Les Caprices du Marché

Restaurant - Vente à emporter - Traiteur

Téma et Baptiste JOURDAIN sont Heureux de vous accueillir dans ce Lieu Convivial où Baptiste vous propose une Cuisine Traditionnelle 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.

Restaurant - takeaway - catering

Téma and Baptiste JOURDAIN welcome you to their restaurant “Les Caprices du Marché” where Chef Baptiste offers up a delicious traditional cuisine with his own uniquely inspired touch, and the atmosphere is always warm and friendly, making every dining experience a real pleasure.

Our menu offers all the colors of the seasons, with fresh produce sourced only from the local market and finest local farmers.

Our lunch menu “Retour du Marché” is conjured up based on the vagaries of the market and the inspired imagination of the Chef!

OUVERTURE :

De Mai à Septembre :

Du Mardi au Samedi midi et soir.

D'Octobre à Avril :

Du Mardi au Jeudi : le midi

Vendredi et Samedi : midi et soir.

Menu « Retour du Marché »

Consulter notre ardoise

Entrée, Plat, Dessert 16,00 Le midi du Mardi au Vendredi.

Entrée, Plat, Dessert 20,00 Le Samedi midi.

Menu « Enfant » 9.50

1 Steak haché (France) ou Filet de Colin Pané, Frites

+1 Boisson 33cl

oooooooooooo

1 Boule de Glace ou 1 Push up ou 1 Compote de Pommes.

Les Salades

***L'Orientale :** 12.00

Salade, Tomates Séchées, Poulet Marinées aux Épices du Bled, Poivrons Confits, Fruits Secs, Pois Chiches, Halloumi, Menthe Fraîche.

***La Terre et Mer :** 16.00

Salade, Roquette, Tomates Séchées, Poivrons Confits, Toasts de Foie Gras maison, Truite Fumée, Crevettes, Oignons Frits.

***La Charentaise :** 10.00

Salade, Tomate, Œuf Fermier à la Plancha, Tartines de Fromage de Chèvre de Villefagnan Chaud au Miel de Bernac.

Les Pâtes

*Pappardelles aux Pleurotes, Shiitakes et Huile de Truffes (Végétarien) 14,00

*Pappardelles au Bleu d'Auvergne et Jambon de Pays. 14,00

*Conchiglies aux Noix de St Jacques et Truite Fumée. 17,00

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

Les Burgers : Simple ou Benaise(Double)

Toutes nos Burgers sont servis avec Frites Maison et Salade Verte.

Le Classic : Le Simple 9.00 / Le Benaise 16,00

Pain Rustique, Steak haché (France), Tomates, Salade, Oignons, Edam.

L'Italien : Le Simple 10.50 / Le Benaise 17,50

Pain aux Céréales, Steak haché (France), Jambon de Pays, Tomates, Salade, Roquette, Oignons, Parmesan, Pistou.

L'Orient : Le Simple 10.50 / Le Benaise 17,50

Pain au Curcuma, Poulet aux épices Orientales, Poivrons Confits, Tomates, Salade, Roquette, Oignons, Edam.

L'Auvergnat : Le Simple 10.50/ Le Benaise 17,50

Pain Rustique, Steak haché (France), Tomates, Salade, Oignons, AOC BLEU d'Auvergne.

Le Ch'ti : Le Simple 10.50 / Le Benaise 17,50

Pain Rustique, Steak haché (France), Poitrine Fumée Grillée, Tomates, Salade, Oignons et AOP Maroilles.

Le Local : Le Simple 15.00 / Le Benaise 22,00

Pain aux Céréales, Boudin Noir (La Ferme des Monts Verts à Montbron), Pommes au Miel de Bernac, Sauce Pineau, Roquette, Oignons, Tome Ruffécoise.

Le Pécheur : Le Simple 13.00 / Le Benaise 19,00

Pain à l'Encre de Seiche, Steak de Thon Mariné et Grillé, Guacamole, Tomates, Roquette, Oignons, Edam.

Le Rossini : Le Simple 16.50 / Le Benaise 24,00

Pain aux Céréales, Steak haché (France), Escalope de Foie Gras, Sauce Pineau, Tomates, Salade, Oignons, Edam.

