



# la halle aux oliviers

## les petites assiettes

HASH-BROWN, KETCHUP AUX OIGNONS, PERSIL  
(VEGAN)  
— 7,5€

LÉGUME DE SAISON RÔTI (VÉGÉTARIEN)  
— 7,5€

TRUITE GRAVLAX, PERLES AU PONZU ET AGRUMES,  
POUSSES DE BETTERAVE  
— 9€

TARTARE DE BŒUF AU COUTEAU,  
JAUNE D'ŒUF MARINÉ, POUSSSES DE MOUTARDE  
— 10€

FAVA GRECQUE (CRÈME DE POIS CASSÉS), CÂPRES,  
PIGNONS DE PIN, OIGNONS CONFITS (VEGAN)  
— 7,5€

COUTEAUX DE MER PERSILLÉS,  
SALADE DE JEUNES POUSSSES  
— 9€

BURRATA DE BUFFLONNE,  
COMPOTÉE DE TOMATES, OIGNONS ET AIL FRIT  
(VÉGÉTARIEN)  
— 8€

SÉLECTION DE FROMAGES,  
CONFITURE DE CERISE NOIRE  
— 8,5€

TERRINE BASQUE, CORNICHONS,  
SALADE DE JEUNES POUSSSES  
8— €

## les grandes assiettes

SALADE DE JEUNES POUSSSES, BETTERAVES  
MARINÉES, OLIVES NOIRES, CERNEAUX DE NOIX,  
TOMATES, CAROTTES VIOLETTES, MENTHE, ANETH,  
VINAIGRETTE AUX AGRUMES (VEGAN)  
— 14,5€

RISOTTO AUX COURGETTES ET TOMATES  
CONFITES (VEGAN)  
— 14€

CUISSE DE VOLAILLE FERMIÈRE RÔTIE,  
ACCOMPAGNEMENT DE SAISON  
— 16,5€

CEVICHE DE BAR, LECHE DE TIGRE  
AUX FRUITS DE LA PASSION ET AJÍ AMARILLO,  
MANGUE, MAÏS FRIT  
— 17,5€

SAUCISSE DE MONTBÉLIARD, SALADE DE POMMES  
DE TERRE  
— 16,5€

CÔTE DE BŒUF CHAROLAIS À PARTAGER,  
SALADE, POMMES DE TERRE RÔTIES,  
SAUCE CHIMICHURRI  
— 77€

## les desserts

PAVLOVA AUX FRUITS DE SAISON,  
CRÈME FRAÎCHE, CHANTILLY  
— 7,5€

MOUSSE AU CHOCOLAT  
— 6,5€

DESSERT DU MOMENT  
— 8€