BIENVENUE AU

BAR DU MARCHÉ
des Blancs Manteaux

Les plats « faits maison » sont élaborés sur place à partir de produits bruts.
«Homemade» dishes are prepared on site from raw products.

La liste des allergènes contenus dans nos plats est disponible, n'hésitez pas à nous la demander.

VÉGÉTARIEN

Une connexion WiFi gratuite est à votre disposition, demandez à votre serveur.

tripadvisor®

La Maison n' accepte plus les chèques. CB à partir de 15 €. Prix nets en euros, taxes et service compris.
La maison décline toute responsabilité pour les effets personnels volés ou détériorés.

BAR
DU MARCHÉ
des Blancs Manteaux

Apéritifs

Kir au Chardonnay (cassis, mûre, pêche) 14 cl - 4.4€
Kir royal 10 cl - 10.0€
Coupe de Champagne 10 cl - 9.0€
Ricard, Pastis 51 2 cl - 4.4€
Campari, Martini rosso / bianco 5 cl - 4.4€
Suze, Salers, Porto 5 cl - 4.4 €
Gin (Old Lady's), Vodka (Wyborowa) 4 cl - 7.5€
Téquila (Acayucan) 4 cl - 7.5€
Gin (Bombay) 4 cl - 9.5€
Vodka (Absolut) 4 cl - 9.0€
Americano (Martini, Campari, eau gazeuse) 8 cl - 8.0€
Negroni (Martini, Campari, gin) 6 cl - 8.5€
Rhum 3 Rivières 4 cl - 8.5€
Rhum Havana 3 ans d'âge 4 cl - 8.5€
Rhum brun supérieur (Havana 7 - Pacto Navio) 4 cl - 10.0€

WHISKIES

4 cl

Ballantine's ____ 7.5 €
Jack Daniel's ____ 7.5 €
Jameson ____ 7.5 €
Glenfiddich single malt 12 ans d'âge ____ 8.0 €
Lagavulin single malt 16 ans d'âge ____ 12.0 €
Oban single malt 14 ans d'âge ____ 9.5 €
Glenmorangie single malt 10 ans d'âge ____ 9.0 €
Aberlour single malt Casg Annamh ____ 9.5 €
Nikka pure malt ____ 10.0 €

Supplément soda 2 €

BOISSONS FRAÎCHES

Sodas & Cie

COCA-COLA, COCA-COLA ZERO AU VERRE 33 cl ____ 4.1 €
ICE TEA AU VERRE 33 cl ____ 4.1 €
VERRE DE LAIT FROID 30 cl ____ 3.9 €
PERRIER EN BOUTEILLE 33 cl ____ 4.6 €
SCHWEPPES, ORANGINA EN BOUTEILLE 25 cl ____ 4.3 €
VITTEL EN BOUTEILLE 25 cl ____ 4.1 €
LIMONADE EN BOUTEILLE 25 cl ____ 4.1 €
MAXI SODAS 50 cl ____ 7.5 €
Coca-Cola, Limonade, Ice Tea
DIABOLO 25 cl ____ 4.3 €
VITTEL-SIROP 25 cl ____ 4.3 €
PERRIER-SIROP 33 cl ____ 4.9 €

Smoothie - Milk shake

SMOOTHIE DU JOUR - 7.0 €
MILK SHAKE (VOIR SERVEUR) - 7.0 €

Jus de Fruits

FRUITS PRESSÉS - 5.6 €
ORANGE 20 cl, PAMPLEMOUSSE 20 cl, CITRON 15 cl

DOUBLE FRUITS PRESSÉS - 8.2 €
ORANGE 40 cl, PAMPLEMOUSSE 40 cl, CITRON 30 cl

JUS D'ORANGE, PAMPLEMOUSSE ROSE, ANANAS, POMME, TOMATE - 4.1 €

NECTARS DE FRUITS 33 cl - 4.1 €
MANGUE, ABRICOT

MAXI JUS DE FRUITS 50 cl - 7.5 €

BAR
DU MARCHÉ
des Blancs Manteaux

À PARTAGER

Les Planches

LA CHARCUTIÈRE 17 € Saucisse sèche des Landes, pâté de campagne des Landes, rillettes de canard des Landes, coppa de Parma, saucisson ibérique Bellota, chorizo ibérique Bellota, pâté de tête des Landes, jambon de pays des Landes.
Dry sausage from Landes, meat pie from landes, duck potted meat from Landes, Parma coppa, iberian Bellota sausage, iberian Bellota Chorizo sausage, pie of pork head from Landes, countryside ham from Landes.

