

# Hostellerie du Marché

HOTEL - RESTAURANT



## MENU





## LES APÉRITIFS



### Les apéritifs

Vodka Eristoff 4 cl 4.50 €

Kir 12cl 4.50 €

Mure, cassis, pêche, framboise

Kir pétillant 12cl 5.50 €

Méthode champenoise au poitou

Kir Royale 7 €

Ricard 2.5cl 3.50 €

### Les apéritifs Bio



Pastis Janot 2.5 cl 4.50 €

Pastis artisanale distillerie des Aravis



Vermouth blanc Sorrentini 6cl 4.50 €

Façon Martini



Vermouth rouge Sorrentini 6cl 4.50 €

Façon Martini



Tequila reposado 4cl 5.90 €



Gin Juniper green 4cl 4.50 €



Gentiane Façon Suze Janot 6cl 4.90 €



Porto Rouge "tawny" 6cl 4.50 €



Pineau des Charentes Blanc 6cl 4.30 €

brard blanchard

HM

## LES BIÈRES



### Bière Pression **Bio**



La grisette blonde 5°

25cl 3.90 €

*Brasserie St Feullien*

33cl 4.90 €

50cl 6.50 €

### Les Bières Bouteilles **Bio**

*Brasserie Moulin D'ascq*



La blonde 5°

33cl 5.50 €



Ipa bio

33cl 5.90 €



La blanche 5°

33cl 4.90 €

### Les Bières Bouteilles

*Brasserie la Vivat*

Blonde ou ambrée Bio

75cl 9.90 €

Blonde ou ambrée bio

33cl 4.90 €

*Brasserie Jessenhofke*

Brun Brune 7°

33cl 5.90 €

*Brasserie Hocq*

Bière blanche

33cl 5.50 €

à la fraise 5°

*Brasserie des 3 Fourquets*

Lupulus orgamicus

33cl 5.90 €

triple 8.5°

*Brasserie Dupont*

Bière de miel

33cl 5.90 €



## LES SOFTS



### Les Softs

#### Jus de fruits **Bio**

Pomme 25cl <i>Verger de la reimette</i>	3.50 €
Orange au verre 25cl <i>Verger de la reimette</i>	3.50 €
Abricot 25cl	3.50 €
Ananas 30cl	3.50 €

#### Sodas **Bio**

Meuh Cola Transparent bio 27.5 cl	3.90 €
Charitea green bio 33cl	3.90 €
Charitea mate bio 33cl	3.90 €
Limonade elixia bio <i>Nature gingembre, rose, fleur d'oranges, Menthe poivree, fleur de sureau</i>	3.90 €

#### Sodas

Coca	3.40 €
Coca 0	3.40 €
Orangina	3.40 €
Fuzetea peche intense	3.40 €
Perrier	3.40 €
Diabolo	2.90 €
Jus de pomme pétillant	25cl 3.50 € 75cl 8.90 €

#### Cidre **Bio**

Cidre brut d'ohain bio 33cl	4.90 €
-----------------------------	--------

#### Sirops **Bio**

*Bigallet*





Fraise, grenadine, citron, menthe,  
pamplemousse, griottes



# LES BOISSON CHAUDES



## Les Cafés

 Café expresso <b>Bio</b>	1.90 €
Café crème	2.40 €
 Café allongé <b>Bio</b>	1.90 €
 Double café <b>Bio</b>	3.50 €
Double café crème	3.90 €
 Décafeiné	1.90 €

## Les Thés

 Thé <b>Bio</b> <i>Infusion</i>	2.90 €
---	--------

## Les chocolats

Chocolat chaud <b>Bio</b> façon sucette	3.80 €
Chocolat traditionnel	2.90 €
Chocolat viennois	3.90 €



