Notre carte,

~ Pour commencer

Œufs pochés plein air, bien coulants, crème de Neufchâtel 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'açaï, granola croquant et pain toasté.	15

~ Pour suivre

Filet de dorade sébaste extra frais, mousseline de panais, edamamé et émulsion Tom Yam coco-citronnelle.	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 « Laetitia 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	25	34
Cheverny AOP, Vignerons de Mont-près-Chambord	8	27	39
Rhône Lubéron AOP blanc, Marrenon « Classique »			39
Chablis AOP, « Le finage » La Chablisienne	12	38	55
Pouilly fumé AOP, Domaine des Fines Caillottes	12	38	55
~ Nos vins rouges	**12,5 cl.**	**46 cl.**	**75 cl.**
Les Jamelles « Pinot noir » IGP Pays D'OC	7	25	34
Castillon Côtes de Bordeaux AOP, Château Grand Tertre	9	29	42
Brouilly AOP, Château de Pierreux			48
Mercurey AOP, André Ducal	14	49	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	25	34
Côtes de Provence AOP, Château l'Aumérade « Cru Classé »	12	38	55

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

Taxes et service compris. Chèques non acceptés.
Modes de paiement acceptés : Espèces, 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 4cl		8
Spritz 4cl St Germain ou Lemoncello		9
Ricard 2cl		6
Campari ou Campari Gin 5cl	8	10
Martini blanc 5cl		6
Martini rouge 5cl		6
Porto Tawny 5cl		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 4cl	10
Rhum Diplomatico 4cl *Réserva Exclusiva*	10

~ Nos gins

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

~ Notre vodka

Vodka Grey Goose 4cl	8

~ Nos whiskys

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

~ Nos digestifs

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