

H a u s s m a n n

## MENU DU MARCHÉ

2 COURSES 42.00€

3 COURSES 48.00€

### STARTERS 16€

- Braised Endives
- Pear chutney, hazelnut vinaigrette
- 
- Crispy Egg
- Spinach velouté, crispy bacon lardons
- 
- Creamy Burrata
- Marinated cherry tomatoes

### MAIN COURSES 29€

- Steamed Cod
- Pearl spelt, shellfish jus emulsion
- 
- Slow-Cooked Veal Shoulder
- Roasted apricots, broad beans and green beans casserole
- 
- Pan-Seared Hake
- Zucchini rosettes, crushed tomatoes, tomato fish jus
- 
- Beef Hanger Steak
- Bell pepper and shallot condiment, potato mille-feuille

### DESSERTS 14€

- Cheese selection from Xavier Thuret MOF
- 
- Cucumber & Granny Smith Apple Carpaccio
- Crispy sponge cake, whipped mint and basil ganache
- 
- Apricot & Lavender Cheesecake

### DRINKS

- |                         |    |
|-------------------------|----|
| Purezza Still/Sparkling | 8  |
| Evian - Badoit          | 10 |
| Chateldon               | 12 |
| Sodas                   | 8  |

### HOMEMADE DRINKS

- |                                 |    |
|---------------------------------|----|
| Ginger Shot                     | 6  |
| Detox Juice                     | 14 |
| Homemade Iced tea               | 10 |
| Kombucha Figs BIO Archipel 20ml | 9  |

### WINE OF GLASS



#### Champagnes :

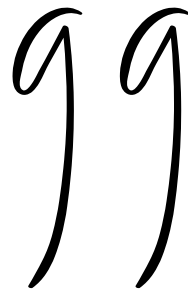
- |                               |    |
|-------------------------------|----|
| Lanson Le Black Création Brut | 20 |
| Lanson Le Rosé Création       | 22 |

#### Bubbles :

- |                                    |    |
|------------------------------------|----|
| Poiré - Léna - Extra Brut - Kalder | 11 |
|------------------------------------|----|

**WINES BY THE GLASS ON REQUEST  
(BETWEEN €12 AND €16)  
PLEASE FEEL FREE TO ASK OUR TEAM**





H a u s s m a n n

## MENU DU MARCHÉ

2 PLATS 42.00€

3 PLATS 48.00€

### ENTRÉES 16€

Endives braisées,  
Chutney de poire, vinaigrette noisette  
-  
Œuf croustillant,  
Velours d'épinard, lardons croustillants  
-  
Burrata crémeuse,  
Tomates bonbons marinées

### PLATS 29€

Cabillaud vapeur,  
Epautre nacré, émulsion de jus de  
coquillage  
-  
Epaule de veau fondante,  
Abricots rôtis, cocotte de fèves et  
haricots verts  
-  
Merlu snacké,  
Rosaces de courgettes, concassé de  
tomates, jus de poisson à la tomate  
-  
Onglet de bœuf,  
Condiment poivron et échalote,  
millefeuilles de pomme de terre

### DESSERTS 14€

Sélection de fromages de Xavier Thuret MOF  
-  
Carpaccio concombre-pomme granny,  
Sponge Cake croustillant, ganache montée  
menthe et basilic  
-  
Cheesecake  
Abricot et lavande

### BOISSONS

Purezza Micro Filtrée Plate/Pétillante	8
Evian - Badoit	10
Chateldon	12
Sodas	8

### BOISSONS ARTISANALES

Shot de Gingembre	6
Jus Détox du moment	14
Thé Glacé de saison	10
Kombucha Figuier BIO Archipel 20ml	8

### VINS AU VERRE

#### Champagnes:

Lanson Le Black Création Brut	20
Lanson Le Rosé Création	22

#### Bulles:

Poiré - Extra Brut - Kalder *bio	11
----------------------------------	----



**VINS AU VERRE A LA DEMANDE  
(ENTRE 12€ ET 16€)  
N'HESITEZ PAS A NOUS CONSULTER**

