

# 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**  
16€00



**Veggie Burger**  
Bun « Boulangerie M », galette de champignons et graines de tournesol, mozzarella, crème aux herbes et curry, roquette. Accompagné de pommes de terre au four et salade.

**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 local façon « kefta »**  
Taboulé de riso (petites pâtes locales Bléo), crudités de saison, fruits secs, tzatziki et salade.



**Option tofu poêlé**  
14€00

**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