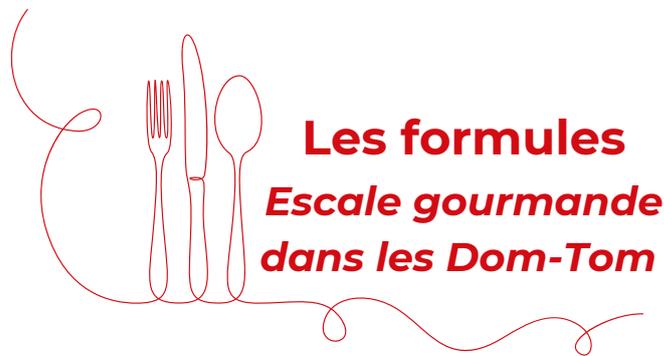


Uniquement du lundi au vendredi midi



Le menu du marché

1 Entrée – 1 plat – 1 dessert : **29 €**

1 Entrée – 1 plat OU 1 plat – 1 dessert : **24 €**

1 Plat : **16 €**



Accras de morue, salade verte

Filet de poulet cuit, vinaigrette à la ciboule, grenade et citron vert

Salade au crabe, à la papaye et à la mangue

Méli-mélo d'épinards, tomates cerises et jeunes oignons, vinaigrette à l'ail, noix de pécan et graines croustillantes

Colombo de poulet et riz créole

Blaff de poisson et purée de patates douces

Rougail saucisse et Ebly

Cari végétal aux pommes de terre grenaille

Ananas caramélisé, sorbet passion

Moelleux au chocolat et noix de coco

Entremet banane, exotique et dacquoise coco

Aumonière de crêpe créole (rhum, raisins, gingembre)

Assiette de trois fromages frais et affinés par M.Steinmetz de Schirrhein

*Tout changement de garniture engendre un supplément de 3.00 €
La liste des allergènes est disponible sur demande*



Planchettes à partager ou pas...

Nos planchettes et nos bocaux sont accompagnés de pain et de beurre

Planchette de charcuterie de chez M. Janes à Marmoutier **16.00 €**

Planchette mixte, fromage et charcuterie **18.00 €**

Nos bocaux

Fabrication artisanale "Les foies gras du Ried"

Bocaux de 90 grammes

La rilette de canard **14.00 €**

La terrine de lapin au Pinot Gris (sans porc) **13.00 €**

La terrine Strasbourgeoise au Gewurztraminer **12.00 €**

Nos produits de la mer

Conserverie Jacques Conidec à Concarneau

Sardines au citron et huile d'olive **14.00 €**
115 grammes

Rillettes de thon et tomates séchées bio **12.00 €**
90 grammes

Rillettes de maquereau à la moutarde bio **12.00 €**
90 grammes