

Notre carte,

~ Pour commencer

<i>Le fameux croque finger truffé.</i>	12
<i>Fines tranches de saumon Norvégien gravlax, crème fraîche wasabi et coulis passion.</i>	12
<i>Escalope de foie gras de canard poêlé du sud-Ouest, crème d'acai, granola croquant et pain toasté.</i>	15

~ Pour suivre

<i>Filet de dorade royale extra frais, mousseline de patate douce, edamamé et émulsion Tom Yam coco-citronnelle.</i>	23
<i>Celerisotto gourmand, crème de truffe noire et belles noix de Saint-Jacques fraîches.</i>	25
<i>Bel onglet de bœuf black Angus Aberdeen, crème de morilles et gratin de PDT fondant.</i>	27

~ Nos fromages « Lætitia Gaborit » MOF Fromager

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

~ Pour finir

<i>Meringue croustillante, crème de cassis onctueuse, crème de marrons et confit de clémentine.</i>	12
<i>Notre millefeuille croustillant, crème mascarpone vanille et ganache dulcay.</i>	11
<i>Le beau cookie mi-cuit minute au chocolat au lait, servi tiède et glace vanille artisanale.</i>	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-près-Chambord</i>	8	26	37
<i>Rhône Lubéron 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 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 pulvé 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	