

# 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		15,00 €
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	2,10 €/unitat	
Anchois de Cantabrique SANFILIPPO "Bocattos" 9/10 u.		14,00 €
"Matrimoni" mariage d'anchois au vinaigre et à l'huile	15,00 €	
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 €	
* Beignets de morue d'Islande	1,95 €/unitat	
* Croquettes de jambon JOSELITO faites maison	1,95 €/unitat	

\* = plat servi seulement en heures du restaurant

## HUITRES Origine : Marennes-Oléron, France

"Spéciales" GILLARDEAU n°2, de 86g à 110g	3,95 €/unité	
"Spéciales" GILLARDEAU n°3, de 70g à 85g	3,50 €/unité	
"Spéciales" GILLARDEAU n°4, de 46g à 65g	3,10 €/unité	

## SALADES

	1-2 pers.	3-4 pers.
(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 tiède aux petites fèves, jambon JOSELITO et champignons		22,50 €
Salade Gasconne (gésiers et foie gras de canard)		29,00 €
Salade de crabe du Kamchatka		48,00 €

## SOUPES ET CRÈMES

(Vg) Crème de butternut et lamelles de Mimolette extra vieille	9,50 €
Soupe de poisson	12,50 €
Soupe à l'oignon	12,50 €

## PÂTES

(Vg) Linguine sauce 3 fromages	12,50 €
Fettucine frais d'épinards aux poires, poireaux et jambon	15,50 €
(Vg) Linguine à la sauce aux truffes	16,50 €
Cannelloni faits maison	18,50 €

## POISSON

Brandade de morue	15,00 €
Petits calmars aux fèves sautées	19,50 €
Tataki de saumon aux pois gourmands et carottes	25,00 €
Poisson du jour	Selon le marché

## PLATS PRINCIPAUX

"Fricandó" de veau aux cèpes et taboulé de riz	16,00 €
"Ous estrellats" œufs frits et jambon ibérique JOSELITO	18,50 €
Confit de canard aux haricots tarbais	25,00 €
Entrecôte de bœuf <b>ANCUS</b>	35,00 €

## FROMAGES

Assortiment de fromages au lait cru 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 €
"Torrijas" (pain perdu caramélisé à l'ananas rôti)	9,50 €
Nosferatum (parfait à la vanille, sorbet à la fraise et granité de cola)	9,50 €
Perles de chocolat brillantes (5 perles : de blanc à noir)	9,50 €
Burger sucré (Ganache de chocolat Dulcey, crème au chocolat, menthe cristallisée, fraises et fines lamelles de mangue)	9,50 €

**Demandez nos desserts flambés !**

---