



la Table des Marchands

Toute l'équipe du restaurant

La Table des Marchands

Vous souhaite de passer un agréable repas



Apéritifs

Les Classiques

Coupe de Champagne (12 cl)	8,00 €
Muscat de Lunel Château de la Devèze (12 cl)	5,00 €
Kir royal (10 cl) (Mure, Pêche, Cassis, Framboise)	10,00 €
Kir au vin Gabriel Meffre (10cl) (Mure, Pêche, Cassis, Framboise)	4,50 €
Martini Blanc – Rouge – Rosé (10 cl)	5,00 €
Campari (10 cl)	5,00 €
Vermouth Royal(10 cl)	6,00 €
Porto rouge ou blanc (10 cl))	5,00 €
Suze (10 cl)	5,00 €
Ricard – Pastis 51 (4 cl)	4,50 €
Whisky JB (4 cl)	6,00 €
Rhum Abuelo Anejo (4cl)	8,00 €
Vodka Naud (Ultra Premium Vodka) (4 cl)	6,00 €
Gin Naud (4 cl)	6,00 €

Les Bières



3,50 €

La bière Carlsberg se révèle sous une robe blonde claire et brillante, fine carbonatation avec ses fines bulles
Une alliance entre la douceur de ses arômes et l'amertume.



4,00 €

Bière Affligem de saison. Nous vous proposons une gamme de bières adaptée à la saison.



5 €

Bière aromatisée à la vodka et aux agrumes, fraîchement débarquée du Nord. Titrant à 6% vol., elle a un goût très équilibré mariant à la fois la fraîcheur des agrumes et les arômes de vodka. Elle s'apprécie pour ses fines bulles, sa robe brillante aux reflets dorés et se boit très frais.

Les apéritifs sans alcool

Jus de fruits : orange, ACE, abricot, ananas, pomme (25 cl)	3.50 €
Jus de tomates (25 cl)	3.50 €
Perrier (33 cl)	4,00 €
Coca – Coca Zéro (33 cl)	4,00 €
Limonade, Orangina, Fuzetea (25 cl)	3.50 €
Sirops Frigolet (25 cl)	2.50 €
RedBull (25 cl)	5,00 €

EAU



Vittel Litre	4,50 €
Vittel 50cl	3,50 €
Perrier Fines Bulles Litre	4,50 €
Perrier Fines Bulles 50cl	3,50 €
San Pellegrino Litre	4,50 €

Cocktails

Captain Morgan

Mojito (rhum, cassonade, citron vert, menthe, boisson gazeuse)	9 €
Mojito Fraise (rhum, cassonade, citron vert, menthe, fraise fraiche et purée de fraise)	10 €
Mojito framboise (rhum, cassonade, citron vert, menthe, framboise et purée de framboise)	10 €
Mojito fruits Rouges (rhum, cassonade, citron vert, menthe, fruits rouges et purée de fruits rouge)	10 €
MojitoGangsta (rhum, cassonade, citron vert, menthe, Gangsta Energy)	11 €
Mojito Royal (rhum, cassonade, citron vert, menthe, Champagne)	12 €



Mojito Anejò (rhum Abuelo Anejò du Panama, cassonade, citron vert, menthe, boisson gazeuse)	10 €
---	------



Red'Love (Vodka Naud, Liqueur de framboise, Purée Framboise, Limonade)	10 €
---	------



Naud'Feez (Gin Naud, Cassonade, Menthe, Citron vert, Schweppes)	10 €
--	------



Imperial Passion (Vodka Ciroc Passion, Fruits Passion, Champagne)	10 €
Summer Sunrise (Vodka Ciroc Summer Citrus, Purée fruits rouges, jus orange frais, citron)	10 €



Caipirinha (cachaça Gaya du Brésil, cassonade, citron vert)	10 €
--	------

Cocktails sans alcool

Virgin Mojito (citron vert, feuille de menthe, cassonade, boisson gazeuse)	6 €
Virgin Mojito Fruits (citron vert, feuille de menthe, cassonade, boisson gazeuse, Purée de fruits aux choix).	7 €
Cocktail Multifruits (A base de fruits du moment et purée de fruits fraiche)	7 €

Menu & Carte

Les formules du jour

Uniquement le midi du Mardi au Vendredi
(Hors jours fériés)

Formule à 12,90€

Plat Unique

Formule à 19,90 €

Une entrée, un plat et un dessert

Les entrées, les plats et les desserts de la formule seront annoncés par nos serveurs,
et consultables sur l'ardoise à l'entrée du restaurant

Pour Les Enfants

Menu à 15 euros (jusqu'à 10 ans)

Les Plats

Steak haché frais,

ou

Aiguillettes de poulet panées

ou

Poisson du marché

Dessert

Glace

Et

Une Boisson

(Coca, Coca Zéro, Limonade, Ice Tea, Oasis, Perrier, Sirop, Orange, Pomme)

Menu Gourmet

Menu à 45 €

Entrées

*Jambon ibérique 100% Belotta (80 gr env.),
Huile d'olive Picholine, beurre au piment d'Espelette.*

Ou

Noix de Saint-Jacques snackées à la bisque de homard

Ou

Ouf mollet en croute parfumé à la Truffe façon Rossini

Plats

Pavé de bœuf Chateaubriand, jus réduit de viande à l'ail noir confit.

Ou

Filet de veau d'Aveyron et Segala label rouge façon Rossini.

