

Notre formule *du Marché* à **18,95 euros**

Our set menu of the Market at €18,95

Entrée / Plat ou Plat/ Dessert du jour
Starter/Course or Course/Dessert of the day

Notre formule *des Halles* à **19,95 euros**

Our menu of the Halles at €19,95

Entrée / Plat / Dessert Et un **Verre de Vin** (12 cl)
Starter/Course/Dessert AND a Glass of Wine (12cl)

CONSULTEZ LES PLATS SUR L'ARDOISE
PLEASE REFER TO THE COURSES WRITTEN ON SLATE

Tous les jours (sauf samedi soir et dimanche midi)
Every day (except Saturday evening and Sunday MIDDAY)

Menu *Bouillon des Halles* à **29,90 euros**

Menu Bouillon des Halles at € 29,90

L'Entrée / The Starter

Notre Entrée du Jour
Our Starter of the Day

Sucette de Foie Gras au Sésame, Pain d'Épice, Chutney de Mirabelle et Magret Fumé
Sesame Foie Gras Sucette with Gingerbread, Mirabelle Chutney and Smoked Fillets of Duck

Tiramisu au Tourteau, Crevettes Grises, Tomate Cerise et Huile d'Argan
Tiramisu Meal with Grey Shrimps, Cherry Tomatoes and Argan Oil

Le Plat / The Course

Croustillant « Saumon Saint-Jacques » et Carottes Infusion Orange-Bergamote
Crispy « Salmon Saint Jacques » and Carrot Infusion Orange-Bergamote

Picatta de Veau au Peccorino, Chorizo, Sauge, et Blinis de Pommes de terre
Peccorino Picatta 's Veal with Chorizo, Sage and Potatoes ' Blinis

Cuisse de Canard confite, Risotto crémeux au Parmesan
Confit Leg of Duck with Creamy Parmesan Risotto

Le Dessert / The Dessert

Terrine d'Agrumes à la Fleur de Romarin, Madeleine au Citron et Espuma Campari
Citrus Rosemary Blossom with Lemon Madeleine and Campari Foam

Crèmeux au Chocolat-Griottine... « Esprit Forêt Noire »
Chocolate-Griottine Cream ... « Spirit of Black Woods »

Notre Dessert du Moment...
Our Current Dessert

Menu *Dégustation* à 49,90 euros

Menu Degustation at €49,90

Une Interprétation des Produits de Saison en 5 Plats
Laissez-vous tenter...

An Interpretation of the Seasonal Products in 5 Courses
Let you tempt

(Servi pour l'ensemble de la table)
(Served for the whole table)



Les Plats « fait-maison » sont élaborés sur place à partir de produits bruts.
Home made courses are elaborated on site from brut products.

Caveau « Lounge » Privatisable pour vos Séminaires et Anniversaires, N'hésitez pas à demander à le Visiter !

Private « Lounge » Vault for your Seminaries and Birthdays. Do not hesitate to ask for a visit !

Les Entrées/ The Starters

- ☞ Entrée du Jour... sur l'Ardoise 6,90 euros
Starter of the Day ... written on slate
- ☞ Samoussa de Boudin de Rethel aux Pommes et Moutarde de Reims 9,20 euros
Samosas of Rethel's Pudding with Apple and Mustard of Reims
- ☞ Giboulée de Pétoncles et Jambon « Pata Negra », Salade d'Herbes aux Noisettes 12,80 euros
Sleet of Scallop and « Pata Negra » Ham with Salad of Hazelnut Glass
- ☞ Marbré de Foie Gras à la Mangue et Poivre Pomelo, Brioche Toastée 17,90 euros
Mango and Pomelo Pepper Marbled of Foie Gras with Toasted Brioche
- ☞ Tartare de Saint-Jacques au Citron-Caviar et Huile d'Argan 18,90 euros
Saint-Jacques Tartar with Lemon-Caviar and Argan Oil

Les Poissons / The Fishes

- ☞ Notre Poisson du Jour... sur l'Ardoise 11,50 euros
Our Fish of the Day ... written on Slate
- ☞ Filet de Daurade au Beurre Salé, Graines de Fenouil et Jeunes Poireaux 16,90 euros
Sea Bream with Salted Butter, Fennel Seed and Young Leek
- ☞ Lotte Croustillante, Ecrasé de Pommes de terre au Yuzu et Coulis de Persil 18,80 euros
Crispy Monkfish with Mashed Potato, Yuzu and Parsley Grout
- ☞ Filet de Bar au Lard séché et Moutarde Rose, quelques Rattes du Touquet 20,90 euros
Fillet of Bass Fish with Dried Bacon and Pink Mustard and some Touquet's Fingerling Potatoes
- ☞ Noix de Saint-Jacques et Chorizo doux, Purée d'Artichaut 23,90 euros
Saint-Jacques Nuts and Soft Chorizo with Mash of Artichoke

Les Viandes / The Meals

- ☞ La Viande du Jour... sur l'Ardoise 11,50 euros
The meat of the Day ... written on Slate
- ☞ Le Magret de « Pigeon et Canard » en Duo, Jus de Griotte et éclats de Pralines 17,90 euros
« Pigeon and Duck » Magret in Pair with Cherry Juice and Praline Slivers

☞ Filet d'Agneau snacké, Pomme Granny Smith et Comté 19,50 euros
Roasted Fillet of Lamb with Granny Smith Apple and Comté Cheese

☞ Sauté Minute de Filet de Bœuf, Carottes des Sables et Chips de Vitelotte 22,90 euros
Sauté Minute of Beef's Fillet with Carrot of Sand and Vitelotte's Chips

☞ Le Ris de Veau selon Mon Intuition du Jour... 29,90 euros
The Sweetbread according to my Inspiration of the Day

Les Fromages / The Cheeses

☞ Ardoise Fromagère et son confit de Ratafia 10,90 euros
Cheese Slate and its Ratafia's Confit

Les Desserts / The Desserts

☞ Le Dessert du Jour... sur l'Ardoise 7,90 euros
The Dessert of the Day ... written on Slate

☞ Duo au Chocolat ... « Comme un Mystère » 9,90 euros
The Duo of Chocolate ... « Like a mystery »

☞ Macaron long Fraise des Bois, Basilic et Parfait Glacé Framboise 9,90 euros
Long Macaroon with Wild Strawberries and Perfect Frozen Raspberry

☞ Symphonie de Fruits Frais et Sorbets (Glace artisanale Antolin) 10,90 euros
Symphony of Fresh Fruits and Sorbets (Antolin Handmade Ice Cream)

☞ Le Café Très Gourmand du « Bouillon des Halles » 10,90 euros
The so Gourmet Coffee of « Bouillon des Halles »

Le Menu des enfants (The Menu for kids)

☞ Plat et Dessert (Course and Dessert) 10,50 euros

☞ *Les Plats « fait-maison » sont élaborés sur place à partir de produits bruts.*

RESTAURANT OUVERT le Dimanche Midi, Réservation AU 03.26.77.08.55