

La carte des Halles

Tous nos produits sont élaborés à base de produits frais dans un souci permanent de respecter la saisonnalité. Nous dépendons ainsi de la criée et des divers arrivages de produits de saison - En raison de ces aléas, certains produits peuvent momentanément nous faire défaut.
Merci de votre compréhension.

- Les entrées

L'endive – 12,50 €

En velouté, endives braisées et espuma de fromage frais

L'œuf bio – 13,50 €

Œuf mollet frit façon carbonara, lard croustillant et émulsion de céleri

Le saumon fumé – 16,50 €

Saumon fumé par nos soins, crème d'aneth, salade verte et pain grillé

Le foie gras terrine – 17,50 €

Terrine mi-cuite de foie gras de canard IGP du Gers, chutney d'échalotes à l'orange et au gingembre

Le veau – 17,50 €

Carpaccio de quasi de veau, œufs de poisson fumés, huile de thon fumé et rémoulade de radis noir

Le saumon gravlax – 17,50 €

Saumon gravlax, espuma de betterave rouge et vinaigre balsamique

Le foie gras terre et mer – 18,50 €

Foie gras de canard IGP du Gers poêlé, bouillon thaï et coques

- Les plats

Le riz carnaroli extra superfino – 18,50 €

Risotto du moment cuisiné selon l'inspiration du chef (consulter les ardoises)

Le burger de saumon – 18,50 € (servi uniquement le soir et le samedi midi)

Steak de saumon au citron vert et à la coriandre, mayonnaise au wasabi, souskaï de mangue, tomates, pousses d'épinards et oignons rouges – servi avec frites et salade verte

Le bar – 19 €

Filet de bar, risotto crémeux à la crème de crustacés

Le « petit bateau » du moment – 25,50 €

Poisson noble du moment selon la criée, risotto kasha à la crème de crustacés

La sole – 28 €

Sole façon meunière, wok de légumes thaï

Le canard de la maison Candelon – 17,50 €

Magret de canard IGP du Gers, compotée de chou rouge et endives braisées, sauce miel-orange

Le bœuf cru – 18,50 €

En tartare coupé au couteau – au choix à l'asiatique ou à l'italienne – frites et salade verte

Le burger de bœuf – 18,50 € (servi uniquement le soir et le samedi midi)

Steak de bœuf charolais coupé au couteau, sauce burger des Halles, oignon rouge, tomate, pousse d'épinards et roquefort papillon – servi avec frites et salade verte

Le filet de bœuf (180 grammes) – 23 €

Servi avec une sauce béarnaise, frites et salade

Le tataki de bœuf – 25 €

Tataki de bœuf façon asiatique, wok de légumes thaï

Le filet de bœuf façon Rossini – 29 €

Filet de bœuf, foie gras poêlé, sauce aux cèpes, frites et salade verte

Les ris de veau – 29 €

Ris de veau – au choix glacés au café ou au porto – marrons, compotée de chou rouge et endives braisées,

- **Le fromage et les desserts**

Le fromage – 8 €

Sélection de trois fromages affinés et salade verte

Le riz au lait – 8 €

Riz au lait aérien, crémeux caramel au beurre salé et fruits secs caramélisés

Les citrons – 9 €

En tartelette à notre façon – crème de citron, coque meringuée, gel frais au citron vert et citron caviar

La poire – 11 €

Poire pochée enrobée de praliné, crumble noisette, cœur de crème fouettée et sauce chocolat chaud à verser

Le merveilleux – 11 € (à commander en début de repas)

Mousse légère au chocolat au lait, meringue et noisettes à la fleur de sel

Le café ou thé des Halles – 8 €

Servi avec ses mini desserts du moment

La glace – 7 €

Coupe 3 boules au choix : Chocolat au lait, Vanille, Rhum-raisin, Thé matcha, Crème fraîche d'Isigny, Citron basilic, Fraise, Passion, Mangue, Poire williams

Prix nets, service compris

Notre cuisine est réalisée maison et élaborée sur place à partir de produits bruts et de qualité.*

Toutes nos viandes bovines sont issues de bêtes nées, élevées et abattues en France.

** hormis glaces, fabriquées en Bretagne par un Maître Artisan Glacier.*