

Les Caprices du Marché

Restaurant - Vente à emporter

Téma et Baptiste JOURDAIN sont heureux de vous accueillir dans ce Lieu Convivial où Baptiste vous propose une Cuisine faite Maison, avec un Maximum de Produits Locaux et Quelques Grains de Folies.

Chaque Midi, Une Formule « Retour du Marché » vous est Proposée selon ses achats et son inspiration.

La Carte, elle aussi tout en Couleurs et Saveurs est élaborée au Gré des Saisons et des Caprices du Chef.

OUVERTURE SUR PLACE OU À EMPORTER :

Du Mardi au Samedi : midi et soir.

Menu « Retour du Marché »

Consulter notre ardoise

Entrée, Plat, Dessert 18,00 Le midi du Mardi au Vendredi.

Entrée, Plat, Dessert 22,00 Le Samedi midi.

Les Entrées

- * Foie Gras de Canard « maison », Toasts, Confit de Fraises au Poivre de Timut. 17,00
- * Éventail de Tomates, Tartare de Légumes Frais, Burrata et Sauce Chimichurri. 12,00
- * Œuf Fermier poché, Roquette et Jambon Rostello Truffé au Pesto Rosso. 12,00

Les Salades

- ***La Charentaise :** 12.00

Salade, Tomate, Œuf au Plat, Tartines de Fromage de Chèvre de Villefagnan Chaud au Miel de Bernac.

- ***La Périgourdine :** 15.00

Salade, Tomate, Croûtons, Filet de Canard séché et Fumé par nos soins, Gésiers Confits, Lardons Fumés, Vinaigrette à la Framboise.

- ***La Caprice :** 15.00

Salade, Croûtons, Aiguillettes de Poulet rôti aux Épices, Tomates Confites, Pomme de La Faye, Coleslaw « maison » à la Bergamote, Tome des Brebis de Marie, Vinaigrette à la Passion.

Les Fromages au Four servis avec Charcuterie, Pain Grillé et Cornichons.

- Le Camembert AOP Lait Cru de Normandie mariné et rôti au Miel, Thym et Ail. 15,90
- Le Camembert AOP Lait Cru de Normandie farci à la Crème de Truffes. 17,90
- La Boîte (Fromage coulant « comme un Mont d'Or » fabriqué dans le Jura). 15,90

Les Burgers Servis avec Frites Maison et Salade Verte.

Le Classic : Le Simple 12,00 / Le Benaise (Double) 18,50

Pain Brioché, Sauce Burger « maison », Steak haché (France), Tomates, Salade, Oignons cuisinés, Cheddar.

L'Auvergnat : Le Simple 12,50/ Le Benaise (Double) 19,50

Pain aux Graines, Sauce Burger « maison », Steak haché (France), Tomates, Salade, Oignons cuisinés, AOC BLEU d'Auvergne.

Le Normand : Le Simple 15,50/ Le Benaise (Double) 22,50

Pain aux Graines, Crème d'Ail « maison », Steak haché (France), Poitrine Fumée Grillée, Tomates, Salade, Oignons cuisinés, AOP Camembert.

L'Italien : Le Simple 15,50/ Le Benaise (Double) 22,50

Pain aux Graines, Pesto Rosso « maison », Steak haché (France), Coppa, Tomates, Roquette, Oignons cuisinés, Burrata.

Le Lombard : Le Simple 15,50 / Le Benaise (Double) 22,50

Pain Brioché, Crème d'Ail « maison », Steak haché (France), Jambon Rostello à la Truffe, Tomates, Roquette, Oignons cuisinés, AOP Taleggio.

Le Charentais : Le Simple 14,50 / Le Benaise (Double) 21,50

Pain aux Graines, Sauce Poulette « maison », Escalope de Poulet rôtie, Tomates, Salade, Oignons cuisinés, Fromage de Chèvre de Villefagnan et Miel de Bernac.

Le Capricieux : Le Simple 15,50 / Le Benaise (Double) 22,50

Pain Brioché, Porc Mariné, Fumé et Confit par nos soins façon « Pulled Pork », Sauce Barbecue « maison », Coleslaw « maison », Salade, Oignons cuisinés, Cheddar Fumé.

