

# 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 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 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