Notre carte,

~ Pour commencer

Œufs pochés plein air, bien coulants, crème de Neuchâtel fermier et croûtons truffés.	12
Fines tranches de saumon Norvégien gravlax, crème de wasabi et gel passion.	12
Escalope de foie gras de canard poêlé du sud-Ouest, crème d'acai, granola croquant et pain toasté.	15

~ Pour suivre

Filet de dorade sébaste extra frais, mousseline de panais, edamamé et émulsion Tom Yam coco-citronelle.	23
Celerisotto gourmand, crème de truffe noire et belles noix de Saint-Jacques fraîches.	25
Bel onglet de bœuf black Angus Aberdeen, crème de morilles et gratin de PDT fondant.	27

~ Nos fromages « Lætitia Gaborit » MOF Fromager

Assiette de fromages affinés et sa confiture.	12

~ Pour finir

Meringue croustillante, crème de cassis onctueuse, crème de marrons et confit de clémentine.	12
Notre millefeuille croustillant, crème mascarpone vanille et ganache dulcey.	12
Le beau cookie mi-cuit minute au chocolat au lait, servi tiède et glace vanille artisanale.	12

Chez Markette, l'ingrédient est roi.

Notre carte des vins,

~ Nos champagnes	COUPE	BOUTEILLE
Veuve Pelletier Brut	12	60
Perrier-Jouët Grand Brut		100

~ Nos vins blancs	**12,5** CL	**46** CL	**75** CL
Les Jamelles « Chardonnay » IGP Pays D'OC	7	24	32
Cheverny AOP, Vignerons de Mont-prés-Chambord	8	26	37
Rhône Lubéron AOP blanc, Marrenon « Classique »			37
Chablis AOP, « Le finage » La Chablisienne	12		55
Pouilly fumé AOP, Domaine des Fines Caillottes	12		55

~ Nos vins rouges	**12,5** CL	**46** CL	**75** CL
Les Jamelles « Pinot noir » IGP Pays D'OC	7	24	32
Castillon Côtes de Bordeaux AOP, Château Grand Tertre	9	29	42
Brouilly AOP, Château de Pierreux			48
Mercurey AOP, André Ducal	14		69
Pessac-Léognan, Château Larrivet Haut Brion « Les demoiselles »			75

~ Nos vins rosés	**12,5** CL	**46** CL	**75** CL
Les Jamelles « Cinsault » IGP Pays D'OC	7	24	32
Côtes de Provence AOP, Château l'Aumérade « Cru Classé »			55

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

Taxes et service compris. Chèques non acceptés.
Modes de paiement acceptés : Espèce, CB, American Express, carte tickets restaurant.

Nos boissons, spiritueux & softs

~ Nos Eaux

Evian 50 cl ou 1 L	5	6
Badoit 50 cl ou 1 L	5	6

~ Nos softs

Phenix limonade	5
Sodas *Coca-Cola, Coca-Cola Zéro, Schweppes ou Fuzetea*	5
Jus de fruit bio « Le Coq Toqué » *Orange blonde de Sicile, Pomme pulpé ou Tomate infusée romarin*	6

~ Nos apéritifs & vermouths

Kir ou Kir Champagne *Cassis, Mûre, Pèche*	8	12
Americano maison ou Negroni	8	10
Spritz Apérol 4 cl		8
Spritz 4 cl St Germain ou Lemoncello		9
Ricard 2 cl		6
Campari ou Campari Gin 5 cl	8	10
Martini blanc 5 cl		6
Martini rouge 5 cl		6
Porto Tawny 5 cl		6

~ Nos bières artisanales Gallia

Blonde « Champ libre » 5,8% alc	7
Blanche « Weiss & Versa » 4% alc	7
West IPA 6% alc	7

~ Nos rhums

Rhum Botran 15 ans 4 cl	10
Rhum Diplomatico 4 cl *Réserva Exclusiva*	10

~ Nos gins

Gin Tanqueray 4 cl	8
Gin Hendrick's 4 cl	10
Supplément tonic	3

~ Notre vodka

Vodka Grey Goose 4 cl	8

~ Nos whiskys

Whisky J. Walker Red Label 4 cl	7
Whisky Jack Daniel's 4 cl	8
Whisky J. Walker Black Label 4 cl	9
Whisky Aberlour 12 ans Single malt 4 cl	12

~ Nos digestifs

Liqueur Bailey's Irish Cream 4 cl	8
Peppermint Get 27 4 cl	8
Peppermint Get 31 4 cl	8
Calvados XO 10 ans cl	10
Cognac Hennessy VS 4 cl	10

~ Nos boissons chaudes

Café espresso	3
Double espresso	5
Thé Earl Grey Dammann Frères	5
Thé vert menthe Dammann Frères	5
Infusion Tisane du berger Dammann F.	5