LA FROMAGÈRE 17 € Cantal Entre-deux, Saint-Nectaire, Tomme de Savoie, Camembert au lait cru, Roquefort, chèvre de la fromagerie Lethielleux, Emmental. *Entre-deux Cantal, Saint-Nectaire, Savoie tomme cheese, raw milk Camembert, Roquefort (blue cheese), goat cheese from Lethielleux, emmenthal.*

L'ENTRE-DEUX 17 € Chorizo ibérique Bellota, rillettes de canard, coppa de Parma, saucisse sèche des Landes, Cantal Entre-deux, Roquefort, Camembert. *Iberian Bellota chorizo sausage, duck potted meat, Parma coppa, Landes dry sausage, Entre-deux Cantal, Roquefort (blue cheese), Camembert.*

Petites bouchées pour l'apéro

TORTILLA AU CHORIZO 6 €
Chorizo tortilla

TOAST DE TOMATES MOZZARELLA AU BASILIC 6 €
Tomatoes and mozzarella toasts with basil

TOAST CANTAL, JAMBON DE PAYS 6 €
Cantal, country ham

TOAST EMMENTAL, JAMBON BLANC 6 €
Emmenthal, ham

MENU ENFANT 9.5 €

POISSON PANÉ OU STEAK HACHÉ OU CROQUE-MONSIEUR
Breaded fish or chopped steak or ham and cheese toasted.

RIZ OU PÂTES OU FRITES OU SALADES OU LÉGUMES
Rice or pasta or french fries or salad or vegetables.

FRUITS FRAIS OU CRÊPE AU SUCRE OU NUTELLA
Fruits or pancakes with sugar or Nutella spread.

BOISSON AU VERRE - COCA OU JUS DE FRUITS OU VITTEL
Glass of Coca-Cola or fruits juice or Vittel water.

LES PETITES FAIMS

Les Clubs

CHICKEN : POULET, TOMATES, SALADE, ŒUFS ET MAYONNAISE, FRITES ET SALADE 13 €
Chicken, tomatoes, eggs and mayonnaise, homemade french fries, green salad.

NORDIQUE : SAUMON FUMÉ, SALADE, TOMATES ET CRÈME DE CIBOULETTE, FRITES ET SALADE 14 €
Smoked salmon, tomatoes and cream and chives, homemade french fries, green salad.

Les Fromages

TOMME DE SAVOIE AU LAIT CRU OU CANTAL ENTRE-DEUX OU ROQUEFORT OU EMMENTAL OU SAINT NECTAIRE OU CAMEMBERT AU LAIT CRU.

- LA PART 5.9 € **- ASSORTIMENT DE TROIS FROMAGES AU CHOIX** *Assortment of 3 cheeses.* **9.0 €**

RESTAURANT

Les Salades

LA NORDIQUE 15 €
Salade, tomates, saumon fumé, segment de pamplemousse, avocat, concombre, crevettes.
Salad, tomatoes, smoked salmon, grapefruit segment, avocado, cucumber, endives, shrimps.

LA MYKONOS 13 €
Salade, tomates cerises, concombre, feta, rondelles d'oignon rouge, poivrons, olives
Salad, cherry tomatoes, cucumber, feta, sliced red onions, sweet peppers, olives.

LA CHÈVRE CHAUD 13 €
Salade verte, toast de chèvre chaud au basilic, tomates, betterave, carottes, endives, pomme fruit, artichaut.
Green salad, toast of hot goat cheese with basil, tomatoes, beetroot, carrots, endives, apples, artichoke.

LA CÉSAR 13 €
Salade romaine, aiguillettes de poulet, copeaux de parmesan, champignons, croûtons, tomates, endives, sauce César.
Roman salad, chicken slivers, parmesan shavings, mushrooms, croutons, tomatoes, endives, Caesar sauce.

LA BDM 14 €
Jambon de pays, toast de chèvre chaud au basilic, pommes sautées, salade verte, tomates et endives.
Country ham, toast of hot goat cheese with basil, sautéed potatoes, green salad, tomatoes, endives

LA CANTINOL 14 €
Patate douce, champignons, lardons, salade frisée, tomates cerises, toast de chèvre au basilic, feuillette de parmesan, vinaigrette à l'ancienne .
Sweet potato, mushrooms, diced bacon, salad, cherry tomatoes, goat cheese and basil on toast. parmesan shavings, ancient vinaigrette.



