

# 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 Julienne »

En gravlax, parfumée à la mélisse, crème d'Isigny,  
condiments à la canneberge

“17,00€”

Prix « emporté » 12€

### « Le Foie gras mi-cuit maison »

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

“18,00€”

Prix « emporté » 13€

### « Le Petit Pois et le Homard »

En soupe froide parfumée à la menthe, légèreté de corail,  
huile de verveine

“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



« La Cerise »

En tartelette, la pistache en textures,  
& gelée d'hibiscus

“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 Framboise et la Tomate »

Déclinées, crémeux de petit pois, succés aux amandes  
& sorbet framboise poivron

“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](http://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 à l'ardoise uniquement le midi du mardi  
au samedi)*

**Entrée : 6,00€**

**Prix<<emporté>> 5€**

**Plat : 18,00€**

**Prix<<emporté>>14€**

**Dessert : 6,00€**

**Prix<<emporté>>5€**

**Formule minimum/personne : 18€**

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

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