

# A grignoter

5 accras de légumes herbes fraîches, paprika  
fumé & sauce tomate maison 6€

Quiche piperade & chorizo 6€

5 cromesquis de chèvre, duo de sauce  
menthe fraîche/poivron 6€

Assiette de frites 5€

Planche de charcuterie à partager : saucisson  
de Savoie nature, jambon ibérique, chorizo  
ibérique, fromages de saison  
& pickles 18€



**FORMULES**

ENTREE + PLAT, 25€

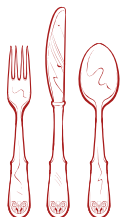
PLAT + FROMAGE OU DESSERT, 25€

ENTRÉE + PLAT + FROMAGE OU DESSERT, 30€



**MENU (-12 ans)**

1 plat + 1 dessert + 1 boisson, 12€



# Carte du marché

## Entrées, 10€

*(peuvent être servies en plat + 5€)*

Croustillant chèvre, pommes de terre nouvelles,  
échalotes rissolées et coulis de St Maure  
infusé à la provençale

Œuf parfait, haricots Tarbais, sarriette, pousses  
d'épinards, émulsion & copeaux de parmesan

Boulettes d'agneau, coriandre,  
houmous, cacahuètes & pickles

## Plats, 18€

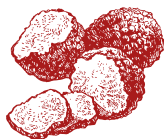
Cabillaud, fumet réduit, crème et  
citronné, riz noir, tombé de poireaux &  
touche de gingembre

Filet mignon de porc rôti, cannellonis de  
champignons et pousse d'épinards à la crème de  
sarriette, jus au porto & sauge

Onglet de bœuf, gratin de pommes de terre, thym  
et romarin, sauce au vin rouge

## Plat végétarien, 16€

Pâtes Calamarata, espuma de châtaignes,  
fines lanières de poireaux &  
de carotte grillées



# Carte du marché

## *Fromages, 8€*

Assortiment de 3 fromages de saison

Brillat-Savarin, compotée de  
myrtilles et menthe fraîche

## *Desserts, 8€*

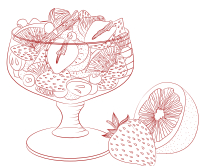
Financier à la noisette, espuma de crème pralinée,  
glace noisettes torréfiées

