



H a u s s m a n n

MENU DU MARCHÉ

2 PLATS 44€

3 PLATS 49€

ENTRÉES

Carpaccio de veau

Roquette, émulsion de tomate rôtie et pickles de champignons shimeji

Coing poché au vin rouge aux épices

V

Stracciatella, pesto de pistache et basilic

Gambas croustillantes

Shiso vert, agrumes et sabayon de crustacés

PLATS

Maigre confit

Condiment fenouil et huile de basilic

Côte de cochon basque

Patate douce fondante, mirabelles et jus moutardé

Cannelloni farcis

V

Gratinés au Beaufort, Ricotta, velouté de potiron et croutons de pain

DESSERTS

Fromage

Sélection de fromages de Xavier Thuret MOF

Rosace Pamplemousse

Entremet et crémeux pamplemousse, chantilly et huile d'olive

2€ seront reversés à Rose Up pour Octobre Rose

Tatin de pommes

Pommes pochées à la cannelle, Glace amande et brioche feuilletée

BOISSONS

Purezza Micro Filtée Plate/Pétillante 8

Evin - Badoit 10

Chateldon 12

Sodas 8

BOISSONS ARTISANALES

Shot de Gingembre 6

Jus Détox du moment 14

Thé Glacé pêche "Meneau" 10

Kombucha Figuier BIO "Archipel" 20ml 10

VINS AU VERRE

Champagnes :

Perrier Jouët - Grand Brut 21

Perrier Jouët - Brut Rosé 23

Bulles :

Poiré - Extra Brut - Kalder "bio" 10

Prosecco - Borgo Dei Ciliegi 12



VINS AU VERRE A LA DEMANDE
(ENTRE 13€ ET 16€)

CONSULTER LA CARTE DES VINS

Nous acceptons les moyens de paiement suivants: visa / mastercard / amex / espèces

Prix nets en euro, taxes et service inclus

Origine des viandes Volaille : France / Boeuf : Allemagne / Veau : France

Liste des allergènes disponible à la demande