

CRAFT

Le marché gourmand

NOS FORMULES RESTAURANT OUR RESTAURANT MENUS

MENU DÉJEUNER LUNCH MENU

Du lundi au samedi midi de 12h00 à 14h30
Étals du marché et plats chauds du Chef au choix
Menu adulte (*hors boissons*) : 34€
Menu enfant de 4 à 12 ans (*hors boissons*) : 15€
Menu enfant de 0 à 3 ans (*hors boissons*) : Gratuit

Monday to Saturday, noon, 12:00 p.m. to 2:30 p.m.
Market stalls and the Chef's choice of hot dishes
Adult menu (*excluding drinks*): 34€
Children's menu ages 4 to 12 (*excluding drinks*): 15€
Children's menu ages 0 to 3 (*excluding drinks*): Free

MENU BRUNCH BRUNCH MENU

Chaque dimanche de 12h00 à 14h30
Étals du marché, plats chauds du Chef, verre de jus de fruit,
café, coupe de champagne ou cocktail sans alcool
Menu adulte : 59€ Menu enfant de 4 à 12 ans : 25€
Menu enfant de 0 à 3 ans : Gratuit

Every Sunday from 12:00 p.m. to 2:30 p.m.
Market stalls, hot dishes from the Chef, glass of fruit juice,
coffee, glass of champagne or non-alcoholic cocktail
Adult menu: 59€ Children's menu ages 4 to 12: 25€
Children's menu (ages 0 to 3): Free

MENU DÎNER DINNER MENU

Entrée + Plat +
Fromage ou Dessert
Starter + Main course
+ Cheese or Dessert
59€

Entrée + Plat +
Fromage + Dessert
Starter + Main course
+ Cheese + Dessert
69€

ENTRÉES STARTERS

LA GAMBAS THE PRAWN Carpaccio de gambas bio, vinaigrette exotique épicée de mangue et wasabi, fenouil croquant infusé au mojito <i>Organic prawn carpaccio, spicy exotic mango and wasabi vinaigrette, crisp fennel infused with mojito</i>	19 + 3,€ <i>Supp menu</i>
LA TOMATE THE TOMATO Fleur de tomate, kalamansi acidulé, shiso pourpre, huile vierge au basilic, siphon de mozzarella parfumé à la fleur d'orange <i>Tomato flower, tangy kalamansi, purple shiso, basil-infused virgin oil, mozzarella foam scented with orange blossom</i>	18
LE MACARONI THE MACARONI Macaroni farci à la ricotta, truffade fondante et gratinée émulsion parfumée au tartuffon <i>Macaroni stuffed with ricotta, melting truffade gratin tartufon-scented emulsion</i>	19
LE HOMARD THE LOBSTER Cannelloni garni de chair de homard, fraîcheur de daïkon crème aigrelette à l'œuf d'avruga vinaigrette Xérès et miel aux épices douce <i>Cannelloni filled with lobster meat, refreshing daikon, tangy sour cream with avruga caviar, sherry vinegar and mild spice honey vinaigrette</i>	21

PLATS MAIN COURSES

LE VEAU THE VEAL T-bone de veau, champignons des prés, polenta crémeuse au vieux parmesan et herbes fines <i>Veal T-bone, wild meadow mushrooms, creamy polenta with aged Parmesan and fine herbs</i>	35 + 5€ <i>supp menu</i>
LA CANETTE THE DUCKLING Canette de Barbarie confite en deux cuissons façon tajine, purée de patate douce parfumée aux agrumes et épices douces <i>Barbary duck confit cooked two ways, tagine-style, sweet potato purée infused with citrus and mild spices</i>	30

PLATS MAIN COURSES

L'AIGLE-BAR THE SEA BASS Filet d'aigle-bar délicatement poêlé, petits pois à la menthe, pamplemousse juteux, émulsion douce d'oignons nouveau <i>Delicately pan-seared sea bass fillet, minty green peas, juicy grapefruit, mild spring onion emulsion</i>	32
LE MERLU THE HAKE Filet de merlu tendre, kohlrabi frais croquant, pomme verte acidulée, émulsion légère au beurre d'agrumes et livèche <i>Tender hake fillet, crisp fresh kohlrabi, tangy green apple, light citrus butter and lovage emulsion</i>	27
LE CÉLERI-RAVE THE CELERIAC Risotto de céleri-rave infusé aux herbes du potager, voile de truffe aestivum <i>Celeriac risotto infused with garden herbs, veil of summer truffle (Tuber aestivum)</i>	29

FROMAGES CHEESES

LE FROMAGE THE CHEESE Notre sélection de fromages affinés <i>Our selection of aged cheeses</i>	14
---	----

DESSERTS DESSERTS

LE MAÏS THE CORN Feuille à feuille au caramel onctueux, éclats de pop-corn croquant, sauce caramel salé <i>Layered caramel delight, crunchy popcorn shards, salted caramel sauce</i>	12
LA FRAISE THE STRAWBERRY Fraise rafraîchie au basilic, streusel croquant, siphon mascarpone à la vanille de Madagascar <i>Strawberry with basil, crispy streusel, Madagascar vanilla mascarpone foam</i>	12
LE CHOCOLAT THE CHOCOLATE Chocolat grand cru, biscuit moelleux et croustillant, sauce Manjari 64% <i>Single-origin grand cru chocolate, soft and crunchy biscuit, Manjari 64% chocolate sauce</i>	12

Prix nets en euros, taxes comprises, service inclus. Liste des allergènes disponible sur demande. Certains plats sont sans gluten et/ou végétariens. Les poissons sont issus de pêches sauvages ou élevés dans des conditions naturelles idéales. Les viandes sont originaires de France, d'Allemagne, du Royaume-Uni ou des Pays-Bas.

