



# 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

40

### 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



#### Vitello tonnato

carpaccio de veau, sauce au thon  
& roquette

### Plat

#### Linguine au pesto

tomates confites, parmesan &  
roquette



#### Salade César

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



#### Steak de bœuf

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



#### Risotto aux herbes fraîches & couteaux

+ 3.5€

à l'ail, fruits de mer & crumble de  
parmesan

(en fonction de l'arrivage)



#### Emincé de poulet & risotto aux champignons

crumble de parmesan & ricotta  
fumée

### Dessert

#### Mousse au chocolat

& chantilly



#### Crème brûlée



#### Tiramisu au spéculoos



#### Assortiment de 4 macarons

## Notre Menu Enfant

18

### Plat

#### Steak haché

salade d'accompagnement &  
frites



#### Linguine carbonara

lardons & 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

---

<b>Camembert au four</b> <i>romarin &amp; miel, idéal à partager à l'apéro</i>		<b>15.5</b>
<b>Escargots à l'ail</b>		<b>13.5</b>
<b>Scampis à l'ail</b> <i>sauce crémée à l'ail</i>		<b>15.5</b>
<b>Fondus au parmesan</b> <i>&amp; salade d'accompagnement</i>	<i>1 pièce</i>	<b>12</b>
	<i>2 pièces</i>	<b>16.5</b>
	<i>3 pièces</i>	<b>21</b>
<b>Croquettes aux crevettes</b> <i>&amp; salade d'accompagnement</i>	<i>1 pièce</i>	<b>15</b>
	<i>2 pièces</i>	<b>21</b>
	<i>3 pièces</i>	<b>26</b>
<b>Mix croquettes</b> <i>1 fondu au parmesan, 1 croquette aux crevettes &amp; salade d'accompagnement</i>		<b>19.5</b>
<b>Toast au chèvre</b> <i>fromage de chèvre bardé de lard, brunoise de légumes &amp; salade d'accompagnement</i>		<b>17.5</b>
<b>Saumon Gravlax</b> <i>toasts &amp; salade de quinoa</i>		<b>18.5</b>
<b>Ravioles à la truffe</b> <i>ricotta fumée, jambon de Parme &amp; roquette</i>	<i>2 pièces</i>	<b>18</b>
<b>Burrata di Bufala</b>		<b>22</b>
<i>Salade de roquette, parmesan, olives taggiasche, vinaigrette balsamique blanc &amp; tomates confites</i>		
<b>Vitello tonnato</b> <i>carpaccio de veau, sauce au thon &amp; roquette</i>		<b>20</b>

## Nos Poke Bowls

---

<b>Poke végétarien</b>	<b>22.5</b>
<i>Tofu frit, guacamole, ananas, concombre, choux rouge, edamame, oignons frits, riz froid vinaigré &amp; sauce soja sucrée</i>	
<b>Poke poulet</b>	<b>23.5</b>
<i>Poulet sauce teriyaki, graines de sésame, edamame, guacamole, ananas, concombre, choux rouge, oignons frits, riz froid vinaigré &amp; sauce soja sucrée</i>	
<b>Poke saumon</b>	<b>24.5</b>
<i>Saumon Gravlax, gingembre confit, algues wakamé, guacamole, ananas, concombre, choux rouge, edamame, oignons frits, riz froid vinaigré &amp; sauce soja sucrée</i>	
<b>Poke scampis</b>	<b>24.5</b>
<i>Scampis, graines de sésame, gingembre confit, algues wakamé, guacamole, ananas, concombre, choux rouge, edamame, oignons frits, riz froid vinaigré &amp; sauce soja sucrée</i>	



## Nos Salades

---

<b>Burrata di Bufala</b>		22
<i>Salade de roquette, parmesan, olives taggiasche, vinaigrette balsamique blanc &amp; tomates confites</i>		
<b>Salade de bœuf</b>	<i>250g émincé</i>	27.5
<i>Salade de roquette, parmesan, olives taggiasche, vinaigrette balsamique blanc &amp; tomates confites</i>		
<b>Salade de scampis</b>		25.5
<i>Salade de roquette, parmesan, olives taggiasche, vinaigrette balsamique blanc &amp; tomates confites</i>		
<b>Salade végétarienne</b>	<i>tofu frit, salade romaine, quinoa, artichauts &amp; courgettes grillées</i>	21.5
<b>Salade de chèvre</b>	<i>fromage de chèvre bardé de lard, toast, salade &amp; brunoise de légumes</i>	23
<b>Salade César</b>	<i>blanc de poulet, sauce César, salade romaine, chips de jambon de Parme, croûtons &amp; parmesan</i>	23
<b>Salade Martin-Pêcheur</b>		28
<i>Burrata di Bufala panée &amp; huile de truffe, scampis, canard fumé, pomme, pignons de pin &amp; salade</i>		
<b>Accompagnement de légumes chauds</b>	<i>de saison</i>	10
<b>Salade d'accompagnement</b>		8

