

Au **BE Café Marché Jourdan**, découvrez une cuisine bistro-bonomique où qualité et originalité sont les maîtres mots. Nous souhaitons rendre hommage aux produits frais, de saison, et si possible locaux.

Le restaurant est ouvert chaque jour de 12h00 à 14h30 et de 19h00 à 22h30.

Toute l'équipe vous souhaite une plaisante dégustation !

Menu – Goût de France



Menu 2 services : 44€ (1 verre de vin 12cl par plat inclus)*

Menu 3 services : 59€ (1 verre de vin 12cl par plat inclus)**

ENTRÉES

Aumônière de Camembert 

Pommes flambées au calvados, mesclun de salade

PLATS

Bœuf Bourguignon cuit 8h basse température

Purée de pommes de terre à l'huile d'olive, oignons gelots glacés

Ou

Marmite de poissons en Bouillabaisse et sa rouille

DESSERTS

Tarte Tatin à la poire

Quenelle de crème d'Isigny

Ou

Café gourmand

* Menu 2 services sans boisson : 36€

** Menu 3 services sans boisson : 48€



Plat De-Light (faible en calories)

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.



Plat végétarien



Afin de vous servir au mieux, n'hésitez pas à nous informer de toute intolérance alimentaire.



Nous disposons d'un menu adapté pour les enfants (-12 ans). N'hésitez pas à nous le demander. Prix : 18€

A la carte

ENTRÉES

Saumon mariné  196 kcal 13€

Aux agrumes d'hiver, crème d'avocat et mascarpone, gel de citron vert

Velouté de carottes jaunes au carvi  10€

Escalope de foie gras de canard 16€

Pain de carottes à la sauge toasté, sauce balsamique

Carpaccio de betterave  156 kcal 12€

Espuma de mozzarella Scamorza, pignons torréfiés, vinaigrette à l'huile de noix 

Ris de veau pané 15€

Mesclun de salade, vinaigrette au sureau

PLATS TERRE & MER

Joue de bœuf braisée 8h 27€

Polenta crémeuse au romarin, pommes de terre Grenailles sautées, sauce Piedboeuf

Maigre vapeur  184 kcal 29€

Croûte de coriandre, fumet infusé aux arômes pain d'épices vanillé, énokï et crosnes

Filet de turbot meunière 32€

Mousseline de butternut, chicon braisé, jeunes pâtes et pois mange tout

Cuisse de pintade  232 kcal 30€

Poire pochée, shitaké, brocolis et sauce au Muscat de Valence

Jeunes champignons de saison sautés  21€

Grains de sarrasin crévés aux noix

Entrecôte grillée 240g – Argentine 37€

Pomme frites fraîches, mesclun de salade, béarnaise maison

FROMAGES 15€

Trilogie de fromages affinés belges et français de chez Pierre Houtain

DESSERTS 10€

Fondant au chocolat

Sorbet à l'orange sanguine

Tiramisu au spéculoos et poires

Bouquettes Liégeoises aux pommes

Assiette de fruits coupés  67 kcal

Tarte de saison

ICI, NOS ALIMENTS ONT L'ACCENT LOCAL

Au Be Café Marché Jourdan nous privilégions les produits locaux. Nos fromages sont affinés par Pierre Houtain, maître fromager à Waremme, notre miel est produit sur le toit de l'hôtel, et nos œufs sont bios, de poules belges élevées en plein air.

