

Bienvenue au BE Café Marché Jourdan.

Cet été, découvrez les recettes fraîches et variées imaginées par notre chef Romain ABEILLE. Le soleil est partout dans cette carte légère et savoureuse, où les fruits et légumes de saison se marient à merveille avec les saveurs des herbes aromatiques.

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 !

La trilogie de tapas 15€

Gaspacho de concombre

Carpaccio de mulet

Bœuf maturé

Les snacks

Salade de saison 19€
Mesclun de salade et crevettes roses marinées à la citronnelle, tomate, concombre

Club sandwich « classique » 19€
Blanc de poulet, œuf, bacon, tomate, mayonnaise, pommes frites fraîches, mesclun de salade

Hamburger « classique » 23€
Petits pains moelleux avec graines de sésame, steak de bœuf haché, fromage ou bacon, pommes frites fraîches et mesclun de salade

Tartare de bœuf au couteau minute 19€
Mesclun de salade, pommes frites fraîches

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

Tomates crevettes roses 19€

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

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

Gaspacho de concombre  11€
À l'huile de ciboulette

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

PLATS TERRE & MER

Quinoa à l'huile de cèpes   19€
Champignon eryngii, tomates confites

Rumsteak poêlé ou grillé 26€
Pommes frites fraîches, mesclun de salade, sauce à la Livèche

Saumon Vapeur  28€
Coulis d'épinards, enoki, câpres frits, jeunes feuilles de betterave, carottes, émulsion hibiscus

Suprême de volaille 25€
Farci au gingembre, mousseline de patate douce, duo de jeunes pâtissons, sauce café & spéculoos

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 belges et français de chez Pierre Houtain

DESSERTS 10€

Fraises
au balsamique, poivre vert

Tarte aux fruits de saison

Moelleux au chocolat
Servi avec une boule de glace à la vanille

Glaces et sorbets

Salade de fruits de saison 