Ou

*Risotto de Tregola Perla aux Gambas Black Tiger
et queues d'écrevisse*

Desserts

Lune garnit aux éclats de pralin, glacé fraise et chocolat Dulcey.

Ou

Desserts au choix.

Ou

Assiette de 5 fromages affinés

Le Marchand

Menu à 33€

Entrées

Au Choix...

Plats

Au Choix...

Desserts

Assiette de 4 Fromages affinés, AOP au choix.

.ou.

Dessert au Choix

La Carte

Les Entrées

Ravioles au jambon Serrano, crème de parmesan AOP et réduction de soja	△	9 euros
Velouté frais aux 3 tomates à l'ancienne et Burrata AOP.....	△	9 euros
Carpaccio de bœuf d'Aubrac , huile d'olive Picholine et copeaux de Pecorino à la Truffe.....	△	9 euros
Œuf mollet en croute de noix et caviar d'aubergines.....	△	9 euros
Saumon gravelax maison, chantilly citronnée à l'aneth et perles de yuzu.....	△	9 euros

Les Plats

Onolet de bœuf Black Angus et sa sauce au choix		18 euros
Filet mignon de cochon du Sud-Ouest, jus corsé au lard fumé	△	18 euros
Suprême de pintade fermière label rouge et risotto au Parmesan AOP	△	18 euros
Burger des Marchands	△	18 euros
(Bœuf d'Aubrac, sauce barbecue maison, cheddar fondu, galette de pomme de terre, bacon)		
Seiche grillée à la plancha en persillade risotto de Fregola Perla crémeux à la bisque de homard.....	△	18 euros
Filet de Saint-Pierre risotto au riz de Camargues à la crème façon provençale.....	△	18 euros
Tartare de bœuf d'Aubrac	△	18 euros
Souris d'agneau confite au miel de Camargue,	△	21 euros

Supp 2 euros Menu Marchands

Fromages

Sélection de fromages affinés

AOP aux choix

Lait cru de Vache

Beaufort d'alpage AOP 5 mois

Brie de Meaux AOP

Tomme de Savoie IGP

Cantal AOP

Comté affiné 6 mois AOP

Morbier AOP

Munster AOP

Saint Marcelin IGP

Brillat Savarin IGP affiné

Cœur de Neuchâtel AOP

Laguiolle AOP 10 mois

Lait pasteurisé de Vache

Saint Nectaire AOP

Bleu d'Auvergne AOP

Lait cru de Chèvre

Pélardon AOP

Sainte Maure de Touraine AOP

Lait cru de Bufflonne

Camembert Di Bufala

Lait cru de Brebis

Roquefort AOP Caves Baragnaudes

Manshego AOP 3 mois

Lait pasteurisé de Brebis

Ossau Iraty AOP affiné 9/10 mois

Tommette de brebis AOP

Ardoise de 5 fromages affinés.....

9 euros

Desserts

<i>Pêche blanche du Gard rôti au miel, crumble aux amandes et sorbet artisanale pêche de vigne.....</i> 	9 euros
<i>Moelleux au chocolat Valrhona au cœur coulant praliné...</i> 	9 euros
<i>Fraisier des Marchands aux fraises « Les Chênes Verts » de St-Gilles (30)</i> 	9 euros
<i>Tartelette sablée au citron meringué et cœur coulant à la framboise</i> 	9 euros
<i>Palette de glaces artisanales</i> 	9 euros
<i>Café Gourmand</i> 	11 euros <i>Supp 2 euros Menu</i>
<i>Thé ou Infusion Gourmand</i> 	12 euros <i>Supp 3 euros Menu</i>
<i>Digestif Gourmand</i> 	18 euros <i>Supp 10 euros Menu</i>

Digestifs Glacés *Supp 2 euros Menu*

<i>Limon Fresh</i> (Limoncello, Sorbet artisanal limoncello)	12 €
<i>Menthe Glacial</i> (Menthe pastille, Sorbet artisanal menthe blanche)	12 €
<i>Colonel</i> (Vodka Naud Ultra Premium, Sorbet artisanal Citron Vert)	12 €
<i>Spirit Colonel</i> (Gin Naud, Sorbet artisanal Citron Basilique)	12 €
<i>William Freeze</i> (Eau de vie de poire William, Sorbet artisanal Poire)	12 €

Glaces et Sorbets de fabrication Artisanaux, labellisés Sud de France.

<i>Café expresso</i>	<i>Citron vert</i>	<i>Nutella</i>
<i>Vanille Gousse</i>	<i>Fraise</i>	<i>Réglette</i>
<i>Caramel au beurre salé</i>	<i>Abricot</i>	<i>Barbe à Papa</i>
<i>Pistache</i>	<i>Citron Basilic</i>	<i>Rhum Raisin</i>
<i>Poire</i>	<i>Framboise</i>	<i>Noix de Coco</i>

*Afin de vous garantir une qualité de produit
Nous ne travaillons qu'avec des produits frais,
Nous ne sommes pas à l'abri d'une éventuelle rupture,
Veuillez nous en excuser d'avance*

*Ouvert du Mardi au Dimanche midi
et du Jeudi au Dimanche soir*

Heures de service :

- 12 H / 14 H 30 pour le service du déjeuner.*
- 19 H 30 / 21 H 30 pour le service du dîner.*

Possibilité de réservation pour des groupes, dès 12 personnes

Moyens de paiement acceptés :

- Ticket's restaurant,*
- Carte Bleue,*
- Espèces*



<http://www.facebook.com/latabledesmarchands/>
www.latabledesmarchands.com