Les Entrées

ŒUF COCOTTE EN MEURETTE 8 €
Poached egg in cocotte.

POTAGE DE SAISON 7 €
Seasonal velvety cream soup.

CAMEMBERT PANÉ, SALADE MESCLUN 7.5 €
Breaded Camembert, mesclun salad.

FOIE GRAS MAISON, COMPOTÉE DE RHUBARBE ET FRAISE, TOAST DE PAIN D'ÉPICE 14 €
Homemade foie gras, rhubarb and strawberry compote, gingerbread toast.

SOUPE À L'OIGNON 7 €
Gratinated french onion soup..

RAVIOLE DU DAUPHINÉ À LA CRÈME DE PARMESAN EN CASSOLETTE 8.5 €
Dauphiné regional ravioli with parmesan cream.

FOND D'ARTICHAUT, (ŒUF MOLLET, ARTICHAUT, SAUMON FUMÉ, VINAIGRETTE À L'ANCIENNE) 7.5 €
Artichoke bottom (soft-boiled egg, artichoke, smoked salmon, ancient vinaigrette).

ŒUF DUR MAYONNAISE MAISON, SALADE MESCLUN 5 €
Boiled egg, homemade mayonnaise, mesclun salad.

ESCARGOTS DE BOURGOGNE
LES 6 9.5 € LES 12 18.0 €
Snails.

Les Pâtes

PENNE CARBONARA Lardons, crème fraîche et œufs 13.5 €
Penne carbonara bacon, fresh cream and eggs.

PENNE AU SAUMON 14.0 €
Crème d'aneth, segments de pamplemousse
Penne with salmon, dill cream, grapefruit segments.

Suggestions du chef

ASSIETTE DE SAUMON GRAVLAX, CRÈME D'ANETH ET CITRON, TOASTS 17 €
Gravlax salmon, dill and lemon cream, toasts.

BOUCHÉES À LA REINE AU RIS DE VEAU ET MORILLES 19 €
Calf sweetbreads vol-aux-vents and morels.

RESTAURANT

Plats du jour & Desserts du jour

Voir l'Ardoise

Les Plats

CHEESEBURGER, FRITES MAISON 14.5 € .... SUPPLÉMENT BACON 1 €
Cheeseburger, homemade french fries. Extra bacon +1 €.

SUPRÊME DE VOLAILLE AUX CÈPES, POMMES GRENAILLES 18 €
Chicken breast with cep mushrooms, grenailles potatoes.

RIS DE VEAU AUX MORILLES ET ASPERGES VERTES, PURÉE MAISON 27 €
Calf sweetbreads with morels and green asparagus, homemade mashed potatoes.

MAGRET DE CANARD, MANGUE RÔTIE, FRITES DE PATATES DOUCES 21 €
Duck breast, roasted mango, sweet potatoes french fries.

CONFIT DE CANARD, POMMES SAUTÉES AU THYM ET À L'AIL 19 €
TEMPS DE CUISSON 15 MIN / *Duck Confit, sautéed potatoes with thyme and garlic.*

GAMBAS SAUVAGES FLAMBÉES AU PIMENT D'ESPELETTE, WOK DE LÉGUMES 21 €
Wild king prawns flamed with Espelette pepper, vegetables wok.

TARTARE DE BŒUF CHAROLAIS PRÉPARÉ (CRU OU POÊLÉ), FRITES MAISON, SALADE VERTE 18 €
Charolais raw beef prepared on order (raw or fried), homemade french fries, green salad.

FILET DE BŒUF CHATEAUBRIAND, SAUCE PÉRIGUEUX, FRITES MAISON 29 €
Chateaubriand-style beef fillet, Périgueux sauce, homemade french fries.

ENTRECÔTE DE SALERS 300 GR, SAUCE AU CHOIX, GRATIN DAUPHINOIS 25 €
Salers rib steak (300 gr), sauce of your choosing, potato gratin.

RONDIN D'ONGLET IRLANDAIS, FRITES MAISON 18 €
Irish beef back steak, homemade french fries.

ASSIETTE DE GARNITURE SUPPLÉMENTAIRE 5 €
Wok de légumes, haricots verts, purée, riz basmati, frites maison, salade, gratin dauphinois.
Vegetables wok, french green beans, mashed potatoes, basmati rice, homemade french fries, green salad, potato gratin.

