

Bienvenue au BE Café Marché Jourdan.

C'est avec plaisir que nous vous proposons cette carte imaginée par notre nouveau Chef, Romain ABEILLE pour la saison hivernale.

Au BE Café Marché Jourdan, découvrez une cuisine bistronomique où qualité et originalité sont les maîtres mots. Nous souhaitons rendre hommage aux produits frais, de saison, et si possible locaux.

Toute l'équipe vous souhaite un bon appétit !

Les tapas

La pièce au choix 5€

Raviole de homard et Granny Smith

Velouté de potiron butternut

Langoustines croustillantes

Tranches de saumon frais mariné

Bœuf maturé au café (Holstein)

Bœuf maturé aux 7 épices (Blonde de Galice)

Bœuf maturé nature en carpaccio (Chianina)

Les snacks

Club sandwich « classique » 19€

Blanc de poulet, œuf, bacon, tomate, mayonnaise, pommes frites fraîches, mesclun de salade

Hamburger « classique » 23€

Petit pain moelleux avec graines de sésame, Steak de bœuf haché, fromage ou bacon, Pommes frites fraîches et mesclun de salade


Le De-Light



De-Light est la promesse d'une agréable parenthèse minceur qui conjugue plaisir et diététique. Chaque repas devient une invitation à redécouvrir le plaisir d'une alimentation gastronomique à faibles calories et sans gluten.

Développé par Patrick JARNO, Chef du Sofitel Quiberon Diététique et instauré dans tous les Sofitel du monde.


Nous disposons d'un menu adapté pour les enfants (-12 ans). N'hésitez pas à nous le demander.

 Plat végétarien

A la carte

ENTRÉES

Saumon mariné maison aux agrumes 12€
Salade mesclun, gel de savora et yuzu


Salade de légumes croquants  16€
En tempura d'algues au wasabi, vinaigrette chinoise, jeunes pousses

Raviole de homard et pomme Granny Smith 19€
Crumble de combava, crème de céleri


Velouté de butternut   10€
Toast à la Maquée du Brabant, éclats de vitelottes et girolles, pain fusette

Langoustines croustillantes 15€
Marinées au citron et basilic, gel, mesclun de salade

PLATS TERRE & MER

Risotto  19€
De quinoa rouge, boulgour et graines de chia, parmesan

Entrecôte de Galice maturée 220gr 38€
Déclinaison de choux fleur, jus à l'ail fumé d'Arleux

Pavé de bar  26€
Aux vapeurs de citronnelle, consommé façon dashi, potiron confit, Nameko, feuille d'huître

Suprême de poule faisane 33€
Purée de panais, trio de mini betteraves rôties, sauce aux morilles et gingembre

Joue de veau 23€
Cuite à basse température, préparée comme une Carbonade, oignons grelots, frites, sauce café spéculoos

FROMAGES 15€
Trilogie de fromages affinés de chez Pierre Houtain

DESSERTS 10€

Café Liégeois revisité
glace café, biscuit Sacher, gelée de Peket, spéculoos, mousse café

Carpaccio d'ananas 

Crème brûlée, arôme de saison

Fondant au chocolat accompagné de sa glace vanille

Tartelette aux fruits (saveur selon arrivage du jour)

Salade de fruits de saison 