

LA HALLE AUX OLIVIERS

..... À LA CARTE

• SUPPLÉMENT DE 2€/PERSONNE PENDANT LE CONCERT •

SUR LE POUCE

FONDANT DE CROTTIN DE CHAVIGNOL AU MIEL ET ROMARIN, FRUITS DU MENDIANT	9€
SALADE DE POULPE TIÈDE, POMMES DE TERRE, OLIVES ET VINAIGRETTE CITRONNÉE	11€
SALADE FAÇON PÉRIGOURDINE, MAGRET FUMÉ, FOIE GRAS, PAIN AUX FRUITS, CONDIMENTS	14€
SAUMON GRAVLAX À L'ANETH, ÉCUME DE RAIFORT, SAUCE THAÏ	12€
TEMPURA DE CHOU-FLEUR, TRIO DE SAUCES (CRÈME DE SÉSAME, CRÈME À L'AIL, TOMATE ÉPICÉE)	9€
VELOUTÉ DE COURGE ET CAROTTE, LAIT DE COCO, GINGEMBRE	7€

LES PLATS DU MOMENT

DOS DE CABILLAUD RÔTI, PURÉE DE POMMES DE TERRE, COULIS DE POIS CASSÉS, SAUCE AUX ALGUES	21€
ENTRECÔTE BLACK ANGUS (300 GR), FRITES MAISON, SAUCES AU BLEU ET AU POIVRE, SALADE DE CRESSON	24€
MAGRET DE CANARD, LÉGUMES NOUVEAUX, FONDANT DE PATATE DOUCE, SAUCE MIEL-GINGEMBRE	20€
NOTRE BIBIMBAP VÉGÉTARIEN (RIZ PARFUMÉ, LÉGUMES CRUS ET POÊLÉS, ŒUF MOLLET)	15€
PULLED PORK BURGER, FRITES DE PATATE DOUCE	17€
RAVIOLI BIO AUX ÉPINARDS, CRÈME DE PARMESAN, TOMATES SÉCHÉES	14€

ET AUSSI POUR DEUX (UNIQUEMENT LE VENDREDI ET LE SAMEDI)

BAR ENTIER GRILLÉ, RIZ COCO, SAUCE ROUGAIL	48€
CÔTE DE BŒUF 1KG À LA PLANCHA, FRITES MAISON, SALADE, SAUCES AU BLEU ET AU POIVRE	58€

GOURMANDISES

BABA AU RHUM, FRUIT DE LA PASSION, ANANAS, MANGUE, CRÈME FOUETTÉE VANILLÉE	8€
CAFÉ GOURMAND (AVEC ESPRESSO MARTINI +6€)	9€
CHOU EN POIRE BELLE HÉLÈNE, CHOCOLAT CHAUD	9€
CRÈME VANILLÉE AUX ZESTES D'AGRUMES, FLEUR D'ORANGER ET SON FINANCIER	7€
TARTE AUX POMMES, CALVA, GLACE CARAMEL AU BEURRE SALÉ	8€

CONFORMÉMENT À LA LÉGISLATION, UNE LISTE DES PRODUITS ALLERGÈNES OU POUVANT FAIRE L'OBJET D'INTOLÉRANCES EST À VOTRE DISPOSITION

.....
JAZZ BRUNCH TOUS LES DIMANCHES ET JOURS FÉRIÉS