

Notre carte,

~ Pour commencer

- Poireaux fondants, crème normande citronnée, pesto de roquette, pignons de pins et poutargue Trikalinos.* 11  
*Tataki de filet de cœur de rumsteck Ponzu mandarine et cébette fraîches.* 11  
*Belles noix de Saint-Jacques, crémeux de Butternut rôti et éclats de châtaignes.* 13

~ Pour suivre

- Filet de bar extra frais, pack choi braisé sauce Nantua et fenouil croustillant.* 22  
*Pappardelles al dente, crème de truffe noire, pleurotes et girolles fraîches.* 24  
*Belles tranches de Magret de canard des landes cuit rosé, mousseline de patate douce, sauce satay et cacahuètes rôties.* 25

~ Nos fromages « Lætitia Gaborit » MOF Fromager

- Assiette de fromages affinés et sa confiture.* 12

~ Pour finir

- Notre tiramisu.* 10  
*Moelleux aux amandes, poire pochée, espuma de crème anglaise maison et caramel.* 11  
*Le cheesecake Basque au chocolat noir, compotée de fruits rouges.* 11

Notre carte des vins,

~ Nos champagnes	COUPE	BOUTEILLE	
<i>Veuve Pelletier Brut</i>	12		60
<i>Louis Roederer Brut premier</i>			100
~ Nos vins blancs	12,5 CL	46 CL	75 CL
<i>Les Jamelles « Chardonnay » IGP Pays D'OC</i>	7	24	32
<i>Cheverny AOP, Vignerons de Mont-prés-Chambord</i>	8	26	37
<i>Rhône Luberon AOP blanc, Marrenon « Classique »</i>			37
<i>Chablis AOP, « Le finage » La Chablisienne</i>	12		55
<i>Pouilly fumé AOP, Domaine des Fines Caillottes</i>	12		55
~ Nos vins rouges	12,5 CL	46 CL	75 CL
<i>Les Jamelles « Pinot noir » IGP Pays D'OC</i>	7	24	32
<i>Castillon Côtes de Bordeaux AOP, Château Grand Tertre</i>	9	29	39
<i>Brouilly AOP, Château de Pierreux</i>			48
<i>Mercurey AOP, André Ducal</i>	14		69
<i>Pessac-Léognan, Château Larrivet Haut Brion « Les demoiselles »</i>			75
~ Nos vins rosés	12,5 CL	46 CL	75 CL
<i>Les Jamelles « Cinsault » IGP Pays D'OC</i>	7	24	32
<i>Côtes de Provence AOP, Château l'Aumérade « Cru Classé »</i>			55

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



Chez Markette, l'ingrédient est roi.

Taxes et service compris. Chèques non acceptés.

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

## Nos boissons, spiritueux & softs

<b>~ Nos Eaux</b>			
<i>Evian 50 cl ou 1 L</i>	5	6	<i>Gin Tanqueray 4cl</i>
<i>Badoit 50 cl ou 1 L</i>	5	6	<i>Gin Hendrick's 4cl</i>
<b>~ Nos softs</b>			
<i>Phenix limonade</i>	5		<i>Vodka Grey Goose 4cl</i>
<i>Sodas</i>	5		
<i>Coca-Cola, Coca-Cola Zéro, Schweppes ou Fuzetea</i>			
<i>Jus de fruit bio « Le Coq Toqué »</i>	6		<i>Whisky J. Walker Red Label 4cl</i>
<i>Orange blonde de Sicile, Pomme pulpé ou Tomate infusée romarin</i>			<i>Whisky Jack Daniel's 4cl</i>
<b>~ Nos apéritifs &amp; vermouths</b>			
<i>Kir ou Kir Champagne</i>	8	12	<i>Whisky J. Walker Black Label 4cl</i>
<i>Cassis, Mûre, Pêche</i>			<i>Whisky Aberlour 12 ans Single malt 4cl</i>
<i>Americano maison ou Negroni</i>	8	10	
<i>Spritz Apérol 4cl</i>			
<i>Spritz 4cl St Germain ou Lemoncello</i>	9		
<i>Ricard 2cl</i>			
<i>Campari ou Campari Gin 5cl</i>	8	10	
<i>Martini blanc 5cl</i>			
<i>Martini rouge 5cl</i>			
<i>Porto Tawny 5cl</i>			
<b>~ Nos bières artisanales Gallia</b>			
<i>Blonde « Champ libre » 5,8% alc</i>	7		<i>Café espresso</i>
<i>Blanche « Weiss &amp; Versa » 4% alc</i>	7		<i>Double espresso</i>
<i>West IPA 6% alc</i>	7		<i>Thé Earl Grey Dammann Frères</i>
<b>~ Nos rhums</b>			
<i>Rhum Botran 15 ans 4cl</i>		10	<i>Thé vert menthe Dammann Frères</i>
<i>Rhum Diplomatico 4cl</i>		10	<i>Infusion Tisane du berger Dammann F.</i>
<i>Réserve Exclusiva</i>			