## Nos Plats Végétariens

---

<b>NEW Tofu frit &amp; risotto aux champignons</b>	<i>crumble de parmesan &amp; ricotta fumée</i>	25
<b>Fondus au parmesan</b>	<i>&amp; salade d'accompagnement</i>	12
	<i>1 pièce</i>	
	<i>2 pièces</i>	16.5
	<i>3 pièces</i>	21
<b>Salade végétarienne</b>	<i>tofu frit, salade romaine, quinoa, artichauts &amp; aubergines grillées</i>	21.5
<b>Burrata di Bufala</b>		22
<i>Salade de roquette, parmesan, olives taggiasche, vinaigrette balsamique blanc &amp; tomates confites</i>		
<b>Linguine au pesto</b>	<i>tomates confites, parmesan &amp; roquette</i>	21
<b>Burger végétarien</b>	<i>sauce Dallas, galette de légumes, burrata di Bufala &amp; frites de patate douce</i>	22
<b>Ravioles végétariennes</b>	<i>à la truffe</i>	26.5
<i>Ricotta fumée, crème tartufata, roquette &amp; artichauts grillés</i>		<i>4 pièces</i>

## Nos Pâtes

---

<b>Linguine carbonara</b>	<i>lardons, œuf &amp; emmental</i>	19
<b>Linguine au pesto</b>	<i>tomates confites, parmesan &amp; roquette</i>	21
<b>Ravioles à la truffe</b>	<i>ricotta fumée, jambon de Parme, tomates, &amp; roquette</i>	26.5
<i>4 pièces</i>		
<b>Ravioles végétariennes</b>	<i>à la truffe</i>	26.5
<i>Ricotta fumée, crème tartufata, roquette, tomates &amp; artichauts grillés</i>		<i>4 pièces</i>



## Nos Poissons *en fonction de l'arrivage*

---

		Prix du moment
<b>Moules</b> <i>voir tableau des suggestions</i>		
<b>Saumon Gravlax</b> <i>toasts &amp; salade de quinoa</i>		28
<b>Steak de saumon</b> <i>sauce béarnaise, légumes de saison &amp; pommes de terre</i>		32
<b>NEW Daurade royale</b> <i>risotto aux champignons, crumble de parmesan &amp; ricotta fumée</i>	1 filet	28
	2 filets	34
<b>Solettes meunières</b> <i>salade d'accompagnement &amp; frites</i>	2 pièces	29
	3 pièces	37
<b>Burger de saumon</b> <i>sauce tartare, guacamole, choux &amp; frites de patate douce</i>		26.5
<b>Scampis au curry</b> <i>sauce crémée au curry jaune &amp; riz</i>		25
<b>Scampis à l'ail</b> <i>sauce crémée à l'ail &amp; riz</i>		25
<b>Risotto aux herbes fraîches &amp; couteaux</b> <i>à l'ail, fruits de mer &amp; crumble de parmesan</i>		29.5
<b>Fish and chips</b> <i>de sole, sauce tartare &amp; frites</i>		23

