

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



« Le Roi Rose et la crevette »

Poitrine confite & queue de crevette en cuisson basse température, espuma de comté affiné, bouillon de laurier & jaune d'œuf croustillant

“18,00€”

Prix « emporté » 13€

« Le Foie gras mi-cuit maison »

Colrave rôti au doenjang, compotée de pamplemousse.
Huile de livèche, tuile de riz.

“18,00€”

Prix « emporté » 13€

« Le Veau et la Moule »

Jarret en effiloché, la moule au lard de Colonnata, royale de salsifis & son condiment, nuage de pomme & crackers cacahuète

“18,00€”

Prix « emporté » 13€

« La Poireau et le Boeuf »

Confit au Matcha, fondant de pomme de terre, condiment pruneau, boeuf 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 Poulet bio d'Enola »

En marbré, patate douce confite, variation de radis & condiments céleri-pistache

"24,00€"

Prix « emporté » 19 €

« Le Merlu »

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

"26,00€"

Prix « emporté » 22€

« Le Faux-filet d'Aubrac mûré »

Royale de panais, mousseline de champignon, salicorne, crème de ciboulette, caviar de printemps, tuile d'avoine

"36,00€"

Prix « emporté » 28€

« La Seiche »

En différentes cuissons, déclinaison de pomme, chou rouge, crémeux d'avocat, pressé de pomme de terre, sucrine et sauce vin rouge "aigre douce"

"28,00€"

Prix « emporté » 20€

Plats à emporter sur commande

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

Desserts



« Le Kaki »

Royale de miel, voile de champignon de Paris vanillé,
gel shiso, glace au salsifis

“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 »

Confite au jasmin, muesli maison, céleri-branche en textures,
crémeux chocolat blanc & jasmin, glace cerfeuil tubéreux

“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 :

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

Nos Viandes à partager

La race bovine Aubrac est à l'honneur dans notre restaurant.

Le chef et son équipe vous proposent des pièces à partager ou non suivant vos envies et votre faim.

Poids à la demande suivant les disponibilités.

Côte de bœuf à 85 euros le kilo

Filet de Bœuf à 110 euros le kilo

Picanha à 76 euros le kilo

Nos viandes sont accompagnées d'une déclinaison de tubercules, échalotes confites et son jus de veau

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