Côte de Boeuf 900 gr 2 PERSONNES 54 €
Champignon Porto Bello rôti, Pommes de terre sautées, haricots verts
Rib of Beef, mushrooms, sautéed potatoes, french green beans
20 MIN DE CUISSON / 20 MIN OF COOKING

NOS SAUCES poivre, Roquefort, échalotes. / *Sauce of your choosing: pepper, Roquefort (blue cheese), shallots.*

BAR DU MARCHÉ
des Blancs Manteaux

LA CAVE

Vins rouges AOC - Red wines

	14 CL	25 CL	50 CL	75 CL
CÔTES-DU-RHÔNE ACC / BTLE 75 DOMAINE LES COCCINELLES CERTIFIÉ AB	3.9 €	6.9 €	12.4 €	17.5 €
CHINON LES CHATELIÈRES	5.4 €	8.9 €	17.0 €	21.9 €
BROUILLY CHÂTEAU DES TOURS	5.9 €	9.9 €	18.4 €	25.4 €
ST-NICOLAS DE BOURGUEIL CERTIFIÉ AB DOMAINE DE LA CABERNELLE	5.9 €	9.9 €	18.4 €	25.4 €
LE TARRAL MONTPEYROUX AOP LANGUEDOC	6.2 €	11.1 €	22.2 €	32.0 €
CHÂTEAU GANTONNET (BORDEAUX)	4.9 €	7.9 €	14.5 €	20.0 €
CHÂTEAU COUCHEROY PESSAC-LÉOGNAN (BORDEAUX)	6.9 €	12.3 €	23.6 €	33.0 €
SAINT-ÉMILION CHÂTEAU PREMERAIN (BORDEAUX)	--	--	--	28.0 €



Vins blancs - White wines

CHARDONNAY PAYS D'OC IGP / BTLE 75 CL LE SUDISTE	3.9 €	6.9 €	12.4 €	17.5 €
CHABLIS LA CHABLISIENNE LE FINAGE AOC	6.9 €	12.3 €	23.6 €	33.0 €
POUILLY-FUMÉ DOMAINE CHAMPEAU AOC	6.9 €	12.3 €	23.6 €	33.0 €
SANCERRE DOMAINE LES CHAUMES JEAN-JACQUES BARDIN ASC	6.9 €	12.3 €	23.6 €	33.0 €
TARIQUET CÔTES-DE-GASCOGNE PREMIÈRES GRIVES IGP	6.6 €	11.4 €	20.3 €	30.0 €

Vins rosés - Rosé wines

ROSE DU GARD BELLE ÉMILIE CELLIER DES CHARTREUX IGP	4.1 €	7.0 €	13.0 €	18.0 €
CÔTES-DE-PROVENCE TOUT SIMPLEMENT DOMAINE HÉRITAGE ST-PONS AOP	5.5 €	9.5 €	18.0 €	25.0 €

Vin du mois, voir l'ardoise

Champagnes aoc

MUMM CORDON ROUGE		75 CL 60.0 €
RUINART	37,5 CL 45.0 €	75 CL 90.0 €

Les Eaux Minérales

Vittel BADOIT — 50 CL 4.6 € — 100 CL 6.60 €

BAR DU MARCHÉ
des Blancs Manteaux

COCKTAILS

MARTINI TONIC 25 CL - 7.5 €
Martini blanc, tonic, citron vert.

APÉROL SPRITZ 25 CL - 9.0 €
Apérol Spritz, eau gazeuse, orange.

CAÏPIRINHA OU CAÏPIROSKA 7 CL - 9.0 €
Cachaça, citron vert, sucre de canne.

TEQUILA OU VODKA SUNRISE 30 CL - 9.0 €
Téquila, orange, grenadine.

CUBA LIBRE 30 CL - 9.5 €
Rhum Havana Club, citron vert, Coca-Cola.

TI PUNCH 7 CL - 9.0 €
Rhum Trois Rivières, sucre de canne, citron.

BLOODY MARY 25 CL - 9.0 €
Vodka, jus de tomate.

MOJITO 25 CL - 9.0 €
Rhum Havana Club, menthe fraîche, sucre roux, citron vert, glace pilée, eau gazeuse.



MOJITO ROYAL 25 CL - 10.0 €
Rhum Havana Club, menthe fraîche, sucre roux, citron vert, glace pilée, Champagne.

