

NOTRE CUISINE DU MOMENT

ENTRÉE

- | | |
|--|----|
| Burrata crémeuse, poivrons marinés grillés,
tomates cerises et basilic. | 9 |
| Carpaccio de filet de rumsteak façon Markette,
vinaigrette parmesan truffée et œufs de cailles mollets. | 9 |
| Belles gambas « Black Tiger » juste snackées,
sauce fraîcheur et son toast. | 10 |

PLATS

- | | |
|--|----|
| Tom Yam de dos de cabillaud « retour de Bangkok »
édamamés et riz parfumé. | 19 |
| Rigatoni de chez Markette, crème et véritable
Truffe noire d'été française. | 21 |
| Magnifiques côtelettes d'agneau grillées
« IGP Poitou-Charentes », quinoa comme un taboulé
et sauce chimichurri. | 24 |

FROMAGES

- | | |
|--|---|
| Assiette de fromages affinés et sa confiture | 8 |
|--|---|

DESSERTS

- | | |
|--|---|
| Nems aux chocolat noir « Grand Cru »,
caramel épicié et sésame. | 8 |
| Le véritable cheesecake vanille et fruit de la passion. | 8 |
| Belle assiette de fruits rouges et chantilly
vanille maison, tout simplement. | 9 |



Chez Markette, l'ingrédient est Roi !

NOTRE CARTE DES VINS

CHAMPAGNES

	COUPE	BOUTEILLE
Louis Constant Brut	10	50
Louis Roederer Brut premier		75

VINS BLANCS

	12.5 CL	46 CL	75 CL
Les Jamelles « Chardonnay » IGP Pays D'OC	5	14	19
Cheverny AOP, Vignerons de Mont-prés-Chambord	6	17	25
Rhône Lubéron AOP blanc, Marrenon « Classique »			25
Chablis AOP, « Dame nature Bio » La Chablisienne			37
Pouilly fumé AOP, Domaine des Fines Caillottes			39

VINS ROUGES

Les Jamelles « Merlot » IGP Pays D'OC	5	14	19
Castillon Côtes de Bordeaux AOP, Château Grand Tertre	6	17	25
Brouilly AOP, Château de Pierreux			35
Mercurey AOP, André Ducal			44
Pessac-Léognan, Château Larrivet Haut Brion « Les demoiselles »			54

VINS ROSÉS

Les Jamelles « Cinsault » IGP Pays D'OC	5	14	19
Côtes de Provence AOP, Château l'Aumérade « Cru Classé »			32

NOS SPIRITUEUX & NOS SOFTS

EAUX

<i>Evian 50 cl ou 1 L</i>	4	5	<i>Gin Tanqueray</i> ^{4cl}	6,50
<i>Badoit 50 cl ou 1 L</i>	4	5	<i>Gin Hendrick's</i> ^{4cl}	8

GIN

SOFTS

<i>Phenix limonade</i>	3,50		<i>Vodka Absolut Blue</i> ^{4cl}	6,50
<i>Sodas</i>	3,50			
<i>Coca-Cola, Coca-Cola Zéro, Orangina, Schweppes, Fuzetea, jus de fruits Pago</i>				

VODKA

WHISKY

			<i>Whisky J. Walker Red Label</i> ^{4cl}	6,50
			<i>Whisky Jack Daniel's</i> ^{4cl}	7
			<i>Whisky J. Walker Black Label</i> ^{4cl}	8
			<i>Whisky Cardhu 12 Ans Single malt</i> ^{4cl}	8

APÉRITIFS & VERMOUTHS

<i>Kir ou Kir Champagne</i>	5	10		
<i>Cassis, Mûre, Pêche</i>				
<i>Spritz Apérol</i> ^{4cl}			7	
<i>Ricard</i> ^{2cl}			4	
<i>Campari</i> ^{4cl}	4,50			
<i>Martini blanc</i> ^{4cl}			4	
<i>Martini rouge</i> ^{4cl}			4	
<i>Porto Tawny</i> ^{4cl}			4	

DIGESTIFS

			<i>Liqueur Bailey's Irish Cream</i> ^{4cl}	6,50
			<i>Peppermint Get 27</i> ^{4cl}	6,50
			<i>Peppermint Get 31</i> ^{4cl}	6,50
			<i>Calvados Le Pommeray 10 Ans</i> ^{4cl}	7
			<i>Cognac Hennessy VS</i> ^{4cl}	7

BIÈRES ARTISANALES BRASSERIE BRUEL

<i>La Blanche Bouteille</i> 3,7°	5			
<i>La Blonde Bouteille</i> 5,9°	5			
<i>L'Ambrée Bouteille</i> 6,9°	5			

BOISSONS CHAUDES

			<i>Café espresso</i>	2
			<i>Double espresso</i>	3,50
			<i>Thé Earl Grey</i>	3,50
			<i>Thé vert menthe</i>	3,50
			<i>Infusion Camomille</i>	3,50

RHUM

<i>Rhum Botran 15ans</i> ^{4cl}	8			
<i>Rhum Diplomatico</i> ^{4cl}	8			
<i>Réserve Exclusiva</i>				

Taxes et service compris.

Modes de paiement acceptés : Espèce, CB, American Express, tickets restaurant. Chèques non acceptés.