



LE MARTIN PÊCHEUR



Login : martinpecheur
Password : Martin100



Le Martin Pêcheur



le.martin.pecheur

Notre Menu Martin-Pêcheur

35

Entrée

Fondus au parmesan

(2 pièces) & salade
d'accompagnement

**Croquettes aux
crevettes + 3.5€**

(2 pièces) & salade
d'accompagnement

Saumon Gravlax

toasts & salade de quinoa

Ravioles à la truffe

(2 pièces) ricotta fumée, jambon
de Parme & roquette

Plat

Linguine au pesto

lardons, œuf & emmental

Salade César

blanc de volaille, sauce César,
salade romaine, chips de jambon
de Parme, croûtons & parmesan

Steak de bœuf

250g, sauce beurre maître
d'hôtel, légumes de saison & frites

Noix de Saint-Jacques

+ 3.5€
huile aux noisettes concassées,
asperges vertes & risotto tartufata

Dessert

Mousse au chocolat

& chantilly

Crème brûlée

Tiramisu au spéculoos

**Assortiment de 4
macarons**

Notre Menu Enfant

15

Plat

Steak haché

salade d'accompagnement &
frites

Linguine carbonara

lardons, œuf & emmental

Nuggets de poulet

salade d'accompagnement &
frites

Fondus au parmesan

(2 pièces) & salade
d'accompagnement

Dessert

Mousse au chocolat

& chantilly

Glace 1 boule

vanille, chocolat, moka,
praliné, fraise

Avant de partir

Une sucette

Nos Entrées

Camembert au four <i>idéal à partager à l'apéro</i>		13.5
Escargots à l'ail		11.5
Scampis à l'ail <i>sauce crémée à l'ail & riz</i>		13.5
Fondus au parmesan <i>& salade d'accompagnement</i>	1 pièce	10
	2 pièces	14.5
	3 pièces	19
Croquettes aux crevettes <i>& salade d'accompagnement</i>	1 pièce	13
	2 pièces	19
	3 pièces	24
Mix croquettes <i>1 fondu au parmesan, 1 croquette aux crevettes & salade d'accompagnement</i>		17.5
Toast au chèvre <i>fromage de chèvre bardé de lard, brunoise de légumes & salade d'accompagnement</i>		15.5
Saumon Gravlax <i>toasts & salade de quinoa</i>		15.5
Ravioles à la truffe <i>ricotta fumée, jambon de Parme & roquette</i>	2 pièces	15.5
Noix de Saint-Jacques <i>huile aux noisettes concassées, asperges vertes & risotto tartufata</i>	2 pièces	18.5
Salade Mozzarella di Bufala <i>salade de roquette, parmesan, olives taggiasche, vinaigrette balsamique blanc & tomates confites</i>		17
Carpaccio de bœuf <i>parmesan & roquette</i>		16

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

Nos Salades

Salade Mozzarella di Bufala		17
<i>salade de roquette, parmesan, olives taggiasche, vinaigrette balsamique blanc & tomates confites</i>		
Salade de bœuf	250g émincé	24
<i>salade de roquette, parmesan, olives taggiasche, vinaigrette balsamique blanc & tomates confites</i>		
Salade de scampis		22.5
<i>salade de roquette, parmesan, olives taggiasche, vinaigrette balsamique blanc & tomates confites</i>		
Salade végétarienne	tofu frit, salade romaine, quinoa, artichauts & courgettes grillées	18
Salade de chèvre	fromage de chèvre bardé de lard, toast, salade & brunoise de légumes	18.5
Salade italienne	carpaccio de bœuf, mozzarella di Bufala, parmesan & roquette	20.5
Salade César	blanc de volaille, sauce César, salade romaine, chips de jambon de Parme, croûtons & parmesan	19.5
Accompagnement de légumes chauds	de saison	9
Salade d'accompagnement		8

