



LES MARCHES

Restaurant - 5, Rue de la Manutention 75116 Paris
tel : 01.47.23.52.80

Une halte chez un routier
c'est l'assurance d'un
bon repas peu couteux !

Cuisine soignée

Tout au beurre

**LA MAISON EST
OUVERTE
TOUS LES JOURS**

Plat du jour

**Vins au pichet
ou de notre cave**

BIÈRE À LA PRESSION

Hiver 2025

Entrées

- Œufs en Meurette 11,50 €
- Saucisson Pistaché, Pommes Tièdes 12 €
- Poireaux Mimosa 9,50 €
- Poireaux Vinaigrette 8 €
- Pâté en Croûte du Chef 12 €
- Foie Gras & Toasts 16 €
- Os à Moelle & Pain Grillé 12 €
- Œufs Mayonnaise 6,50 €
- Escargots en Coquille (x6) 16 €
- Saint Marcellin rôti 10 €
- Saucisson beurre 7 €
- Carpaccio de Tête de Cochon Ravigote 11 €

Plats

Les Spécialités

- Tartare de Bœuf 20 €
- Steak au Poivre (Filet) 29,50 €
- Filet de Bœuf sauce Béarnaise 29 €
Béarnaise Truffée supplément 2,50 €
- Filet de Bœuf aux Morilles 32 €
- Blanquette de Veau Tradition 22 €

Les Classiques

- Chou Farci 18,50 €
- Entrecôte Béarnaise 28,50 €
- Onglet Béarnaise 21 €
- Blanquette de Veau aux Morilles 29 €
- Rognons sauce Dijonnaise 21 €
- Pot-au-feu à l'ancienne 25 €
Garniture : frites ou salade
Garniture supplémentaire : 3,50 € - Haricots Verts 3,50 €
- "Poisson du Jour" sauce Écrevisses 22 €
- Fish & Chips sauce tartare 19,50 €
- Quenelles comme à Nantua 22,50 €
- Ravioles aux Cèpes & Morilles 22,50 €

Desserts

- Fromage 7 €
- Mont Blanc 9,50 €
- Île Flottante aux Pralines roses 10 €
- Baba au Rhum 10 €
- Pain perdu Pommes Rôties 9,50 €
- Tarte Tatin 9 €
- Crème Brûlée 9 €
- Mousse au chocolat & Gavottes 9 €
- Granité Chartreuse 16 €
- Granité Poire Alcool 12 €
- Granité Citron Vodka 12 €
- Glaces 2 boules 7 €