

MENU DU MARCHÉ

FORMULE MIDI sauf le dimanche *LUNCH FORMULA except sundays*

- Plat du jour -
uniquement le midi
lunchtime only
15€

- Plat + Dessert ou Entrée + Plat -
uniquement le midi
lunchtime only
19€

- Entrée + Plat + Dessert -
midi et soir
lunch and dinner
27€

ENTRÉES

Crème de châtaigne et potimarron, graines de courges torrifiées, huile de noix *Chestnut and pumpkin cream, roasted pumpkin seeds, walnut oil*
ou Cromesquis de mozzarella farcie au pesto, sauce pomodoro *or Cromesquis of mozzarella stuffed with pesto, pomodoro sauce*
ou Oeuf parfait, crème de parmesan, speck grillé *or Perfect egg, parmesan cream, grilled speck*

PLATS

Mijoté de boeuf au vin italien, écrasé de pomme de terre *Beef stew with Italian wine and mashed potatoes*
ou Filet de lieu noir, sauce vierge, légumes *Fillet of saithe, sauce vierge, vegetables*
ou Rigatoni à la crème de champignons *Rigatoni with cream of mushroom soup*

DESSERTS

Assiette de fromages *Cheese platter*
ou Panna cotta fruits rouges *or Red fruit panna cotta*
ou Tiramisu pistache *or Pistachio Tiramisu*

Prix nets - Service compris

MENU DU MARCHÉ

FORMULE MIDI sauf le dimanche *LUNCH FORMULA except sundays*

- Plat du jour -
uniquement le midi
lunchtime only
15€

- Plat + Dessert ou Entrée + Plat -
uniquement le midi
lunchtime only
19€

- Entrée + Plat + Dessert -
midi et soir
lunch and dinner
27€

ENTRÉES

Velouté de carottes au cumin et à l'orange, noix torréfiées *Carrot soup with cumin and orange, roasted walnuts*

ou Vongole en persillade *or Vongole in parsley sauce*

ou Oeuf parfait façon carbonara *or Perfect egg carbonara style*

PLATS

Blanquette de veau, écrasé de pommes de terre *Blanquette of veal, mashed potatoes*

ou Filet de merlan, sauce vierge, légumes *or Whiting fillet, sauce vierge, vegetables*

ou Linguine à l'amatriciana *or Linguine with amatriciana*

DESSERTS

Tiramisu Spéculoos

ou Assiette de fromages *or Cheese platter*

ou Mousse au chocolat *or chocolate mousse*

Prix nets - Service compris



ENTRÉES À PARTAGER

Planche de charcuteries <i>Platter of cold meats</i>	25€
Planche de fromages ou mixte <i>Cheese or mixed platter</i>	25€
Camembert di Bufala rôti, miel flambé au Calvados, Granny Smith, focaccia grillée, gelée de cidre	24€
<i>Roasted Camembert di Bufala, honey flambéed with Calvados, Granny Smith, grilled focaccia, cider jelly</i>	

ENTRÉES

Tataki de patate douce au sésame noir et blanc, mayonnaise piquante au Sriracha	18€
<i>Sweet potato tataki with black and white sesame, spicy Sriracha mayonnaise</i>	
Cappuccino de girolles au speck fumé, noisettes grillées <i>Cappuccino of chanterelles with smoked speck and grilled hazelnuts</i>	22€
Foie gras poêlé au miel, pain d'épices, chutney de coïng <i>Pan-fried foie gras with honey, gingerbread and quince chutney</i>	24€
Duo d'asperges en mousseline ricotta et huile de noix <i>Duo of asparagus in a ricotta and walnut oil mousseline</i>	20€

PRIMI PIATTI

Linguine alle vongole	28€
Linguine dans la meule ou à la truffe <i>Linguine in the millstone or with truffles</i>	29€ / 36€
Rigatoni à la crème de butternut, noix torréfiée et lard grillé <i>Rigatoni with butternut cream, roasted walnuts and grilled bacon</i>	28€



VIANDES

Filet de boeuf grillé, sauce marchand de vin <i>Grilled fillet of beef, wine sauce</i>	34€
Burger Mi Piace <i>Pain du boulanger, speck haché Black Angus, crème de cheddar, sucrine</i>	27€
<i>Baker's bread, Black Angus chopped speck, cream of cheddar, sucrine</i>	
Côte de veau milanaise, linguine sauce pomodoro <i>Veal chop Milanese, linguine with pomodoro sauce</i>	38€
Paleron de boeuf braisé à la bière italienne, légumes d'automne	28€
<i>Italian beer-braised beef chuck with autumn vegetables</i>	
Suprême de volaille fermière en croûte de citron confit, condiment gremolata (persil, ail, zeste de citron)	28€
<i>Farm poultry supreme in a crust of preserved lemon, gremolata condiment (parsley, garlic, lemon zest)</i>	

POISSONS

Gambas au lait de coco, infusé à la cacahuète grillée et bisque de crustacé au calamansi	32€
<i>Prawns in coconut milk, infused with roasted peanuts and shellfish bisque with calamansi</i>	
Steak de thon, sauce vierge <i>Tuna steak with sauce vierge</i>	29€
Daurade pour 1 ou 2 personnes <i>Sea bream for 1 or 2 people</i>	36€/personne
Médallion de lotte lardé, gratiné au cheddar, risotto aux herbes	32€
<i>Larded monkfish medallion, cheddar gratin, risotto with aromatic herbs</i>	



ACCOMPAGNEMENTS

Risotto du moment <i>Risotto of the moment</i>	8€
Frites de patate douce <i>Sweet potato fries</i>	6€
Frites <i>French fries</i>	6€
Sucrine <i>Salad</i>	6€
Légumes de saison <i>Seasonal vegetables</i>	6€

DESSERTS

Glace 1/2/3 boules <i>Ice cream 1/2/3 scoops</i>	3€/boule
Mousse au chocolat blanc et fruits de la passion, madeleine au sirop	9€
<i>White chocolate and passion fruit mousse, madeleine with syrup</i>	
Crème onctueuse au marron, crumble au palet breton <i>Creamy chestnut cream, crumble with palet breton</i>	9€
Mousse au chocolat 70% Venezuela <i>Chocolate mousse 70% Venezuela</i>	9€
Gourmand café du Mi Piacé <i>Gourmet coffee</i>	12€

Cookie chaud maison, caramel beurre salé <i>Hot homemade cookie with salted butter caramel</i>	12€
Tiramisu	12€