Nos Plats Végétariens

Fondus au parmesan	& salade d'accompagnement	1 pièce	10
		2 pièces	14.5
		3 pièces	19
Salade végétarienne	tofu frit, salade romaine, quinoa, artichauts & courgettes grillées		18
Salade Mozzarella di Bufala			17
<i>salade de roquette, parmesan, olives taggiasche, vinaigrette balsamique blanc & tomates confites</i>			
Linguine au pesto	tomates confites, parmesan & roquette		18
Burger végétarien	sauce Dallas, galette de légumes, mozzarella di Bufala & frites		17.5
Ravioles végétariennes	à la truffe	4 pièces	22
<i>ricotta fumée, crème tartufata, roquette & artichauts grillés</i>			

Nos Pâtes

Linguine carbonara	lardons, œuf & emmental		15
Linguine au pesto	tomates confites, parmesan & roquette		18
Ravioles à la truffe	ricotta fumée, jambon de Parme & roquette	4 pièces	22
Ravioles végétariennes	à la truffe	4 pièces	22
<i>ricotta fumée, crème tartufata, roquette & artichauts grillés</i>			

Nos Poissons

	Prix du moment
Moules <i>en fonction de l'arrivage & de la saison</i>	
Saumon Gravlax <i>toasts & salade de quinoa</i>	23
Steak de saumon <i>sauce béarnaise, légumes de saison & pommes de terre</i>	26
Daurade royale <i>huile vierge, fondu de poireau, amandes grillées & pommes de terre</i>	27
Solettes meunières <i>salade d'accompagnement & frites</i>	2 pièces 25.5 3 pièces 33
Burger de saumon <i>sauce tartare, avocat, choux blanc & patatoes</i>	22
Scampis au curry <i>sauce crémée au curry jaune & riz</i>	21.5
Scampis à l'ail <i>sauce crémée à l'ail & riz</i>	21.5
Trio de la mer	27.5
<i>solette, daurade royale, noix de Saint-Jacques, mayonnaise à l'aneth, quinoa, brunoise de légumes, salade & pommes de terre</i>	
Noix de Saint-Jacques	4 pièces 27.5
<i>huile aux noisettes concassées, asperges vertes & risotto tartufata</i>	

Nos Viandes

Emincé de volaille au curry <i>blanc de volaille, sauce crémée au curry jaune & riz</i>	19.5
Tartare de bœuf à la belge	22
<i>mayonnaise, câpres, cornichons, salade d'accompagnement & frites</i>	
Tartare de bœuf à l'italienne	22
<i>parmesan, pignons de pin basilic, huile d'olive, salade d'accompagnement & frites</i>	
Tartare de bœuf à l'italienne mi-cuit <i>(cuit d'un seul côté)</i>	23
<i>parmesan, pignons de pin basilic, huile d'olive, salade d'accompagnement & frites</i>	
Burger de bœuf <i>sauce Dallas, cheddar, salade d'accompagnement & frites</i>	21.5
Steak de bœuf <i>250g, légumes de saison & frites</i>	23.5
Entrecôte de bœuf <i>250g, légumes de saison & frites</i>	28
Sauces	
• <i>poivre, tartufata, béarnaise</i>	4
• <i>beurre maître d'hôtel</i>	1.5

Nos desserts

Camembert au four <i>idéal à partager</i>		13.5
Fondant au chocolat <i>noir & glace vanille</i>		10
Tarte tatin	<i>Classique</i>	10
	<i>Glace vanille</i>	11.5
	<i>Glace vanille & flambée au Calvados</i>	13.5
Assortiment de 4 macarons		8.5
Mousse au chocolat <i>& chantilly</i>		9
Tiramisu au spéculoos		9
Crème brûlée		9.5
Café gourmand <i>3 gourmandises, chantilly & une boisson chaude au choix</i>		10
Irish, Italian ou French coffee gourmand <i>3 gourmandises & chantilly</i>		17
Brésilienne <i>3 boules de glace moka & praliné, caramel, nougatine & chantilly</i>		10
Dame blanche <i>3 boules de glace vanille, chocolat noir fondu & chantilly</i>		10
Dame noire <i>3 boules de glace chocolat, chocolat noir fondu & chantilly</i>		10
Café liégeois <i>3 boules de glace moka, espresso & chantilly</i>		10
2 boules de sorbet <i>au parfum du moment</i>		7.5
Glaces <i>vanille, chocolat, moka, praliné, fraise</i>		4
	<i>1 boule</i>	7.5
	<i>2 boules</i>	

Nos Boissons Chaudes

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