

Au Coin Des Halles

*Hâtons-nous de succomber à la
tentation avant qu'elle ne s'éloigne*
Epicure

*Prix nets, taxes et service compris
Viandes d'origine : France*



Carte

Entrées



« La Verpe de bohème »

En fricassée, jambon bellota, royale de roquefort, fondue de poire et chocolat noir

“20,00€”

Prix « emporté » 15€

« Le Foie gras mi-cuit maison »

Compotée de fraise, rhubarbe confite.
Gel de vinaigre de vin rouge aux algues.

“18,00€”

Prix « emporté » 13€

« Salade de Homard Breton »

légumes croquants, crème de bisque, vinaigrette d'argousier

“20,00€”

Prix « emporté » 15€

« Le Poireau et le Bœuf »

Confit au Matcha, fondant de pomme de terre, condiment pruneau, bœuf séché maison & coriandre

“16,00€”

Prix « emporté » 11€

Plats à emporter sur commande

*Prix nets, taxes et service compris
Viandes d'origine : France*

Plats



« Le Ris de Veau et la verveine »

Framboise et estragon, pois chiche et olive verte, daikon,

"42,00€"

Prix « emporté » 34€

« Le Merlu »

En ballotine, pancake d'oursin, asperge blanche, textures de betteraves, mûre, crème d'aneth,

"26,00€"

Prix « emporté » 22€

« Le Diamandin et la Sésame noire »

Artichaut et avoine, tartare d'algue, textures de pomme

Condiment de mûre

"30,00€"

Prix « emporté » 24€

« Le Flétan et la moule »

En ballotine, salsifi, lard, asperges & concombre,

Duo d'émulsion menthe & tomate

"28,00€"

Prix « emporté » 23€

Plats à emporter sur commande

*Prix nets, taxes et service compris
Viandes d'origine : France*

Desserts



« Le Kiwi et l'Angélique »

En textures, crémeux à l'huile d'olive, sablé breton et glace à la noix de coco

“14,00€”

Prix « emporté » 11€

« La Vision tiramisu »

Crème de café « Distiloire », crumble amande, légèreté d'Anjou, glace chocolat, crémeux cacao, granité amaretto

“14,00€”

Prix « emporté » 11€

« La Poire conférence et la Cassia »

Crèmeux au safran, glace kalamansi, nougatine de pistache & financier

“14,00€”

Prix « emporté » 11€

Assiette de fromages affinés

“14,00€”

Prix « emporté » 11€

Plats à emporter sur commande

Notre carte est amenée à évoluer régulièrement en fonction de la disponibilité des produits de saison et de la créativité du Chef.

*Prix nets, taxes et service compris
Viandes d'origine : France*



*Nous vous accueillons toute l'année du Mardi au Samedi,
le Dimanche midi de Mai à Septembre et sur demande
pour les groupes toute l'année.*

De 12h15 à 13h30 & De 19h15 à 20h30

Le restaurant ferme à 15h00 au déjeuner et 23h00 au dîner.

Pensez à réserver votre table ou votre salle privatisée :

- o Sur notre module de réservation accès sur nos sites
- o aucoindeshalles.fr
- o 02.47.96.37.25

"Notre terrasse est ouverte dès que le soleil nous sourit"
Espace non-fumeurs



*Moyens de paiement acceptés :
Cartes Bancaires, titres restaurant et espèces*

*Prix nets, taxes et service compris
Viandes d'origine : France*

Suggestions du jour

(Proposées uniquement le midi du mardi au samedi)

Entrée - Plat - Dessert : 28,00€

Prix<<emporté>>24€

Entrée - Plat ou Plat - Dessert :

23,00€

Prix<<emporté>>19€

Plat : 18,00€

Prix<<emporté>>14€

*Moyens de paiement acceptés :
Cartes Bancaires, titres restaurant et espèces*

*Prix nets, taxes et service compris
Viandes d'origine : France*