

La table de Martine

Le Pain de Martine 5€

Entrées

Les Anchois Marinés 10€

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

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 emmitoufflé 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 Boeuf de Jérôme 14€

Sauce pesto citronné et parmesan 24 mois

La Salade de Tomates 15€

Tomates Anciennes, Olives Taggiasche, Oignons Rouges

L'Aubergine Brûlée 12€

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

Plats

Le Mi-Cuit de Thon de Philippe 27€

Avec Légumes sautés de saison

Le Poulet Fermier de ma Maman 24€

Ail, Oignons et Tomates, servi avec des frites maison

Le Filet de Bœuf Sauce aux Deux Poivres Verts 38€

Poivre de Kâmpot et infusion de poivre de Sichuan

Les Linguine à la Poutargue d'Ignazio 38€

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

Les bouchées de Cabillaud 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 épais 28€

Avec ses légumes grillés

Garnitures supplémentaires

Les frites de Suzanne, Légumes Grillés, Pommes de Terre vapeur et crème à la ciboulette, Salade Mixte, 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 net TTC. Service inclus.

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