

# 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 »

Colrave rôti au doenjang, compotée de pamplemousse.

Huile de livèche, tuile de riz.

“18,00€”

Prix « emporté » 13€

« La Lingue bleue »

En gravlax à la lavande, fèves et radis blanc, nage à la passion

“16,00€”

Prix « emporté » 11€

« La 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



## « La Pintade de Racan »

En marbré à la cardamome, tartare de buffala, concombre grillé, patate douce, crème d'oignons au curry et jus de viande

"26,00€"

Prix « emporté » 22 €

## « Le Merlu »

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

"26,00€"

Prix « emporté » 22€

## « Pluma de cochon Label Rouge de Sarthe »

Confite à la citronnelle et au gingembre, sucrine braisée et crème de safran, textures de céleri et citron confit, artichauts

"24,00€"

Prix « emporté » 20€

## « La truite de Langeais, la morille et le lard »

En ballotine, fondue de la Fare au vin jaune, compotée d'orange, asperge verte et son petit pain au lait au zeste d'orange

"32,00€"

Prix « emporté » 26€

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 »

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*