

## Bienvenue au BE Café Marché Jourdan.

Les beaux jours sont arrivés... de même que notre nouvelle carte de printemps, imaginée par notre Chef de cuisine Romain ABEILLE.

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

Croustillant de gambas	7€
Crème d'asperges blanches	5€
Déclinaison de tomates	5€
Carpaccio de mullet noir	7€
Bœuf maturé au café (Holstein)	7€
Bœuf maturé aux 7 épices (Blonde de Galice)	7€
Bœuf maturé nature en carpaccio (Chianina)	7€

## 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.

*Concept 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

**Croustillant de gambas** 19€  
Fenouil confit et coriandre, gel de citron vert, pickles de radis

**Déclinaison de tomates** 10€  
en gelée, marinées et en sorbet

**Carpaccio de bœuf maturé Chianina** 15€  
Eventail d'eryngii mariné au balsamique, croquant de pain

**Crème d'asperges blanches** 14€  
chips d'asperge, fruits secs, purée de céleri rave

**Carpaccio de mullet noir** 12€  
Sanshō et citron vert, crème d'avocat, mesclun et œufs de saumon

### PLATS TERRE & MER

**Mille-feuilles de patates douces** 19€  
Courgettes jaunes, eryngii, feuille de blette, pistou à l'ail des ours, huile de truffe

**Entrecôte de Galice maturée 220 gr** 38€  
Caviar d'aubergines, asperges blanches, billes de betterave Chioggia et chips de céleri, demi-glace à la livèche

**Sole vapeur** 28€  
Coulis d'épinards, enoki, câpres frits, jeunes feuilles de betterave, carottes et radis, émulsion hibiscus

**Tournedos de veau** 37€  
Barigoule d'artichauts, croûte de coriandre et poivre vert, mousseline de petits pois, jeunes pâtisseries, sauce à la sauge

**Magret de canard** 25€  
Cuit à basse température, Apicius, polenta au romarin, feuilles d'épinards fraîches, carottes jaunes et mini betteraves rouges, sauce réglisse

**FROMAGES** 15€  
Trilogie de fromages affinés de chez Pierre Houtain

**DESSERTS** 10€

**Crumble Petit Beurre, mousse de coco et citron vert,**  
gel coco et tuile aux deux sésames

**Tarte sablée au citron**

**Moelleux au chocolat,** boule de glace caramel

**Crème brûlée,** arôme de saison

**Glaces et sorbets**

**Salade de fruits de saison**