

La table de Martine

Entrées

Le Pain de Martine 5€

Les Anchois Marinés 10€

Petit hachis d'ail et persil, servis sur des croûtons

Le Houmous à ma façon 10€

Purée de pois chiches à la crème de sésame, pain de Martine

Le Houmous à ma façon et Effiloché d'Agneau Confit aux épices 14€

Purée de pois chiche à la crème de sésame, agneau confit, pain de Martine

Les patates douces rôties 15€

Fêta, oignons rouges, crème de vinaigre Balsamique

Le Tarama Blanc 12€

Accompagné de blinis faits maison

Terrine de Foie Gras Frais et sa Confiture du Moment 18€

Cuit à l'ancienne dans une terrine

Le Tourteau et l'Avocat de Shana 24€

Tourteau délicatement emmitouflé dans un carpaccio d'avocat

Le Tartare de Guillaume 18€

Bouchées de tartare de filet de bœuf coupé au couteau dans leurs nids de frit'illes

Le Carpaccio de Bœuf de Jérôme 14€

Sauce pesto citronné et parmesan 24 mois

L'Aubergine Brûlée 12€

Entière, sur un lit de crème de sésame, salsa de tomates, pignons de pin toastés

Plats

Le Poulet Fermier de ma Maman 25€

Ail, Oignons et Tomates, servi avec des frites maison

Le Mi-Cuit de Thon 28€

Avec Légumes sautés de saison

Le Tajine de Légumes d'Hiver 28€

Servi sur une fine semoule délicatement safranée

Le Filet de Bœuf Sauce aux Deux Poivres Verts 38€

Poivre de Kâmpot et infusion de poivre de Sichuan, servi avec des frites maison

Le Carré de Veau de Philippe, Rôti en cuisson lente, désossé 39€

Sauce aux échalotes confites, servi avec des pommes de terre grenaille rôties

L'Épaule de Petit Agneau Confite aux Épices (pour 2 personnes) 89€

Servie entière avec des pommes de terre grenaille rôties

Les Linguine à la Boutargue d'Ignazio 38€

Boutargue de chez « Memmi », ail, huile d'olive et piment d'Espelette, comme en Sicile

Les Bouchées de Cabillaud sauvage d'Arnaud 28€

Poêlées avec une sauce meunière citronnée. Servies avec des pommes de terre à la vapeur, crème et ciboulette

Le Pavé de Cabillaud Sauvage 28€

Snacké, avec ses légumes grillés

Garnitures supplémentaires

Les frites de Suzanne, Légumes Grillés, Pommes de Terre vapeur et crème à la ciboulette, Pommes de Terre Grenailles Rôties, Salade Verte 6€

Desserts

La Tarte au Citron de Paulette 12€

La Tarte aux Pommes de Martine aux bords cassés 12€

Le Gâteau au Chocolat crapuleux, Mascarpone, Praliné de Noisettes et Noisettes Grillées 14€

La Salade de Fruits Frais 12€

Prix nets TTC. Service inclus.

Le registre des allergènes contenus dans nos plats est disponible à votre demande