

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 Courge et le Thon »

Déclinaison de courges, thon rouge de ligne façon lomo, cerfeuil tubéreux vanillé & beurre de champignons

"18,00€"

Prix « emporté » 13€

Plats à emporter sur commande

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

Plats



« Le Marcassin »

Filet & cromesquis, salsifis en textures, pressé de shiitaké,
crème à la rose & jus de viande

"26,00€"

Prix « emporté » 20€

« Saint-Jacques rôties »

Céleri rave en houmous & confit à l'herbe à curry,
Conférence aux algues, émulsion Cointreau

"28,00€"

Prix « emporté » 22€

« Le Ris de veau »

Croustillant, Royale de butternut, compotée d'orange
sanguine, céleri-branche confit émulsion à la Fourme
d'Ambert

"34,00€"

Prix « emporté » 28€

« Le Flétan »

Dos nacré, royale au gingembre, mariage de la pomme et de
la betterave, amandes torréfiées, gel basilic, sauce gin et
estragon

"26,00€"

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 et 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 propose 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*