## Nos Viandes

---

<b>Emincé de poulet au curry</b> <i>blanc de poulet, sauce crémée au curry jaune &amp; riz</i>		21.5
<b>NEW Emincé de poulet &amp; risotto aux champignons</b> <i>crumble de parmesan &amp; ricotta fumée</i>		25
<b>Tartare de bœuf à la belge</b>		25
<i>Mayonnaise, câpres, cornichons, salade d'accompagnement &amp; frites</i>		
<b>Tartare de bœuf à l'italienne</b>		25
<i>Parmesan, pignons de pin, basilic, huile d'olive, salade d'accompagnement &amp; frites</i>		
<b>Tartare de bœuf à l'italienne mi-cuit</b> <i>(cuit d'un seul côté)</i>		26
<i>Parmesan, pignons de pin, basilic, huile d'olive, salade d'accompagnement &amp; frites</i>		
<b>Burger de bœuf</b> <i>sauce Dallas, cheddar, salade d'accompagnement &amp; frites</i>		25
<b>Steak de bœuf</b> <i>250g, légumes de saison &amp; frites</i>		27.5
<b>Escalope tartufata</b> <i>Escalope de porc, sauce tartufata, légumes de saison &amp; linguine</i>		27
<b>Sauces</b> • <b>Poivre</b> <i>ou Tartufata</i> <i>ou Béarnaise</i>		4
• <b>Beurre maître d'hôtel</b>		1.5



## Nos desserts

---

<b>Camembert au four</b> <i>romarin &amp; miel, idéal à partager</i>		<b>15.5</b>
<b>Fondant au chocolat</b> <i>noir &amp; glace vanille</i>		<b>11</b>
<b>Tarte tatin</b>	<i>Classique</i>	<b>11</b>
	<i>Glace vanille</i>	<b>12.5</b>
	<i>Glace vanille &amp; flambée au Calvados</i>	<b>14.5</b>
<b>Assortiment de 4 macarons</b>		<b>9.5</b>
<b>Mousse au chocolat</b> <i>&amp; chantilly</i>		<b>10</b>
<b>Tiramisu au spéculoos</b>		<b>10</b>
<b>Crème brûlée</b>		<b>10.5</b>
<b>Café gourmand</b> <i>3 gourmandises, chantilly &amp; une boisson chaude au choix</i>		<b>11</b>
<b>Irish, Italian ou French coffee gourmand</b> <i>3 gourmandises &amp; chantilly</i>		<b>18</b>
<b>Brésilienne</b> <i>3 boules de glace moka &amp; praliné, caramel, nougatine &amp; chantilly</i>		<b>11</b>
<b>Dame blanche</b> <i>3 boules de glace vanille, chocolat noir fondu &amp; chantilly</i>		<b>11</b>
<b>Dame noire</b> <i>3 boules de glace chocolat, chocolat noir fondu &amp; chantilly</i>		<b>11</b>
<b>Café liégeois</b> <i>3 boules de glace moka, espresso &amp; chantilly</i>		<b>11</b>
<b>2 boules de sorbet</b> <i>au parfum du moment</i>		<b>8.5</b>
<b>Glaces</b> <i>vanille, chocolat, moka, praliné, fraise</i>	<i>1 boule</i>	<b>4.5</b>
	<i>2 boules</i>	<b>8</b>

## Nos Boissons Chaudes

---

<b>Café – Espresso – Décaféiné</b>		<b>4</b>
<b>Double espresso</b>		<b>5</b>
<b>Latte macchiato – Espresso macchiato</b>		<b>5</b>
<b>Irish coffee</b> <i>Jameson</i>		<b>12</b>
<b>Italian coffee</b> <i>Amaretto</i>		<b>12</b>
<b>French coffee</b> <i>Cognac</i>		<b>12</b>
<b>Vin chaud</b>		<b>6</b>
<b>Chocolat chaud</b> <i>Homemade</i>		<b>5</b>
<b>Thé Menthe fraîche</b>		<b>5</b>
<b>Thé</b> <i>Vert, Earl Grey, Jasmin</i> <b>ou Infusion</b> <i>Camomille, Verveine</i>		<b>4.5</b>

## Nos Digestifs (4cl)

---

<b>Cognac Bertrand V.S.</b>	<b>9</b>	<b>Grappa</b>	<b>9</b>
<b>Cognac Bertrand X.O.</b>	<b>14</b>	<b>Limoncello</b>	<b>9</b>
<b>Amaretto di Saronno</b>	<b>9</b>	<b>Zacapa</b> <i>23 ans</i>	<b>15</b>
<b>Batida de coco</b>	<b>9</b>	<b>Don Papa</b>	<b>12</b>
<b>Cointreau</b>	<b>9</b>	<b>Jameson</b>	<b>9</b>
<b>Calvados Père Magloire</b>	<b>9</b>	<b>Talisker S. Malt</b> <i>10 ans</i>	<b>14</b>
<b>Elixir d'Anvers</b>	<b>9</b>	<b>Lagavulin S. Malt</b> <i>16 ans</i>	<b>15</b>