Moelleux au chocolat, sauce  
au café et glace vanille

---

Café gourmand 6€

Thé gourmand 7€



## LES ROUGES



### **IGP Val de Loire**

Point G - Château du Fresne

5€

17€

### **AOP Coteaux du Languedoc**

Réserve by Arrogant Frog - Domaine Paul Mas

6€

18€

### **AOP Chinon**

La Croix de Bois - Domaine Gouron

6€

18€

### **AOP Saumur- Champigny**

Bay Rouge - Domaine du Val Brun

7€

23€

### **AOP Reuilly**

Les Grandes Vignes - Claude Lafond

8€

26€

### **AOP Médoc**

Château Gadet - Cuypers

8€

26€

### **AOP Saint-Nicolas- de-Bourgeuil**

Les Quarterons - Thierry & Xavier Amirault

29€

### **AOP Chinon**

Cuvée Vieilles Vignes - Domaine Gouron

30€

### **AOP Saint-Émilion**

Les Hauts de la Gaffelière - Malet Roquefort

37€

### **AOP Bourgogne**

Pinot Noir Vieilles Vignes - Domaine Château Philippe Le Hardi

38€

### **AOP Mercurey**

Le Bois de Lalier - Domaine Château Philippe Le Hardi

45€

### **AOC Saint-Joseph**

Deschants - Maison M. Chapoutier

49€

### **AOP Volnay**

Volnay - Domaine Bitouzet Prieur

70€

## LES BLANCS



### IGP Côtes de Gascogne

Uby 4 - Domaine Uby, IGP Côtes de Gascogne

5€

17€

### AOP Cheverny

Cheverny - Pascal Bellier

6€

22€

### AOP Coteaux du Giennois

Villargeau Blanc - Domaine de Villargeau

7€

23€

### AOP Beaujolais

Alexis - Olivier Depardon

7€

23€

### AOP Reuilly

La Raie - Claude Lafond

8€

26€

### AOC Alsace

Gewurztraminer Tradition - Kuentz Bas

26€

### AOP Quincy

Domaine Siret- Courtaud

31€

### AOP Pouilly Fumé

Argile à S - Domaine Bouché- Chatellier

40€

### AOP Chablis

Les Vénérables - La Chablisienne

44€

### AOP Saint-Aubin

En Vesvau - Domaine du Château Philippe le Hard

57€

## LES ROSÉS



### **IGP Méditerranée**

Kairos - Domaine du Château du Rouet

5€

18€

### **AOP Reuilly**

La Grande Pièce - Claude Lafond

7€

26€

### **AOP Côtes de Provence**

La Vie en Rose - Château Roubine

31€

## LES BULLES

Vouvray

Méthode traditionnelle brut, AOP Vouvray

7€

24€

Brut Réserve

Mailly Grand Cru AOP Champagne

12€

77€

## LES BIERES PRESSION

1664

25cl, 4€

50cl, 7,50€

LBF ambrée

25cl, 5€

50cl, 9€

Picon bière

25cl, 5€

50cl, 9€

## LES BIERES & CIDRES (BOUTEILLE 33cl)

Desperados

6,50€

Ruby

6,50€

Cidre Sassy Angélique

6,50€

Cidre Sassy Sulfureuse

6,50€

Brooklyn (bière sans alcool)

6€

## LES APÉROS

4€	Kir (mûre, pêche, cassis)
6€	Kir pétillant (mûre, pêche, cassis)
4€	Martini (blanc, rouge, dry)
4€	Porto
3,50€	Ricard
3,50€	Pastis Meskad

## LES DIGESTIFS

Vieille prune de Souillac	8€
Liqueur de cognac Orange	6€
Poire d'Olivet	8€
Cognac ABK6 vsop	8€
Get 27	6€
Menthe pastille	6€
Limoncello	6€
Jack Daniel's	7€
Togouchi Premium	8€
Glenmorangie 10 ans	8€
Rhum Diplomatico	8€
Vodka	8€

## LES COCKTAILS

Cocktail du théâtre	7€
Americano	7€
Apérol spritz	8€
Mojito	8€
Moskow mule	8€
Pina colada	8€
Vodka tonic	7€
Whisky Coca	6€





# Les softs

Perrier	4€
Coca-Cola	4€
Coca-Cola zéro	4€
Orangina	4€
Oasis Tropical	4€
Limonade	3,50€
Diabolo sirop	3,50€
Hysope bio ginger beer (20cl)	4,30€
Chysope bio water tonic (20 cl)	4,30€
Jus de fruit	4,30€
<i>(orange, poire, pomme, fraise &amp; pomme pétillante)</i>	
Sirop à l'eau	3€
<i>(cassis, fraise, menthe, citron, grenadine, pêche, orgeat, passion)</i>	
Virgin Pinacolada	6€
Virgin Mojito	6€

## LES EAUX

Chateldon (75cl)	5,50€
Evian (1l)	5€
Badoit (1l)	5€
Evian (50cl)	3,30€
Badoit (50cl)	3,30€





# Les chauds

## CAFÉS, CHOCOLATS & LAITS

Expresso, déca, noisette	1,80€
Double café	3,50€
Café crème	3,50€
Lait chaud	3€
Lait chaud parfumé	3,50€
Café viennois	4,50€
Chocolat chaud	5€
Chocolat Viennois	4,50€
Capuccino	4,50€
Irish Coffee	8€

## THÉS

Thé Mariage Frères Marco Polo	4,50€
Thé Mariage Frères Darjeeling Himalaya	4,50€
Thé Mariage Frères Casablanca Menthe	4,50€
Thé Mariage Frères Paris earl grey	4,50€

## INFUSIONS

Infusion Mariage Frères 8 plantes	4,50€
Infusion Mariage Frères Verbena Citriodora	4,50€