Le Rossini : Le Simple 19,50 / Le Benaise (Double) 29,50

Pain Brioché, Sauce Pineau « maison », Steak haché (France), Foie Gras « maison », Tomates, Salade, Oignons cuisinés, Cheddar Rouge.

***Les Suppléments :** Poitrine Fumée = 1,50. Escalope de Foie Gras = 5,00 Burrata = 3,00.

Fromage de Chèvre = 1,50. Œuf = 1,00. Cheddar Fumé = 1,50

Piment Jalapeños = 1,50 Coppa = 1,50

*Possibilité de composer un Burger avec Galette de Légumes ou un Steak Haché de Bœuf Halal.

LES PLATS

La Terre

Accompagnements : *Frites maison, salades Vertes et /ou Pommes Charmentaises* : Pommes de Terre rôties dans la graisse de Foie Gras, Champignons de Charmé et Lardons Fumés.

* Onglet de Veau flambé au Cognac, Sauce Foie Gras. 20,00

* Filet de Canard poêlé au Miel de Bernac et Graines de Sésame. 20,00

* Faux-Filet de Bœuf (France). 23,00

* Steak Haché de Bœuf avec Œuf à Cheval (France) 15,00

Sauce au Choix : Bleu d'Auvergne, Foie Gras ou Échalotes Vin Rouge.

* Végétarien Risotto d'Arborio aux Légumes du Soleil et Parmesan. 15,00

La Mer

* Gambas Sauvages Grillées aux Épices Indiennes et Risotto au Parmesan. 20,00

* Les MOULES *Servies avec Frites maison.*

Marinières (Vin Blanc, Oignons, Laurier, Thym) 15,00

Sauce au Bleu d'Auvergne. 16,00

Sauce Poulette (Crème de Volailles). 16,00

Les Gourmandises « Maison »

- * Ardoise de Fromages Affinés et Salades à l'Huile de Noix. 7.50
- * Soupe Glacée aux Fraises de David et Mouillettes de Gache Vendéenne. 8.00
- * Notre généreuse Profiterole à la Vanille, Sauce Chocolat et Amandes Grillées. 8,50
- * Tatin de Kadaïfs aux Pommes de La Faye, Miel de Bernac et Glace Yaourt. 7,50
- * Café ou Thé à la Menthe « maison » Gourmand. 8.50

* Pensez à consulter notre Carte des Glaces et Sorbets.

Afin de faciliter le Service, nous vous recommandons de choisir votre Dessert dès la prise de commande.

Les VINS du Moment : 75CL

BLANC : AOP Cheverny « Domaine Maison » 26,00

ROUGE : AOC Bourgogne Pinot Noir « La Petite Perrière » 26,00

ROSE : IGP Méditerranée « Gourmandise » 24,00

Un Grand Merci à nos Partenaires qui jouent le jeu :

Les Vergers Fagussiens à La Faye (Pommes).

David « Fraise Connection » à Mairé-Levescault.

SCAEC des Cèdres à Charmé (Pleurotes et Shiitakés).

Famille Morisset à Poursac (Huiles Vierges et Aromatisées).

La Maison de Charente à Tusson (Canard).

Fabrice MAILLARD aux Portes en Ré (Sel du Marais du Barrot Nord).

Famille Gauducheau ainsi que Leurs Abeilles à Bernac (Miels).

SCEA Ferme de Kalidaan à Villefagnan (Fromages de Chèvre).

Les Brebis de Marie à Londigny (Fromages de Brebis).

Boulangerie « Au Bon Pain » à Ruffec.

La Ferme des Monts Verts à Montbron (Viandes).

Guérit Distribution à Cognac (Cave).

Le Caveau à Angoulême (Cave).

Distillerie des Moisans à Sireuil (Cognac, Spiritueux).

SAS Fornel Frères à Barbezieux (Fruits et Légumes).

Cap Focéan à La Rochelle (Poissonnerie).

Tous les Activistes du Marché de Ruffec et des Alentours ...

- **LA LISTE DES PRODUITS ALLERGENES UTILISES DANS NOTRE ETABLISSEMENT EST À VOTRE DISPOSITION AU COMPTOIR.**