

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
Lentilles vertes de la ferme de l'Orée, feta, pousses d'épinard, olives de Kalamata, houmous et tzatziki, pain toasté.
-  **Salade Île d'Aix** 16€50
Burrata, fruits frais, granola salé, légumes croquants, salade et vinaigrette au basilic.

Supplément jambon Serrano
+2€60

100% FAIT MAISON

99% LOCAL

100% PRODUITS BRUTS et frais

PIQUE-NIQUE DU JARDIN
18€00

Burger
Bun « Boulangerie M », poulet français plein air, sauce paprika fumé, mozzarella, roquette. Accompagné de pommes de terre au four et salade.


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
15€50

Boulettes de riz façon « arancini »
Boulettes de risotto aux champignons, cœur feta et graines, dorées au four. Salade et vinaigrette à la tomate.

Supplément jambon Serrano
+2€60


TARTE SALÉE
14€20

Tarte du Marché
Pâte à tarte aux épices, légumes de saison et crumble de parmesan. Accompagnée de salade.

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