

Notre carte,

~ Pour commencer

Poireaux fondants, crème normande citronnée, pesto de roquette, pignons de pin et poutargue Trikalinos.	12
Tataki de filet de cœur de rumsteck, ponzu mandarine et cébettes fraîches.	13
Belles gambas « Black Tiger » en kadaïf croustillant, dressing thaï.	13

~ Pour suivre

Pappardelles al dente, crème de truffe noire, pleurotes et girolles fraîches.	24
Dos d'églefin extra-frais, chermoula, mogettes de Vendée Label Rouge et moules.	25
Belles tranches de magret de canard des Landes cuit rosé, mousseline de patate douce, sauce satay et cacahuètes rôties.	26

~ Nos fromages « Lætitia Gaborit » MOF Fromager

Assiette de fromages affinés et sa confiture.	12
---	----

~ Pour finir

Moelleux aux amandes, poire pochée, espuma de crème anglaise maison et caramel.	11
Riz à l'impératrice et caramel au beurre salé.	11
Cheesecake au matcha bien crémeux, coulis de framboise et sésame noir.	12

Notre carte des vins,

~ Nos champagnes	COUPE	BOUTEILLE
Veuve Pelletier Brut	12	60
Perrier-Jouët Grand Cru		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-prés-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	39
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 Minuty prestige	12	38	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>Limonade bio citron de Menton</i>	6	
<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</i> <i>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	