Net prices in euros, taxes included, service included. Allergen information available upon request. Some dishes are gluten-free and/or vegetarian. Fish come from wild catches or are farmed in ideal natural conditions. Meats originate from France, Germany, the United Kingdom, or the Netherlands.

CRAFT

Le marché gourmand

MENU DÉJEUNER LUNCH MENU

Lundi - samedi : 12h / 14h30
Étals du marché et plats chauds du Chef au choix
Menu adulte (*hors boissons*) : 34€
Menu enfant : 15€ (jusqu'à 12 ans)

Monday to Saturday, noon, 12:00 p.m. to 2:30 p.m.
Market stalls and the Chef's choice of hot dishes
Adult menu (*excluding drinks*): 34€
Children's menu ages 4 to 12 : 15€

MENU BRUNCH BRUNCH MENU

Chaque dimanche de 12h00 à 14h30
Étals du marché, plats chauds du Chef, verre de jus de fruit,
café, coupe de champagne ou cocktail sans alcool
Menu adulte : 59€ Menu enfant de 4 à 12 ans : 25€

Every Sunday from 12:00 p.m. to 2:30 p.m.
Market stalls, hot dishes from the Chef, glass of fruit juice,
coffee, glass of champagne or non-alcoholic cocktail
Adult menu: 55€ Children's menu ages 4 to 12: 25€

MENU DÎNER DINNER MENU

Entrée + Plat +
Fromage ou Dessert
Starter + Main course
+ Cheese or Dessert
59€

Entrée + Plat +
Fromage + Dessert
Starter + Main course
+ Cheese + Dessert
69€

ENTRÉES STARTERS

LA GAMBAS THE PRAWN	19
Carpaccio de gambas bio, vinaigrette exotique épicée de mangue et wasabi, fenouil croquant infusé au mojito <i>Organic prawn carpaccio, spicy exotic mango and wasabi vinaigrette, crisp fennel infused with mojito</i>	+ 3,€ Supp menu
LA TOMATE THE TOMATO	18
Fleur de tomate, kalamansi acidulé, shiso pourpre, huile vierge au basilic, siphon de mozzarella parfumé à la fleur d'orange <i>Tomato flower, tangy kalamansi, purple shiso, basil-infused virgin oil, mozzarella foam scented with orange blossom</i>	
LE MACARONI THE MACARONI	19
Macaroni farci à la ricotta, truffade fondante et gratinée émulsion parfumée au tartuffon <i>Macaroni stuffed with ricotta, melting truffade gratin tartufon-scented emulsion</i>	
LE HOMARD THE LOBSTER	21
Cannelloni garni de chair de homard, fraîcheur de daïkon crème aigrelette à l'œuf d'avruga vinaigrette Xérès et miel aux épices douce <i>Cannelloni filled with lobster meat, refreshing daikon, tangy sour cream with avruga caviar, sherry vinegar and mild spice honey vinaigrette</i>	

PLATS MAIN COURSES

L'AIGLE-BAR THE SEA BASS	32
Filet d'aigle-bar délicatement poêlé, petits pois à la menthe, pamplemousse juteux, émulsion douce d'oignons nouveau <i>Delicately pan-seared sea bass fillet, minty green peas, juicy grapefruit, mild spring onion emulsion</i>	
LE MERLU THE HAKE	27
Filet de merlu tendre, kohlrabi frais croquant, pomme verte acidulée, émulsion légère au beurre d'agrumes et livèche <i>Tender hake fillet, crisp fresh kohlrabi, tangy green apple, light citrus butter and lovage emulsion</i>	
LE CÉLERI-RAVE THE CELERIAC	29
Risotto de céleri-rave infusé aux herbes du potager, voile de truffe aestivum <i>Celeriac risotto infused with garden herbs, veil of summer truffle (Tuber aestivum)</i>	
LE VEAU THE VEAL	35 + 5€ supp menu
T-bone de veau, champignons des prés, polenta crémeuse au vieux parmesan et herbes fines <i>Veal T-bone, wild meadow mushrooms, creamy polenta with aged Parmesan and fine herbs</i>	
LA CANETTE THE DUCKLING	30
Canette de Barbarie confite en deux cuissons façon tajine, purée de patate douce parfumée aux agrumes et épices douces <i>Barbary duck confit cooked two ways, tagine-style, sweet potato purée infused with citrus and mild spices</i>	

DESSERTS DESSERTS

LA FRAISE THE STRAWBERRY	12
Fraise rafraîchie au basilic, streusel croquant, siphon mascarpone à la vanille de Madagascar <i>Strawberry with basil, crispy streusel, Madagascar vanilla mascarpone foam</i>	
LE CHOCOLAT THE CHOCOLATE	12
Chocolat grand cru, biscuit moelleux et croustillant, sauce Manjari 64% <i>Single-origin grand cru chocolate, soft and crunchy biscuit, Manjari 64% chocolate sauce</i>	

LE MAÏS THE CORN	12
Feuille à feuille au caramel onctueux, éclats de pop-corn croquant, sauce caramel salé <i>Layered caramel delight, crunchy popcorn shards, salted caramel sauce</i>	

FROMAGES CHEESES

LE FROMAGE THE CHEESE	14
Notre sélection de fromages affinés <i>Our selection of aged cheeses</i>	