

# MARQUET

## LES APÉRITIFS DE LA BOUTIQUE

servis toute la journée

	1-2 pers.	3-4 pers.
(Vg) Pointes d'asperges de Tudela	9,50 €	
(Vg) Cœurs d'artichaut 18/20 pièces	9,50 €	
Moules 12/14 pièces BROTO		15,50 €
Sardinelles à l'huile d'olive 35/45 pièces BROTO		12,50 €
Coques 30/40 pièces FRINSA	15,00 €	
Couteaux 8/10 pièces BROTO	15,50 €	
Palourdes 25/30 pièces BROTO	22,00 €	
Saumon fumé CARPIER	23,00 €	26,00 €
Anchois de la mer Cantabrique DON BOCARTE	2,25 €/unitat	
Anchois de Cantabrique SANFILIPPO "Bocattos" 9/10 u.		14,50 €
"Matrimoni" mariage d'anchois au vinaigre et à l'huile	16,50 €	
Jambon ibérique JOSELITO Grande Réserve	23,00 €	34,50 €
Cecina de bœuf de León VALLES DEL ESLA	12,50 €	16,50 €
Assortiment de charcuterie ibérique JOSELITO	16,00 €	22,00 €
Assortiment de charcuterie italienne NEGRINI	14,50 €	19,50 €
Foie gras de canard fait maison	21,50 €	
(Vg) Fromage Manchego au lait cru de brebis	9,50 €	
(Vg) Assortiment de fromages au lait cru XAVIER	11,50 €	
(Vg) Fines tranches de pain grillé à la tomate	2,95 €	
* Frites maisons avec la sauce du jour	6,00 €	
* Beignets de morue d'Islande	1,95 €/unitat	
* Croquettes de jambon JOSELITO faites maison	1,95 €/unitat	

\* = plat servi seulement en heures du restaurant

## SALADES

	1-2 pers.	3-4 pers.
(Vg) "Ceviche" d'avocat, tomate et mangue	15,00 €	
(Vg) Salade Caprese (tomate, mozzarella, pesto)	16,50 €	
(Vg) Salade composée	17,00 €	20,00 €
Salade de ventrèche de thon	18,00 €	22,00 €
(Vg) Salade de fromage de chèvre aux fruits secs	19,00 €	23,00 €
Salade de poulpe	24,50 €	
Salade de crabe du Kamchatka		48,00 €

## SOUPES ET CRÈMES

(Vg) Gazpacho	9,50 €
(Vg) Crème de courgette	9,50 €
Vichyssoise de lotte	13,50 €

## PATES

(Vg) Linguine au Pesto à la Genovese	12,00 €
(Vg) Linguine à la sauce aux truffes	16,50 €
Pâtes du jour aux légumes sautés et gambas	18,00 €
Cannelloni faits maison	18,50 €

## POISSON

Carpaccio de morue	25,00 €
Tataki de saumon	25,00 €
Tartare de saumon	29,50 €
Poisson du jour	Selon le marché

## PLATS PRINCIPAUX

"Ous estrellats" œufs frits et jambon ibérique JOSELITO	19,00 €
Onglet de bœuf et asperges panées au Panko (chapelure japonaise)	21,00 €
Magret de canard sauce aux fruits rouges	23,00 €
Tournedos Rossini	35,00 €
Entrecôte de bœuf <b>ANGUS</b>	35,00 €

## FROMAGES

Chariot à fromages artisanaux XAVIER	3 pièces	7,50 €
	5 pièces	11,50 €

## DESSERTS FAITS MAISON

Salade de fruits	7,50 €
Flan à la noix de coco	7,50 €
Tarte Tatin	9,50 €
Tiramisu	9,50 €
Le Cheesecake	9,50 €
Brownie au chocolat et glace à la vanille	9,50 €
Dessert Amalia (Biscuits aux amandes fourrés à la crème de marron)	9,50 €
Essence de fruits rouges à la crème de citron et glace au yaourt	9,50 €
Perles de chocolat brillantes (5 perles : de blanc à noir)	9,50 €
"Torrijas" (pain perdu caramélisé aux ananas rôtis)	9,50 €

**Demandez nos desserts flambés !**

---