

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 cacahouètes rôtis. | 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 |
|-----------------------------|-------|-----------|
| Veuve Pelletier Brut | 12 | 60 |
| Louis Roederer Brut premier | | 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-près-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 | 39 |
| 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



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

~ 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> | 6 | |
| <i>Orange blonde de Sicile, Pomme pulpe ou Tomate infusée romarin</i> | | |

~ Nos apéritifs & vermouths

| | | |
|---|---|----|
| <i>Kir ou Kir Champagne</i> | 8 | 12 |
| <i>Cassis, Mûre, Pêche</i> | | |
| <i>Americano maison ou Negroni</i> | 8 | 10 |
| <i>Spritz Apérol ^{4cl}</i> | | 8 |
| <i>Spritz ^{4cl} St Germain ou Lemoncello</i> | 9 | |
| <i>Ricard ^{2cl}</i> | | 6 |
| <i>Campari ou Campari Gin ^{5cl}</i> | 8 | 10 |
| <i>Martini blanc ^{5cl}</i> | | 6 |
| <i>Martini rouge ^{5cl}</i> | | 6 |
| <i>Porto Tawny ^{5cl}</i> | | 6 |

~ Nos bières artisanales Gallia

| | | |
|--|---|--|
| <i>Blonde « Champ libre » ^{5,8% alc}</i> | 7 | |
| <i>Blanche « Weiss & Versa » ^{4% alc}</i> | 7 | |
| <i>West IPA ^{6% alc}</i> | 7 | |

~ Nos rhums

| | | |
|--|----|--|
| <i>Rhum Botran 15 ans ^{4cl}</i> | 10 | |
| <i>Rhum Diplomatico ^{4cl}</i> | 10 | |
| <i>Réserva Exclusiva</i> | | |

~ Nos gins

| | | |
|--------------------------------------|----|--|
| <i>Gin Tanqueray ^{4cl}</i> | 8 | |
| <i>Gin Hendrick's ^{4cl}</i> | 10 | |

~ Notre vodka

| | | |
|--|---|--|
| <i>Vodka Grey Goose ^{4cl}</i> | 8 | |
|--|---|--|

~ Nos whiskys

| | | |
|--|----|--|
| <i>Whisky J. Walker Red Label ^{4cl}</i> | 7 | |
| <i>Whisky Jack Daniel's ^{4cl}</i> | 8 | |
| <i>Whisky J. Walker Black Label ^{4cl}</i> | 9 | |
| <i>Whisky Aberlour 12 ans Single malt ^{4cl}</i> | 12 | |

~ Nos digestifs

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

~ Nos boissons chaudes

| | | |
|---|---|--|
| <i>Café espresso</i> | 3 | |
| <i>Double espresso</i> | 5 | |
| <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 | |