

# MARQUET

## HUÎTRES Origine : Marennes-Oléron, France

"Spéciales" GILLARDEAU n°3, de 70g à 85g	L'unité	3,50 €
	Les 6	19,00 €

## APERITIFS 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 6/8 pièces FRINSA	9,75 €	
Coques 25/35 pièces FRINSA	12,50 €	
Saumon fumé CARPIER	23,50 €	26,50 €
Anchois de la mer Cantabrique DON BOCARTE	2,50 €/unitat	
Anchois de Cantabrique SANFILIPPO "Bocattos" 9/10 u.		15,50 €
"Matrimoni" mariage d'anchois au vinaigre et à l'huile	17,50 €	
Jambon ibérique JOSELITO Grande Réserve	24,50 €	36,00 €
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	22,50 €	
(Vg) Fromage Manchego au lait cru de brebis	9,50 €	
(Vg) Assortiment de fromages au lait cru XAVIER	3 pièces	8,00 €
	5 pièces	12,50 €
(Vg) Fines tranches de pain grillé à la tomate	2,95 €	

## APERITIFS CHAUDS Servis en heures du restaurant

	1-2 pers.	3-4 pers.
Beignets de morue d'Islande	1,95 €/unitat	
Croquettes de jambon JOSELITO faites maison	1,95 €/unitat	
Croquettes de saumon CARPIER	1,95 €/unitat	
Os à moelle, pain grillé et fleur de sel	12,50 €	

## 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	19,50 €	24,00 €
(Vg) Salade de fromage de chèvre aux fruits secs	21,00 €	
Salade tiède aux petites fèves, jambon JOSELITO et champignons		22,50 €
Salade Gasconne (gésiers et foie gras de canard)		29,00 €

## SOUPES ET CREMES

(Vg) Crème de butternut et lamelles de Mimolette extra vieille	13,50 €
Soupe à l'oignon	13,50 €
Soupe de poisson	15,00 €

## PATES

(Vg) Linguine "Cacio e Pepe" (fromage Pecorino et poivre noir)	17,50 €
"Raviolacci" de ricotta et épinards au saumon fumé	18,50 €
Cannelloni faits maison	18,50 €

## POISSON

Tataki de saumon	26,00 €
Filet de morue au pil pil	27,50 €
Gambas flambées à l'Armagnac	39,50 €
Poisson du jour	Selon le marché

## PLATS PRINCIPAUX

"Ous estrellats" : œufs frits et jambon ibérique JOSELITO (Oeufs écologiques d'Andorre)	19,00 €
Médaille de canard farci	24,50 €
Stroganoff (ragoût de morceaux de filet de boeuf aux cèpes et morilles)	28,50 €
Tournedos Rossini	35,00 €
Entrecôte de bœuf <b>ANCUS</b> 450 g - pour 2 personnes	42,00 €

## FROMAGES

Assortiment de fromages au lait cru XAVIER	3 pièces	8,00 €
	5 pièces	12,50 €

## 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 €
Mousse aux 3 chocolats	9,50 €
Soupe tiède de fruits rouges et glace vanille	9,50 €