

# LE JARDIN du Marché

## TARTINES

Toutes nos tartines sont accompagnées de pommes de terre au four et de salade. Le pain est bio, à l'épeautre et fabriqué tous les jours par la boulangerie M. **Supplément pain sans gluten de chez M +3€00**



### Tartine Phare de Cordouan

14€20

Chèvre frais local citronné, pomme locale et germes de betterave.



### Tartine Phare de la Coubre

14€00

Houmous de poivrons rouges et pois chiches locaux, légumes au four, mélange de graines de kasha et courge.

### Tartine Phare des Baleines

14€60

Oignons confits, Saint-Nectaire et poitrine de cochon local.

### Tartine Fort Lupin

15€20

Mozzarella, pesto, jambon Serrano, roquette et mélange de graines.

## SALADE



### Salade du Jardin

16€50

#### Salade froide

Lentilles vertes de la Ferme de l'Orée, feta, pousses d'épinard, olives Kalamata, houmous, tzatziki, pain toasté.



### Salade Île de Ré

16€50

#### Salade froide

Galettes de champignons, granola salé, légumes croquants, fruits frais, salade, vinaigrette miel-curry.

**Supplément jambon Serrano +2€60**

100% FAIT MAISON

99% LOCAL

100% PRODUITS BRUTS et frais



### PIQUE-NIQUE DU JARDIN

16€90

### Veggie Burger

Bun « Boulangerie M », rösti de légumes, Saint-Nectaire, sauce curry, roquette. Accompagné de pommes de terre au four.

**Supplément jambon Serrano +2€60**



### ASSIETTE DU JARDIN

14€50

### Île d'Oléron

Mottin (fromage au lait de vache) rôti au four, miel et fruits secs. Accompagné de pommes de terre au four et salade.

**Supplément jambon Serrano +2€60**

### PLAT DU JARDIN

17€00

### Boulettes de bœuf

Bœuf local, gingembre, lentilles corail (bio françaises) façon Dahl, lait de coco, riz de Camargue Bio.



**Option tofu poêlé 14€00**

### TARTE SALÉE

14€50

### Tarte l'Hermione

Saint-Nectaire, poitrine de cochon local, oignons confits, pommes de terre. Accompagnée de salade verte.

**MENU ENFANT 10€90**

Jusqu'à 8 ans

Tartine mozzarella, jambon Serrano, pommes de terre ou Œuf au plat, jambon Serrano, pommes de terre + 1 mini dessert + 1 sirop BIO

## VINS

### Rouge



Charentais IGP, domaine de la Chauvillière

4€90

19€00

29€00

Côte du Rhône AOP, domaine de Trapadis

4€90

19€00

29€00

Corbières AOP, domaine des 2 Ânes

5€20

20€00

30€00

### Blanc



Fiefs vendéens AOP, Domaine Barbinière

4€50

17€50

26€00

Cévennes IGP, Vignerons Saint-Maurice

4€50

17€50

26€00

Vin de France, Vignerons Saint-Maurice

5€80

22€00

32€00

### Rosé



Charentais IGP, domaine de la Chauvillière

4€20

16€00

24€00

Sable de Camargue IGP, domaine Figueirasse

4€50

17€50

26€00

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LE SANTÉ. À CONSOMMER AVEC MODÉRATION.

Prix nets - le registre des allergènes est disponible sur demande

© 2025 • Création SARL Maud Négret Conseils la tête dans les étoiles • 05 49 28 45 89