TIKI 25 CL - 10.0 €
Rhum Havana 7 ans, ananas, jus d'orange, citron vert, sirop de grenadine.

CANCHA ALLONGÉ 25 CL - 10.0 €
Rhum Havana 7 ans, citron vert, miel, soda water.

LE ST-GERMAIN 25 CL - 10.0 €
Liqueur de sureau, prosecco, eau pétillante, glace pilée.

COCKTAILS SANS ALCOOL

APPLE MOJITO 25 CL - 7.5 €
Menthe fraîche, sucre roux, jus de pomme, glace pilée, eau gazeuse.

COCKTAILS DES ÎLES 30 CL - 7.5 €
Cocktail de jus de fruits et sirop de fraise.

VIRGIN MARTINI TONIC 30 CL - 7.5 €
Aperitivo, Tonic.

DIGESTIFS

4 cl

Calvados V.S.O.P.	*9.0 €*
Bas-Armagnac, Grand Marnier	*8.5 €*
Calvados	*8.0 €*
Chartreuse	*8.0 €*
Cognac Rémy Martin, Armagnac	*9.0 €*
Poire Williams, Mirabelle,	*8.5 €*
Vieille Prune	*8.5 €*
Get 27, Bailey's	*7.5 €*
Cointreau, Kahlua, Amaretto	*7.5 €*
Irish coffee	*10.0 €*
French coffee	*10.0 €*





**Fontaine de la Halle de la boucherie - Rue des Hospitalières-Saint-Gervais*

BAR
DU MARCHÉ
des Blancs Manteaux

NOS BIÈRES

Pressions *Draught beers*

	33 CL	50 CL
KRONENBOURG	4.9 €	7.9 €
1664 BLANCHE / GRIMBERGEN	5.5 €	8.5 €
BIÈRE SIROP / PANACHÉ / MONACO	5.2 €	8.2 €
SUPPLÉMENT PICON	1.0 €	

Bouteilles *Bottles*

HEINEKEN, PELFORTH BRUNE 33 CL	5.5 €
DESPERADOS 33 CL	6 €
CORONA 35,5 CL	6 €
LEFFE 33 CL	6.0 €
BIÈRE SANS ALCOOL 33 CL	5.3 €
LA CHOUFFE BLONDE 33 CL	7.0 €

BOISSONS CHAUDES

EXPRESSO, CAFÉ DÉCAFÉINÉ *Espresso, decaffeinated*	2.3 €
DOUBLE EXPRESSO *Double*	4.6 €
CAFÉ NOISETTE *Coffee with milk*	2.4 €
MACCHIATO *Coffee with small layer of milk foam*	2.5 €
CAFÉ CRÈME *Coffee with cream*	4.5 €
CAFÉ CRÈME SOJA *Coffee with soya milk*	5.2 €
CAFÉ AMÉRICAIN	3.5 €
CAPPUCCINO *Cappuccino*	5.2 €
CAPPUCCINO SOJA *Cappuccino with soya milk*	5.9 €
CAFÉ VIENNOIS *Viennese coffee*	5.2 €
CHOCOLAT VIENNOIS *Viennese chocolate*	5.2 €
LAIT CHAUD AU MIEL *Hot milk with honey*	4.1 €
CHOCOLAT CHAUD *Hot chocolate*	4.5 €
CHOCOLAT CHAUD SOJA *Hot chocolate with soya milk*	5.2 €
VIN CHAUD MAISON À LA CANNELLE *Homemade mulled wine with cinnamon*	5.9 €

THÉS "MARIAGE FRÈRES" 4.3 €

Thé bleu des Légendes
Liqueur bleue au doux parfum d'agrumes - thé bleu

Ceylan
Orange Pekoe - thé noir

Darjeeling Himalaya
Inde - thé noir

Sultane
Thé de Ceylan, goût corsé - thé noir

Thé vert Fuji-Yama
Japon - thé vert

Earl Grey Impérial
Bergamote - thé noir

Marco Polo
Fruité et fleuri - thé noir

Esprit de Noël *(en période de fêtes)*
Épices festives - thé noir

Empereur Chen-Nung
Chine fumé Fumé - thé noir

INFUSIONS TARIF 4.3 €

Verbena Citrodora
Verveine odorante

Tilla Argentea
Tilleul argenté

Chamomilla
Camomille sauvage

Thé à la menthe fraîche 4.5 €
et pignon de pin