



**Le menu du marché : 17.00€**

Avec des produits frais sélectionnés avec soins par le chef,  
nous vous proposons :

Une entrée et un plat ou un plat et un dessert pour 17,00€  
Une entrée, un plat et un dessert pour 21,00 €

Uniquement les midis du mardi au vendredi sauf jours fériés

---

**Menu du chef : 35.00€**

Toujours sélectionnés par le chef, les produits frais changent  
toutes les semaines pour toujours vous satisfaire d'avantages

Une entrée, un plat, un fromage ou un dessert pour 35,00€  
Une entrée, un plat, et un dessert pour 39,00€

---

**La carte blanche : 35.00€**

Faites vous plaisir! Le chef vous créé la surprise en vous  
préparant ses meilleurs mets  
En choisissant ce menu vous n'aurais pas le choix à l'avance  
mais ferais confiance au chef qui ce fera un plaisir de vous  
créer la surprise

Entrée, plat, fromage ou dessert : 35,00€  
Entrée, plat, fromage et dessert : 39,00€

Menu pour l'ensemble de la table

---



**La découverte : 49.00€**

Sur le même principes que la carte blanche du chef, avec des mets plus prestigieux (Homard, Bar, Turbot, langoustines...)

C'est toujours la surprise!

Menu pour l'ensemble de la table

---

**Formules Traiteur : 0.00€**

L'auberge des Hortillonnages c'est aussi à la maison!

Des plats du jours, frais, disponibles toute la semaines, sur commandes à venir retirer chez nous ou en livraison à votre domicile!

Plateau repas au bureau, ficelles picarde entre amis, couscous pour un anniversaire, apéritif dînatoire à base de vérines, club sandwich et autres bouchées...

Tout est possible (en suivant les arrivages de produits et les saisons)

Prenez le temps de nous passer un coup de téléphone et nous vous ferons un plaisir de vous guider selon vos envis pour toujours plus vous satisfaire!!

\*\*\* 03 22 92 59 82 \*\*\*

---

**Formule expresse : 13.00€**

Uniquement le midi, pour les plus pressés..

Un plat du jour, 1/4 de vin ou 1/2 Castalie et un café

---