



Market puB

Menu Royal

37.90 €

ENTRÉE + PLAT + DESSERT

AU CHOIX PARMIS LES *

ENTRÉES

*Os à moelle gratiné

beurre ail/persil, pain toasté
9.00€

*Escargots de Bourgogne

Beurre ail/persil x6
10.00€

Cassolette de ravioles

3 fromages, sauce roquefort
 *Vegetarien* 10.00€

*Terrine du Chef / cœur foie gras

confit d'oignons / raisins
et condiments
12.00€

Œufs cocotte au foie gras

crème de champignons
13.50€

Huîtres « pleine mer » n°3

Veules-les-Roses
x6 : 14.00€ ou x12 : 28.00€

Foie gras de canard

mi-cuit, chutney du moment
pain toasté Ferme d'Orvilliers


19.00€

PLATS SUR LE POUCE

Croque Market

(Double pain de mie, béchamel
rostello, Comté affiné),
frites, salade
14.00€

Omelette nature, salade

 *Vegetarien* 10.00€

ou Omelette italienne

(tomates, parmesan), jambon de
Parme, salade
14.00€

Planche italienne

ou mixte fromage
(rostello, coppa, jambon
de Parme, spianata)
22.00€



Market puB

PLATS

*Tartare de bœuf Angus

de la ferme de Germainville 
classique ou thaï, frites, salade
19.90€

Belle côte de veau et son jus
Endive braisée, carotte fêne au
cumin
24.00€

Burger du Market

(pain brioiché steak de bœuf
haché, bacon, cheddar
oignons, sauce tartare tomates
confites, cornichons aigre-doux)
salade et frites
19.90€

Souris d'agneau caramélisée

Jus thym/romarin, purée de
patates douces
22.00€

***Aile de raie** à la grenobloise
purée de pommes de terre
19.90 €

Saint-Jacques snackées
rondini à la gambas et piment
d'Espelette, crème de
champignons
24.00€


*Ravioli ricotta/épinards

poêlée de légumes, pesto
 *Vegetarien* 19.90€

GARNITURE AU CHOIX

(en supp. 3.00€)
Purée, frites, poêlée de légumes,
frites de patate douce

SAUCE AU CHOIX

(en supp. 2.00€)
Roquefort, poivre, 
crème de safran De Smet

FROMAGES

Assiette de trois fromages, mesclun 12.00€

DESSERTS

Brioche perdue de la ferme d'Orvilliers, glace caramel beurre salé 9.00€

***Moelleux au chocolat intense**, crème anglaise 9.00€ (+12€ vin vintage G.Bertrand)

***Chou craquelin** façon profiterole 9.00€

Tarte du moment et sa glace 9.00€

Baba-kouglof ivre de rhum, chantilly 9.00€

Café Illy ou thé gourmand Dammann Frères 11.00€



Market
pub

Coupes glacées

Coupe Amarena (2 boules vanille Bourbon, cerises Amarena, chantilly, amandes effilées)
9.00€

Coupe gourmande glacée (morceaux brownie, boule vanille Bourbon, boule caramel beurre salé, chantilly, amandes effilées)
9.00€

Dame Blanche (3 boules vanille, chocolat chaud, amandes effilées et chantilly)
9.50€

Chocolat liégeois (1 boule vanille, 2 boules chocolat, chocolat chaud et chantilly, amandes effilées)
9.50€

Café liégeois (1 boule vanille, 2 boules café, café Illy et chantilly, amandes effilées)
9.50€

Colonel (2 boules citron, Vodka)
11.00€

GLACES 3.00€ la boule

Vanille
Chocolat
Café
Caramel beurre salé
Menthe-chocolat
Rhum-raisins

SORBETS 3.00€ la boule

Citron vert
Passion
Cassis
Framboise
Fraise
Poire



Market
pub

Formule des canailles

Enfants jusqu'à 12 ans

17.00€

PLAT au choix
Steak haché **ou** Omelette nature
ou Fish and chips
Pâtes, purée, frites **ou** légumes

DESSERT au choix
2 boules de glaces **ou** moelleux au chocolat

1 sirop à l'eau **ou** Ice Tea



: Produits de la région



: Plat végétarien

Le Market Pub, c'est aussi des **salons privés** pour l'organisation de vos **séminaires, réunions de travail** ou **événements familiaux**.

Traiteur pour la préparation de vos **cocktails** et **plateaux** pour vos **repas d'entreprise**.



Suivez-nous
sur



restaurant-marketpub.fr

19, rue Mériçot - 28100 Dreux - Tél. 02 37 46 18 44 - reservation@marketpub.fr

Nous vous accueillons du lundi au samedi de 11h45 à 14h30 puis de 18h45 à 22h30 et le dimanche de 11h45 à 14h30

Prix TTC comprenant le service - © Agence Conicrea