



LE MARTIN PÊCHEUR

Faites-nous savoir si vous êtes allergique à certains produits et n'hésitez pas à nous demander notre carte « Allergènes »



Login : martinpecheur
Password : Martin100



Le Martin Pêcheur



le.martin.pecheur



Notre Menu Martin-Pêcheur

35

Entrée	Plat	Dessert
Fondus au parmesan	Salade César	Mousse au chocolat
• Croquettes aux crevettes + 3.5€	• Steak de bœuf	• Crème brûlée
• Saumon Gravlax	• Noix de Saint-Jacques + 3.5€	• Macarons

Nos Entrées

Fondus au parmesan	1 pièce	10
	2 pièces	14.5
	3 pièces	19
Croquettes aux crevettes	1 pièce	13
	2 pièces	19
	3 pièces	24
Mix croquettes <i>1 fondu au parmesan + 1 croquette aux crevettes</i>		17.5
Saumon Gravlax <i>toasts & salade de quinoa</i>		15.5
Carpaccio de bœuf <i>parmesan & roquette</i>		16.5
Mozzarella di Buffala		17
<i>salade de roquette, parmesan, olives, vinaigrette balsamique blanc & tomates confites</i>		

Nos Salades

Chèvre <i>bardé de lard, toast, salade & brunoise de légumes</i>		18.5
Italienne <i>carpaccio de bœuf, mozzarella di buffala, roquette & parmesan</i>		20.5
César <i>poulet, chips de jambon de Parme, croûtons & salade</i>		19.5
Assiette de légumes <i>de saison</i>		9
Salade d'accompagnement		8

Nos Plats Végétariens 

Mozzarella di buffala		17
<i>salade de roquette, parmesan, olives taggiasche, vinaigrette balsamique blanc & tomates confites</i>		
Fondus au parmesan	1 pièce	10
	2 pièces	14.5
	3 pièces	19
Ravioles végétariennes	4 pièces	22
<i>à la truffe, ricotta fumée, crème tartufata, roquette & artichauts grillés</i>		

Nos Pâtes

Ravioles à la truffe <i>ricotta fumée, jambon de Parme & roquette</i>	4 pièces	22
---	----------	----

Nos Viandes

Emincé de volaille au curry & riz		19.5
Steak de bœuf légumes de saison & frites		23.5
<u>Sauces</u> : Poivre vert ou Tartufata		4

Nos Poissons

Saumon Gravlax toasts & salade de quinoa		23
Solettes meunières salade d'accompagnement & frites	2 pièces	25.5
	3 pièces	33
Noix de Saint-Jacques risotto tartufata & asperges vertes		27.5

Nos Desserts

Assortiment de 4 macarons		8.5
Mousse au chocolat		9
Crème brûlée		9
Café gourmand 3 gourmandises, chantilly & une boisson chaude au choix		10
Irish ou Italian ou French coffee gourmand 3 gourmandises & chantilly		17.5
Brésilienne glace moka & vanille, caramel & nougatine		10
Dame blanche		10
Dame noire		10
Café liégeois glace moka & espresso		10
2 boules de sorbet au parfum du moment		7.5
Glaces vanille, chocolat, moka, praliné, fraise	1 boule	4
	2 boules	7.5

Nos Boissons Chaudes

Café – Espresso – Décaféiné	3.5
Double espresso	4.5
Latte macchiato – Espresso macchiato	4.5
Irish coffee Jameson	10
Italian coffee Amaretto	10
French coffee Cognac	10
Vin chaud	5
Chocolat chaud	4.5
Thé Menthe fraîche	4.5
Thé Vert, Camomille, Earl Grey, Jasmin, Verveine	4

Nos Softs

Val Eau plate	1/4	3
	1/2	5.5
Val Eau gazeuse	1/4	3
	1/2	5.5
Sirop <i>Grenadine, Violette</i>		0.5
Val Orangeade		3.5
Val Limonade		3.5
Val Tonic		3.5
Val Ice Tea		3.5
Pepsi Cola		3.5
Pepsi Max light		3.5
Canada dry		3.5
Café glacé maison		5
Home Made Limonade		5
Tropical		3.5
Ananas		3.5
Tomate		3.5
Looza pomme		3.5
Looza pomme cerise		3.5

Nos Fruits Pressés

Orange		5.2
Citron		5.2
Lemon squash <i>Orange, citron, grenadine</i>		5.7

Nos Apéritifs

Aperol Spritz		8.7
Flûte de Cava <i>Demi-sec</i>		7
Cavariña citron vert/glaçon		7.5
Flûte de Champagne		10.5
Kir Royal <i>Cassis ou violette</i>		11
Ricard		5.6
Muscat		5.6
Kir		5.6
Martini blanc <i>ou</i> Martini rouge		5.6
Pineau des Charentes		5.6
Porto rouge		5.6
Campari		5.6
Campari orange		8.2
Picon vin blanc		8.2

Nos Bières au Fût

Primus <i>5,2°</i>	25cl	3.5
	50cl	6.8
Tongerlo Blonde <i>6°</i>	33cl	5.1
Panaché	50cl	6.8

Nos Bières Spéciales

Blanche Super 8 <i>5,1°</i>		4.6
Star bière sans alcool <i>0,4°</i>		3.5
Mystic Cerise <i>3,5°</i>		4.6
Tongerlo Brune <i>6,5°</i>		5.1
Charles-Quint Blonde <i>8,5°</i>		5.1
Ommegang Blonde <i>8°</i>		5.1
Chimay Bleue <i>9°</i>		5.1
Westmalle Triple <i>9,5°</i>		5.1
Orval <i>6,2°</i>		5.4

