

# 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.*