

*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 dulcey.</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,*

<b>~ Nos champagnes</b>	<b>COUPE</b>	<b>BOUTEILLE</b>	
<i>Veuve Pelletier Brut</i>	12		60
<i>Louis Roederer Brut premier</i>			100
<b>~ Nos vins blancs</b>		<b>12,5 CL</b>	<b>46 CL</b>
<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
<b>~ Nos vins rouges</b>		<b>12,5 CL</b>	<b>46 CL</b>
<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
<b>~ Nos vins rosés</b>		<b>12,5 CL</b>	<b>46 CL</b>
<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

### ~ Nos Eaux

			~ Nos gins	
<i>Evian 50 cl ou 1 L</i>	5	6	<i>Gin Tanqueray</i>	<sup>4cl</sup> 8
<i>Badoit 50 cl ou 1 L</i>	5	6	<i>Gin Hendrick's</i>	<sup>4cl</sup> 10

### ~ Nos softs

			~ Notre vodka	
<i>Phenix limonade</i>	5		<i>Vodka Grey Goose</i>	<sup>4cl</sup> 8
<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</i>	<sup>4cl</sup> 7
<i>Orange blonde de Sicile, Pomme pulpé ou Tomate infusée romarin</i>			<i>Whisky Jack Daniel's</i>	<sup>4cl</sup> 8

### ~ Nos apéritifs & vermouths

	8	12		
<i>Kir ou Kir Champagne</i>			<i>Whisky J. Walker Black Label</i>	<sup>4cl</sup> 9
<i>Cassis, Mûre, Pêche</i>			<i>Whisky Aberlour 12 ans Single malt</i>	<sup>4cl</sup> 12
<i>Americano maison ou Negroni</i>	8	10		
<i>Spritz Apérol</i>		8		
<i>Spritz</i>			<i>Liqueur Bailey's Irish Cream</i>	<sup>4cl</sup> 8
<i>St Germain ou Lemoncello</i>	9		<i>Peppermint Get 27</i>	<sup>4cl</sup> 8
<i>Ricard</i>		6	<i>Peppermint Get 31</i>	<sup>4cl</sup> 8
<i>Campari ou Campari Gin</i>	5cl	8	<i>Calvados Le Pommeray 10 ans</i>	<sup>4cl</sup> 10
<i>Martini blanc</i>		6	<i>Cognac Hennessy VS</i>	<sup>4cl</sup> 10
<i>Martini rouge</i>		6		
<i>Porto Tawny</i>		6		

### ~ Nos bières artisanales Gallia

<i>Blonde « Champ libre »</i>	<sup>5,8% alc</sup>	7	<i>Café espresso</i>	3
<i>Blanche « Weiss &amp; Versa »</i>	<sup>4% alc</sup>	7	<i>Double espresso</i>	5
<i>West IPA</i>	<sup>6% alc</sup>	7	<i>Thé Earl Grey Dammann Frères</i>	5

### ~ Nos rhums

<i>Rhum Botran 15 ans</i>	<sup>4cl</sup>	10	<i>Infusion Tisane du berger Dammann F.</i>	5
<i>Rhum Diplomatico</i>	<sup>4cl</sup>	10		
<i>Réserva Exclusiva</i>				