## LES COCKTAILS



### Les Cocktails avec alcool

**Le Mojito de l'Hostellerie** 6.90 €

*Rhum blanc - sucre de canne  
pulco citron vert - cassonade - limonade*

**Le Matisse** 6.90 €

*Clin D'oeil au tableau " La dessert rouge "  
Henri Matisse 1908*

*Vodka - citron vert - jus de fruits exotique  
Sirop griottes*

**Auguste Herbin** 6.90 €

*Clin d'oeil au vitrail de l'école*

*Curaçao - tequilla - jus d'orange  
sirop grenadine*



### Les Cocktails sans alcool

**Raymond Poivet** 4.90 €

*Créateur de BD*

*Lait de coco - jus ananas  
sirop de sucre canne - citron vert*

**Jules deloffre** 4.90 €

*En memoire de ses courses prestigieuses*

*Jus d'orange - jus d'abricot  
citron vert - sirop grenadine*

HM

## LA RHUMERIE



**Le Diplomatico** 4cl 8.90 €

*Venezuela*

**Gold of Mauritius** 4cl 9.90 €

*Île maurice*

**El pasador** 4cl 9.90 €

*île Maurice*



**Rhum blanc papagayo Bio** 4cl 5.90 €

*Paraguay*

## LA CAVE À WHISKY



### **Japonais**

**Le Nikka from the barrel** 4cl 8.90 €

### **Français**

**Bellevoye noir tourbé** 4cl 12.90 €

*triple malt*

**bellevoye bleu non tourbé** 4cl 9 €

*triple malt*

### **Ecossais**

**Highland Harvest bio** 4cl 6.90 €

*7 ans d'age*

**Glenfarclass** 4cl 9 €

*6 ans d'age*

### **Irlandais**

**Clantarf blended** 4cl 5.90 €

*vieillit en barrique*



## HOT DRINKS



**Speculoos coffee** 7.90 €  
*Sirop speculoos - sirop de sucre de canne  
café allonge - crème fouetée*

**Irish du nord** 7.90 €  
*Genièvre de houlle - liqueur de chicoree  
café, crème fouettée*

## DIGESTIF



**Get 27** 4cl 4.90 €

**Liqueur de limoncello** 4cl 3.50 €

**Monzanita marie brizard** 4cl 3.50 €

**Fleur de bière** 4cl 4.90 €

**Poire cognac** 4cl 4.90 €

**Grand Marnier** 4cl 5.50 €

**Genievre de houle carte noir** 4cl 5.50 €

**Le génépi du père Mathieu** 5.50 €  
*Distillerie des Aravis*





HM

## ENTRÉES



### Entrée

4.90 €

*Au choix parmi notre sélection du jour*

### Entrée gourmande

6.90 €

*Sélection de 3 verrines d'entrée du jour*

Pour connaître  
la composition des entrées,  
et l'origine des viandes,

**voir l'ardoise du jour**



Accompagnement  
selon les suggestions du jour

### Produits essentiellement de

Eau « Castelle »  
plate ou gazeuse  
affinée surplace  
**OFFERTE**

HM

## LES PLATS



Assiette " Végétarienne " 9.90 €

Plat du jour mijoté 13.50 €

*Le midi uniquement du lundi au vendredi*

La grillade **M** 14.50 €

*Au choix selon les disponibilités :*

- Rumsteak 180g
- Steak haché
- Ribs 250g
- Cotes de porc
- Andouillette
- Filet de volaille
- Demi magret canard
- Thon
- Saumon
- 3 langoustines

La grillade **H** 19.50 €

*Au choix selon les disponibilités :*

- Ribs XL 500g
- Entrecôte 180g
- Thon
- 5 langoustines

La grillade **HM** 24.50 €

- Entrecôte 300g

*Prix net en euros service compris. Prices shown are Euros net prices.*

**qualité BIO et d'origine locale.**

### MENUS ENFANT

• **Enfant moins de 6 ans 6.00 €**

1 sauce ou 1 steak haché  
ou nuggets de poulet maison

Accompagnement selon les suggestions du jour  
1 boule de glace, 1 sirop à l'eau Bio

• **Enfant moins de 12 ans 9.00 €**

1 sauce ou 1 steak haché  
ou nuggets de poulet maison

Accompagnement selon les suggestions du jour  
1 boule de glace ou 1 dessert du jour  
1 sirop à l'eau Bio ou 1 jus de fruit bio

HM

# MENU DU JOUR



## Entrée

*Une entrée au choix parmi  
notre sélection du jour*

ou

## Café douceur

*Café accompagné  
d'une verrine dessert au choix*

## Plat du jour mijoté

*Voir l'ardoise du jour*



16.90 €



## Produits essentiellement de

Eau Castellie  
plate ou gazeuse  
affinée surplace  
**OFFERTE**

HM

# MENU ESSENTIEL



## Entrée

*Une entrée au choix parmi  
notre sélection du jour*

OU

## Café douceur

*Café accompagné  
d'une verrine dessert au choix*

## La grillade **M**

*Avec Grillade **H** supplément 5,00 €  
Avec Grillade **HM** supplément 10,00 €*



18.40 €



*Prix net en euros service compris. Prices shown are Euros net prices.*

**qualité BIO et d'origine locale.**

Accompagnement  
selon  
les suggestions  
du jour

HM

# MENU COMPLET



## Entrée

*Une entrée au choix parmi  
notre sélection du jour*

## La grillade **M**

*Avec Grillade **H** supplément 5,00 €  
Avec Grillade **HM** supplément 10,00 €*

## Dessert

*Un dessert au choix  
parmi notre selection du jour*

23.90 €



## Produits essentiellement de

Eau Castellie  
plate ou gazeuse  
affinée surplace  
**OFFERTE**

HM

# MENU GOURMAND



## Entrée

*Une entrée au choix parmi  
notre sélection du jour*

## La grillade **M**

*Avec Grillade **H** supplément 5,00 €  
Avec Grillade **HM** supplément 10,00 €*

## Café ou thé gourmand



26.50 €



*Prix net en euros service compris. Prices shown are Euros net prices.*

**qualité BIO et d'origine locale.**

**Accompagnement**  
selon  
les suggestions  
du jour



## LES DESSERTS



### Dessert

4.90 €

*Un dessert au choix parmi notre selection du jour*

### Dessert gourmand

6.90 €

*Sélection de 3 verrines dessert du jour*

### Café douceur

3,90 €

*Café accompagné d'une verrine dessert au choix*

### Thé douceur

4.50 €

*Thé accompagné d'une verrine dessert au choix*

### Café ou thé gourmand

7,90 €

*Café ou thé accompagné d'une sélection de 3 verrines dessert du jour*

*Prix net en euros service compris. Prices shown are Euros net prices.*

Pour connaître  
la composition des  
desserts  
**voir l'ardoise  
du jour**



