



# Menu du Marché

du Lundi au Vendredi midi, hors jours fériés

(voir ardoise, également disponible sur nos réseaux sociaux et site web dès 11h30 le lundi)

Entrée & Plat **ou** Plat & Dessert 16€

Entrée & Plat & Dessert 18€

## MENU ENFANT

jusqu'à 10 ans

### Plat au choix

Steak haché ou nuggets de poulet  
maison ou poisson du moment

### Dessert au choix

Mousse au chocolat ou mini Banoffee

### Boisson au choix

coca-cola, ice-tea, sirop, jus d'orange ou  
pomme

12 €



Origine des viandes affiché en cuisine. Nos plats sont élaborés sur place à partir de produits frais. Nous travaillons sans congélateur, sans micro-ondes.

**PRIX NETS, SERVICE COMPRIS.**

## Entrées / Tapas

<b>Fingers de Poulet</b> Panure Panko, sauce barbecue	8€
<b>Tataki de Boeuf ou Thon</b> Boeuf ou Thon mariné au soja, huile de sésame, sauce sweet chili, coriandre	10€
<b>Burrata crémeuse au lait de bufflone, tomates anciennes</b>	11€
 <b>Bowl asiatique Veggie</b> Nouilles chinoises, julienne de légumes, vinaigre de riz, huile de sésames, menthe et coriandre fraîche	12€
<b>Camembert au lait cru, chip's de Serrano, miel</b> Toasts grillés, 15 min d'attente	12€
<b>Planche mixte</b> Charcuteries: rosette, fuet, jambon blanc truffé, jambon Serrano Fromages: Comté, Ossau-Iraty, Mimolette	17€
<b>Foie gras de Canard Mi-Cuit IGP</b> Foie gras de canard de la maison "Samaran", compotée d'oignons	17€
<b>Bowl Asiatique au Boeuf ou Thon</b> nouilles chinoises, juliennes de légumes, vinaigre de riz, huile de sésames, menthe et coriandre fraîche	17€



Origine des viandes affichée en cuisine. Nos plats sont élaborés sur place à partir de produits frais.  
Nous travaillons sans congélateur, sans micro-ondes.

PRIX NETS, SERVICE COMPRIS.

## Le coin du Grilladin

<b>La Brochette de Coeur de Canard</b> en persillade env. 300 gr	<b>18€</b>
<b>La Brochette de pluma de cochon</b> env. 300gr	<b>19€</b>
<b>La Bavette</b> env. 300gr	<b>22€</b>
<b>Magret de Canard IGP "Samaran"</b> env. 300gr	<b>28€</b>
<b>L'Entrecôte</b> env. 350gr	<b>29€</b>
<b>La Côte de Boeuf "Angus" ( 80€ / kg (voir Ardoise)</b> À commander en début de repas ; mini 20 min. de cuisson	

## Plats

<b>Tartare de boeuf 180g, préparé / non préparé ou poêlé</b> Échalotes, persil, câpres, cornichons, jaune d'oeuf, sauce Dallas	<b>16€</b>
<b>Burger Fernand (steak 180g), pain aux 3 graines</b> Crème mimolette (12 mois d'affinage), sauce tartare, jambon Serrano	<b>18€</b>
<b>Poisson du moment</b> légumes de saison	<b>19€</b>
<b>Chiffonnade de Boeuf &amp; frites maison</b> Viande snakée tranchée finement, servie façon carpaccio, sauce tartare, copeaux de parmesan, câpres	<b>19€</b>
<b>Seiche entière à la plancha, en persillade</b> Frites, salade & aioli	<b>21€</b>



Origine des viandes affichée en cuisine. Nos plats sont élaborés sur place à partir de produits frais. Nous travaillons sans congélateur, sans micro-ondes.

**PRIX NETS, SERVICE COMPRIS.**

## Desserts

<b>Crème Brûlée à la Vanille</b>	<b>7€</b>
<b>Mousse au Chocolat</b>	<b>7€</b>
<b>Brioche façon pain perdu</b> Caramel beurre salé et Chantilly	<b>8€</b>
<b>Pavlova aux fruits de saison</b> Fruits frais, chantilly maison, meringues	<b>8€</b>
<b>Banoffee</b> Biscuit speculoos, bananes, confiture de lait, chantilly, cacao	<b>8€</b>
<b>Brie d'Emile</b> Brie de Meaux truffé maison	<b>9€</b>
<b>Café Gourmand</b> (5 mignardises du Moment)	<b>10€</b>
<b>Bailey's Gourmand</b> (Bailey's 4cl, 4 mignardises, café ou déca)	<b>13€</b>
<b>Champagne Gourmand</b> (5 mignardises et une Coupe Mercier 12cl)	<b>14€</b>



Origine des viandes affichée en cuisine. Nos plats sont élaborés sur place à partir de produits frais. Nous travaillons sans congélateur, sans micro-ondes.

**PRIX NETS, SERVICE COMPRIS.**



# *Bienvenue chez nous*

Véritable vestige du passé, notre restaurant familial a ouvert ses portes en 2014, dans l'ancien atelier de menuiserie d'Emile et Fernand, notre grand-oncle et grand-père.

Nous avons le plaisir de vous accueillir dans ces lieux dont nous avons conservé autant que possible l'authenticité de l'architecture et les décors de ces bâtiments chargés d'histoire.

Cette carte été 2023 est élaborée avec des produits frais, de saison et locaux d'une qualité supérieure, mettant en valeur des artisans régionaux. Tous nos plats sont faits maison et élaborés sur place avec le plus grand soin.

Soyez les bienvenus à notre table,  
L'Équipe de la Table d'Émile & Fernand.



## Liste des Allergènes

**CI-APRÈS, LA LISTE DES ALLERGÈNES PRÉSENTS DANS UN OU PLUSIEURS PLATS DE NOTRE CARTE. N'HÉSITEZ PAS À VOUS ADRESSER À NOTRE ÉQUIPE POUR UN RENSEIGNEMENT PRÉCIS CONCERNANT VOTRE REPAS.**

Céréales contenant du gluten (blé, seigle, orge, avoine, épeautre, kamut ou leurs souches hybridées) et produits à base de ces céréales.

Crustacés et produits à base de crustacés (crabe, crevette, homard).

Œufs et produits à base d'œufs.

Poissons et produits à base de poissons.

Arachides et produits à base d'arachide.

Soja et produits à base de soja.

Lait et produits à base de lait (y compris de lactose).

Fruits à coques (amandes, noisettes, noix, noix de cajou, pécan, macadamia, du Brésil, pistaches, ...) et produits à base de ces fruits.

Céleri et produits à base de céleri.

Moutarde et produits à base de moutarde.

Graines de sésame et produits à base de graines de sésame.

Lupin et produits à base de lupin.

Mollusques et produits à base de mollusques (moules, huîtres, seiche).