Menu « Caprices »

Entrée, Plat, Dessert 33.00

Entrée, Plat, Fromage, Dessert 36.00

* Terrine de Foie Gras de Canard « maison » Cœur Granny Smith Confité au Pineau.

Ou

* Tartare de Thon au Yuzu et Avocat, Pickles de Légumes.

Ou

* Velouté de Légumes, Cappuccino à la Betterave et Huile de Fenugrec. (Végétarien)

Ou

*Tarte Tatin de Boudins Noirs de La Fermes des Monts Verts et Pommes,
Salade d'herbes aux Noisettes.

oooooooo

* Filet de Canette de Challans aux 3 Poivres, Champignons de Charmé et Purée Maison.

Ou

* Noix de Saint-Jacques Marinées Grillées à l'huile de Truffes, Risotto aux Morilles.

Ou

* Faux-Filet de Bœuf Auvergnat Grillé à la Plancha, Sauce au Choix, Frites Maison.

Ou

* Tajine de Kefta d'Agneau (Boucherie Léonard), Pruneaux, Amandes et Semoule.

oooooooo

* Ardoise de Fromages Affinés
et Bouquet de Salades à l'Huile de Noix de Bernac.

oooooooo

* Choisissez un Dessert dans notre Carte.

LA CARTE

Les Entrées

- * Entrée du Jour. 6,50
- * Terrine « maison » de Foie Gras Cœur Granny Smith Confité au Pineau, Toasts. 14,00
- * Tartare de Thon au Yuzu et Avocat, Pickles de Légumes. 12,00
- * Tarte Tatin de Boudins Noirs de La Fermes des Monts Verts et Pommes,
Salade d'herbes aux Noisettes. 12,00
- * Velouté de Légumes, Cappuccino Betterave et Huile de Fenugrec. (Végétarien) 11,00

Les Plats

- * Filet de Canette de Challans aux 3 Poivres, Champignons et Purée Maison. 18,00
- * Noix de Saint-Jacques Marinées Grillées à l'huile de Truffes, Risotto aux Morilles. 20,00
- * Faux-Filet de Bœuf Auvergnat Grillé à la Plancha, Sauce au Choix, Frites Maison. 20,00
- * Tajine de Kefta d'Agneau (Boucherie Léonard), Pruneaux, Amandes et Semoule. 19,00

Les Gourmandises « Maison »

- * Ardoise de Fromages et Salades à l'Huile de Noix de Bernac. 6.00
- * Le Dessert du Jour. 5.00
- * Cannelés au Cognac façon Profiteroles. 8.00
- * Dôme Noix de Coco et Vanille, Éclats de Chocolat Noir 7.00
- * Brioche de Fabien GUILBAUD façon pain perdu et Caramel de Ré. 7,50
- * Moelleux au Chocolat Noir cœur coulant aux Fruits Rouges, Glace. 7,50
- * Café ou Thé à la Menthe « maison » Gourmand. 8.50
- * Pensez à consulter notre Carte des Glaces et Sorbets Artisanales !

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 » 22,00

ROUGE : AOP Médoc « Monfort Bellevue » 29,00

ROSE : AOP Coteau d'Aix « Château Calissanne » 21,00

Un Grand Merci à nos Partenaires qui jouent le jeu :

Le SCAEC des Cèdres à Charmé (Pleurotes et Shiitakes).

Famille Morisset à Poursac (Huiles Vierges et Aromatisées).

CDLD à Pons (Volailles).

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

GAEC de Kaalidan à Villefagnan (Fromages de Chèvre).

GAEC de L'Argentor à Poursac (Fromages).

Charlotte Épinoux à Bernac (Fruits et Légumes).

Boulangerie Guilbaud à Ruffec.

Hervé Moreau à Charmé (Agneau).

Boucherie Léonard à Ruffec.

La Ferme des Monts Verts à Montbron (Viandes).

Guérit Distribution à Cognac (Cave).

Le Caveau à Angoulême (Cave).

SAS Fornel Frères à Barbezieux (Fruits et Légumes).

Focéan à La Rochelle (Poissonnerie).

Maison Pezaud à Angoulême (Poissonnerie).

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