

LE MENU - BRUNCH DU MARCHÉ

Composez votre menu à consommer sur place

PRIMEUR

Laurent BLONDEL

Barquettes de fruits de saison

PIZZA MARIO

David

Pizza entière ou 1/2 pizza

BOUCHERIE PIGOUT BY DYLAN

Dylan PIGOUT

Petite planchette à 3.50 €

2 tranches de grenier médocain, 2 tranches de boudin, 2 morceaux de gratton

Moyenne planchette à 4.50 €

2 tranches de grenier médocain, 2 tranches de boudin, 2 morceaux de grattons,
3 tranches de chorizo, 3 tranches de saucisson

Grande planchette à 7.50 €

2 tranches de grenier médocain, 2 tranches de boudin, 2 morceaux de grattons,
3 tranches de chorizo, 3 tranches de saucisson, 2 tranches de jambon sec

RÔTISSERIE

David GARRIGOU

Planchette « POULET » à 9 €

¼ de poulet, pommes de terre, ail et persil

Planchette « JAMBONNEAU » à 9 €

½ jambonneau, pommes de terre, ail et persil

CHARCUTERIE

Bruno LAMBERT

Planchette à 9 €

Rosette, grenier médocain, chorizo, jambon de Bayonne, boudin

LE MENU - BRUNCH DU MARCHÉ

Composez votre menu à consommer sur place

POISSONNERIE

SARL Poissons de la Côte et du Bassin

Planchette à 5 € -100 gr de bulots et 100 gr de crevettes

Brochettes de poissons : 5€ / pièce

PÊCHERIE

Géraldine HUGUET

Le verre de crevettes à 2.40 €

HUÎTRES DE MARENNES

Christian LUCAS

Petite planchette à 5 €

6 huîtres ouvertes n°3 avec un quartier de citron, du beurre et un rince doigt

Moyenne planchette à 10 €

12 huîtres ouvertes n°3 avec un quartier de citron, du beurre et un rince doigt

FROMAGER

La ferme de FAROUELLE

3 types de fromage (brebis, morbier, comté) : 4 €

4 types de fromage (brebis, morbier, comté, brebis au piment) : 7 €

5 types de fromage (brebis, morbier, comté, tomme de vache, brebis au piment) + 1 camembert offert : 10 €

GLACIER

Jordan BAC

Glaces artisanales

DESSERTS

WINTZ

Barbe à Papa, crêpes, gauffres

LES BIÈRES

Verre de 30 cl : 2.50 €