Nos Digestifs (4cl)

Cognac Bertrand V.S.	7.9
Cognac Bertrand X.O.	13
Amaretto di Saronno	7.9
Batida de coco	7.9
Cointreau	7.9
Calvados Père Magloire	7.9
Elixir d'Anvers	8.9
Grappa	7.9
Limoncello	7.9

Nos Spiritueux (4cl) + Soft (1€)

Vodka

Smirnoff	7.9
Zubrowka Bison	7.9

Rhum

Havana club <i>3 ans</i>	7.9
Don Papa	11
Zacapa <i>23 ans</i>	14

Whisky

Johnnie Walker Red	7.9
Jameson	7.9
Talisker S. Malt <i>10 ans</i>	13
Lagavulin S. Malt <i>16 ans</i>	14

Nos Cocktails

Mocktails (sans alcool)

Home Made Limonade	5
<i>Citron vert, Orange, Menthe fraîche, Sucre de canne</i>	
Virgin Mojito	7.5
<i>Citron vert, Menthe fraîche, Sucre de canne, Eau pétillante</i>	

Cocktails

Apérol Spritz	8.7
Mojito	9.5
<i>Rhum blanc, Menthe fraîche, Citron vert, Sucre de canne, Eau pétillante</i>	
Mojito Royal	11
<i>Rhum blanc, Menthe fraîche, Citron vert, Sucre de canne, Champagne</i>	
Caipirinha	9.5
<i>Cachaça, Citron vert, Sucre de canne</i>	
Pina Colada	9.5
<i>Rhum blanc, Batida de Coco, Ananas</i>	

Ginto

Bulldog & Schweppes Premium	12
Nordés & Schweppes Premium	14



Nos Vins au Verre

Vin du Patron

Rouge - Blanc - Rosé	Verre	4.3
	1/4	8.6
	1/2	17.2

Blancs

Finca Terra	Verre	5
<i>Argentine - Mendoza</i>	1/4	10
Chardonnay - Viognier	1/2	20
	Bout.	28

Vila Alegria	Verre	5
<i>Chili - Maule Valley</i>	1/4	10
Sauvignon blanc	1/2	20
	Bout.	28

Roger Neveu	Verre	7.5
<i>France - Loire - Sancerre</i>	1/4	15
Sauvignon blanc	1/2	30
	Bout.	43

Rouges

Silver Lining	Verre	5
<i>Afrique du sud - Western Cape</i>	1/4	10
Cabernet Sauvignon - Merlot	1/2	20
	Bout.	28

Vila Alegria	Verre	5
<i>Chili - Maule Valley</i>	1/4	10
Cabernet Sauvignon	1/2	20
	Bout.	28

La Petite Barde	Verre	5.5
<i>France - Bordeaux - Montagne St Émilion</i>	1/4	11
Cabernet Sauvignon - Merlot - Malbec	1/2	22
	Bout.	31

Charles Müller 	Verre	6
<i>France - Alsace</i>	1/4	12
Pinot noir	1/2	24
	Bout.	34

Nos Champagnes et Bulles

Champagne de Villeboerg	Flûte	10.5
	Bout.	60

Cava Demi sec	Flûte	7
	Bout.	29

Cavariña <i>Cava-citron vert-glaçons</i>	7.5
Kirr Royal <i>Cassis ou violette</i>	11

Nos Bouteilles de Vins

Blancs

Château les Clauzots	28
-----------------------------	-----------

France - Graves - Bordeaux
Sauvignon blanc - Sémillon

Jacques Dépagneux	34
--------------------------	-----------

France - Bourgogne - Mâcon village
Chardonnay

Roger Neveu	43
--------------------	-----------

France - Loire - Sancerre
Sauvignon blanc

Charles Müller 	29
---	-----------

France - Alsace
Pinot gris

Finca Terra	28
--------------------	-----------

Argentine - Mendoza
Chardonnay - Viognier

Vila Alegria	28
---------------------	-----------

Chili - Maule Valley
Sauvignon blanc

Rouges

Château de Pardaillan	50cl	17
------------------------------	-------------	-----------

	75cl	26
--	-------------	-----------

France - Bordeaux supérieur
Cabernet Sauvignon - Cabernet Franc - Merlot

La Petite Barde	31
------------------------	-----------

France - Bordeaux - Montagne St Émilion
Cabernet Sauvignon - Merlot - Malbec

Château Corconnac	32
--------------------------	-----------

France - Haut-Médoc
Cabernet Sauvignon - Cabernet Franc - Merlot

Charles Müller 	34
---	-----------

France - Alsace
Pinot Noir

Domaine de La Baume La Jeunesse	34
--	-----------

France - Languedoc-Roussillon
Syrah

Domaine de La Baume Terres	43
-----------------------------------	-----------

France - Languedoc-Roussillon
Cabernet Sauvignon - Viognier - Syrah

Domaine Michel Goubard	31
-------------------------------	-----------

France - Bourgogne - Côte Chalonnaise
Pinot Noir

Silver Lining	28
----------------------	-----------

Afrique du sud - Western Cape
Cabernet Sauvignon - Merlot

Finca Terra	26
--------------------	-----------

Argentine - Mendoza
Merlot

Viña La Pinta	26
----------------------	-----------

Argentine - Mendoza
Malbec

Vila Alegria	28
---------------------	-----------

Chili - Maule Valley
Cabernet Sauvignon

Rosés

Château de l'Aumerade	31
------------------------------	-----------

France - Côtes de Provence
Syrah - Grenache - Cinsault