

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 Chinchard façon soleil levant »
Mariné, textures de riz sushi, framboise,
noisette & truffe d'été
"18,00€"

Prix « emporté » 13€

« Le Foie gras mi-cuit maison »
Compotée de fraise, rhubarbe confite.
Gel de vinaigre de vin rouge aux algues.
"18,00€"

Prix « emporté » 13€

« La Girolle »
En fricassée à l'aigre douce, Bellota, ketchup maison,
Cannelloni citron vert & shiso
"18,00€"

Prix « emporté » 13€

« 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

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

Plats



« La Noix de basse côte et l'Aubergine »

En pressé, coulis de raisin, crème d'ail noir, spirale de courgette & radis bière, fondant de pomme de terre, nuage de camembert, jus au cumin.

"28,00€"

Prix « emporté » 23€

« La Lotte »

Cuite à basse température, en ballotine, textures de brocoli, Figues, coulis de pomme et céleri Serrano et jus d'arêtes à l'hibiscus

"34,00€"

Prix « emporté » 27€

« Le Diamandin et le Mirin »

Chou-fleur, sucrine, poireaux, nectarine et macadamia, Crème de Livarot et jus de viande

"30,00€"

Prix « emporté » 24€

« Le Merlu 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

*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 »

Liqueur de café « Distiloire », crumble amande, légèreté
d'Anjou, glace chocolat, crémeux cacao, granité amaretto

“14,00€”

Prix « emporté » 11€

« La Pêche et l'Estragon »

Pochée avec son bavarois au parmesan,
Mûre et glace de pêche de vigne

“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 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€

Menu enfant (-11ans) :

Plat : 12€ ou plat & boule de glace : 16€

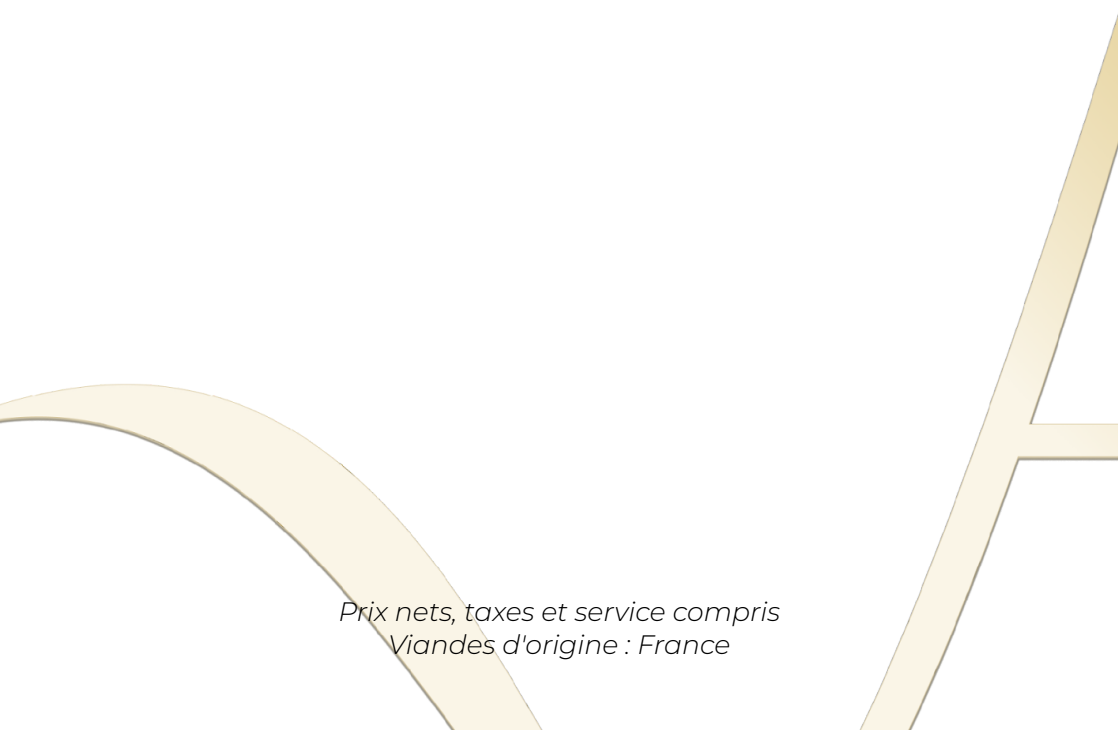
"Et c'est meilleur qu'au fast food"

Moyens de paiement acceptés :

Cartes Bancaires, titres restaurant et espèces

Prix nets, taxes et service compris

Viandes d'origine : France



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