



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 17€

Entrée & Plat & Dessert 19,50€

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

Fingers de Poulet Panure Panko, sauce barbecue	8€
Tataki de Boeuf ou Thon Boeuf ou Thon mariné au soja, huile de sésame, sauce sweet chili, coriandre	10€
Burrata crémeuse au lait de bufflone, tomates anciennes	11€
 Bowl asiatique Veggie Nouilles chinoises, julienne de légumes, vinaigre de riz, huile de sésames, menthe et coriandre fraîche	12€
Camembert au lait cru, chip's de Serrano, miel Toasts grillés, 15 min d'attente	12€
Planche de Fernand Chorizo, Fuet, Jambon blanc truffé, Jambon Serrano et tome de Brebis au romarin	17€
Foie gras de Canard Mi-Cuit IGP Foie gras de canard de la maison "Samaran", compotée d'oignons	17€
Bowl Asiatique au Boeuf ou Thon 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

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

Plats

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



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

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



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).