

Notre carte,

~ Pour commencer

<i>Véritable tartare au couteau de filet de cœur de rumsteak normand, légèrement épicé et ses toasts.</i>	11
<i>La belle petite César truffée, œufs de caille, croûtons, parmesan Parmigiano et croustillants de lard fumé.</i>	12
<i>Nos crispy tacos, tartare de thon rouge extra frais, crème d'avocat acidulée et dressing agrumes.</i>	13

~ Pour suivre

<i>Gnocchis maison, crème de champignons Portobello parfumé à la truffe noire, stracciatella, pignons de pin et roquette.</i>	23
<i>Black cod miso, Pak Choi braisé et vierge de fenouil et pommes acidulée.</i>	24
<i>Le Tigre qui pleure Black Angus Aberdeen extra tendre et pommes frites croustillantes maison.</i>	25

~ Nos fromages « Lætitia Gaborit » MOF Fromager

<i>Assiette de fromages affinés et sa confiture.</i>	12
--	----

~ Pour finir

<i>Notre pain perdu gourmand comme une crème brûlée.</i>	10
<i>Ananas rôti flambé au rhum, crémeux passion et tuile croustillante.</i>	10
<i>Le beau cookie maison mi-cuit minute, glace vanille artisanale et sauce chocolat au lait.</i>	11

Notre carte des vins,

	COUPE	BOUTEILLE	
<b>~ Nos champagnes</b>			
<i>Veuve Pelletier Brut</i>	11		55
<i>Louis Roederer Brut premier</i>			100
<b>~ Nos vins blancs</b>	<b>12,5 CL</b>	<b>46 CL</b>	<b>75 CL</b>
<i>Les Jamelles « Chardonnay » IGP Pays D'OC</i>	7	22	29
<i>Cheverny AOP, Vignerons de Mont-près-Chambord</i>	8	26	35
<i>Rhône Lubéron AOP blanc, Marrenon « Classique »</i>			35
<i>Chablis AOP, « Le finage » La Chablisienne</i>	12		55
<i>Pouilly fumé AOP, Domaine des Fines Caillottes</i>	12		55
<b>~ Nos vins rouges</b>	<b>12,5 CL</b>	<b>46 CL</b>	<b>75 CL</b>
<i>Les Jamelles « Pinot noir » IGP Pays D'OC</i>	7	22	29
<i>Castillon Côtes de Bordeaux AOP, Château Grand Tertre</i>	9	27	37
<i>Brouilly AOP, Château de Pierreux</i>			45
<i>Mercurey AOP, André Ducal</i>	14		65
<i>Pessac-Léognan, Château Larrivet Haut Brion « Les demoiselles »</i>			75
<b>~ Nos vins rosés</b>	<b>12,5 CL</b>	<b>46 CL</b>	<b>75 CL</b>
<i>Les Jamelles « Cinsault » IGP Pays D'OC</i>	7	22	29
<i>Côtes de Provence AOP, Château l'Aumérade « Cru Classé »</i>			50

+ Quelques belles bouteilles à l'ardoise, demander à Sebastien



Chez Markette, l'ingrédient est roi.

Taxes et service compris. Chèques non acceptés.

Modes de paiement acceptés: Espèce, CB, American Express, tickets restaurant.

Nos boissons, spiritueux & softs

~ Nos Eaux

<i>Evian 50 cl ou 1 L</i>	5	6
<i>Badoit 50 cl ou 1 L</i>	5	6

~ Nos softs

<i>Phenix limonade</i>	5	
<i>Sodas</i>	5	
<i>Coca-Cola, Coca-Cola Zéro, Schweppes ou Fuzetea</i>		
<i>Jus de fruit bio « Le Coq Toqué »</i>	5	
<i>Orange sanguine de Sicile, Pomme pulvé</i> <i>ou Tomate infusée romarin</i>		

~ Nos apéritifs & vermouths

<i>Kir ou Kir Champagne</i>	7	11
<i>Cassis, Mûre, Pêche</i>		
<i>Americano maison</i>	8	
<i>Spritz Apérol<sup>4cl</sup></i>	8	
<i>Spritz<sup>4cl</sup> St Germain ou Lemoncello</i>	9	
<i>Ricard<sup>2cl</sup></i>	5	
<i>Campari<sup>4cl</sup></i>	6	
<i>Martini blanc<sup>4cl</sup></i>	6	
<i>Martini rouge<sup>4cl</sup></i>	6	
<i>Porto Tawny<sup>4cl</sup></i>	6	

~ Nos bières artisanales gallia

<i>Blonde « Champ libre »<sup>5,8% alc</sup></i>	6	
<i>Blanche « Weiss &amp; Versa »<sup>4% alc</sup></i>	6	
<i>West IPA<sup>6% alc</sup></i>	6	

~ Nos rhums

<i>Rhum Botran 15 ans<sup>4cl</sup></i>	10	
<i>Rhum Diplomatico<sup>4cl</sup></i>	10	
<i>Réserva Exclusiva</i>		

~ Nos gins

<i>Gin Tanqueray<sup>4cl</sup></i>	7	
<i>Gin Hendrick's<sup>4cl</sup></i>	9	

~ Notre vodka

<i>Vodka Grey Goose<sup>4cl</sup></i>	8	
---------------------------------------	---	--

~ Nos whiskys

<i>Whisky J. Walker Red Label<sup>4cl</sup></i>	7	
<i>Whisky Jack Daniel's<sup>4cl</sup></i>	8	
<i>Whisky J. Walker Black Label<sup>4cl</sup></i>	9	
<i>Whisky Cardhu 12 Ans Single malt<sup>4cl</sup></i>	9	

~ Nos digestifs

<i>Liqueur Bailey's Irish Cream<sup>4cl</sup></i>	8	
<i>Peppermint Get 27<sup>4cl</sup></i>	8	
<i>Peppermint Get 31<sup>4cl</sup></i>	8	
<i>Calvados Le Pommeray 10 ans<sup>4cl</sup>8</i>		
<i>Cognac Hennessy VS<sup>4cl</sup></i>	8	

~ Nos boissons chaudes

<i>Café espresso</i>	3	
<i>Double espresso</i>	4	
<i>Thé Earl Grey Dammann Frères</i>	5	
<i>Thé vert menthe Dammann Frères</i>	5	
<i>Infusion Tisane du berger Dammann F.</i>	5	