

LE LIEU JAUNE

Filet de lieu jaune, déclinaison autour de la betterave, sauce vierge

20 €

LES GAMBAS

Gambas flambées au pastis, wok de légumes de saison au citron vert et lait de coco

22 €

LE "PETIT BATEAU" DU MOMENT

Poisson noble du moment selon la criée, risotto de sarrasin et légumes de saison, crème de citronnelle et coriandre

26 €

LA GRANDE SALADE	15 €
Grande salade du moment selon l'inspiration du chef	
LE BOEUF CRU	18,50 €
En tartare coupé au couteau – au choix à l'asiatique ou à l'italienne – frites belges et salade verte	
LE BURGER DE BOEUF (servi uniquement le soir et samedi midi)	18,50 €
Steak de boeuf coupé au couteau, sauce burger des Halles, oignon rouge, tomate, jeunes pousses, tomme de Savoie et lard croustillant – servi avec frites belges et salade verte	
LE FILET DE BOEUF	23 €
Servi avec une sauce gorgonzola, frites belges et salade verte	
LE TATAKI DE BOEUF	25 €
Tataki de boeuf façon asiatique, wok de légumes thaï	
LE VEAU	27 €
Côte de veau fumée cuite à basse température, croûte de pistache, pommes de terre nouvelles rôties à l'ail, sauce foie gras	
L'AGNEAU	28 €
Filet d'agneau rôti, crème d'ail, mousseline de betterave et légumes de saison	

FROMAGE ET DESSERTS

LE FROMAGE	8,50 €
Sélection de trois fromages affinés et salade verte	
LA FRAISE	9 €
Soupe de fraise façon cappuccino, pesto de basilic sucré	
LES CITRONS	10 €
En tartelette à notre façon – crème de citron, coque meringuée, gel frais au citron vert confit et citron caviar	
LA FRAMBOISE ET LE POIVRON ROUGE	10 €
En pavlova – coque meringuée, compotée de framboises et poivron rouge confit, crème fouettée légèrement sucrée	
LES FRUITS ROUGES (à commander en début de repas)	10 €
Macaron aux fruits rouges, confit de fraise, ganache montée légèrement parfumée au jasmin	
LE CAFÉ OU THÉ DES HALLES	8 €
Servi avec ses mini desserts du moment	
LA GLACE	7 €
Coupe 3 boules au choix: Chocolat au lait, Vanille, Rhum-raisin, Thé matcha, Crème fraîche d'Isigny, Citron-basilic, Fraise, Passion, Mangue, Poire Williams	

Prix nets, services compris

Notre cuisine est réalisée maison et élaborée sur place à partir de produits bruts et de qualité.*

Toutes nos viandes bovines sont issues de bêtes nées, élevées et abattues en France.

** hormis glaces, fabriquées en Bretagne par un Maître Artisan Glacier.*