

Au Coin Des Halles

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



Carte

Entrées



« Le Cabillaud »

En gravalax, 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 Lapin de Rosy »

En galantine, textures de Romanesco, melon grillé, espuma
de brebis, jus en vinaigrette à l'agastache

"17,00€"

Prix « emporté » 12€

Plats à emporter sur commande

*Une allergie? Merci d'en informer notre équipe avant de commander.
Consultez notre équipe pour toute information sur les allergènes.*

Prix nets, taxes et service compris

Viandes d'origine : France

Plats



« L'Oso bucco »

Confit, poire à la rose, patate douce en croûte de sel,,
pleurotes, chou rave et jus de viande

"36,00€"

Prix « emporté » 30€

« Le Flétan »

En ballotine, coriandre, matcha, millefeuille de courgettes,
radis passion, espuma de buratta, tuile amande

"28,00€"

Prix « emporté » 23€

« Le Poulet fermier d'Enola & la Roquette »

En terrine chaude, pressé d'aubergine figue, mousseline
betterave Java, cerise glacée & duxelle à la coriandre

"25,00€"

Prix « emporté » 21€

« L'Églefin et le gingembre »

En ballotine et sa royale, poivrons, mousseline de carotte au
carvi, tartare de moule, émulsion tomate-fraise

"26,00€"

Prix « emporté » 22€

Plats à emporter sur commande

*Une allergie? Merci d'en informer notre équipe avant de commander.
Consultez notre équipe pour toute information sur les allergènes.*

Prix nets, taxes et service compris

Viandes d'origine : France

Desserts



« La Myrtille de Sologne »

En tartelette, crémeux de cèpe,
& glace praliné amande

“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, succès 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.

*Une allergie? Merci d'en informer notre équipe avant de commander.
Consultez notre équipe pour toute information sur les allergènes.*

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

*Une allergie? Merci d'en informer notre équipe avant de commander.
Consultez notre équipe pour toute information sur les allergènes.
Prix nets, taxes et service compris
Viandes d'origine : France*

Suggestions du midi

*(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***

*Une allergie? Merci d'en informer notre équipe avant de commander.
Consultez notre équipe pour toute information sur les allergènes.*

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