



L'Echoppe des Halles

Frédéric Coiffé
Maître Cuisinier de France

À déguster dans les halles, ou au comptoir si tu as de la place !

Les plateaux apéro à partager pour 2/3 personnes

Les croquettes de morue à la portugaise 16€

8 croquettes de morue,
sauce pili pili

6 bao buns retour de Singapour 18€

Petits pains vapeurs, effiloché de porc, coriandre, cacahuètes, citron vert

La grosse Cochonne 22€

Terrine, saucisse sèche, jambon sec, chorizo, paté persillé, condiments, patatas bravas



Les plateaux "plancha" à partager ou pas ...

Magret de canard de la basse cour de Castelnau 25,00€

Un magret émincé (500 gr), pommes rissolées en persillade

Entrecôte à la Bordelaise (300 gr) 22,00€
Pommes rissolées, persillade, sauce piquillos

Chipirons à l'espagnole 22,00€
Pommes rissolées, persillade, ail confit

Le poulet croustillant 20,00€
Filets de poulets panés (300 gr), pommes rissolées, sauce tartare

La cote de bœuf à partager

Pièce d'1,2 kg de race Simmental 60€
Pommes rissolée en persillade, échalottes confites

Le menu du midi 16€

Du mardi au vendredi
Entrée + plat + dessert



Chouk's
Petits choux affreusement bons...

Les Chouk's

Petit chou garni à la crème légère à la vanille 1,50€

Pasteis de Nata

Petit flan du Portugal 1,50€

Il était une fois ...

De mes racines Portugaises, je tiens cet esprit de convivialité et de passion de la cuisine. Mon parcours dans des maisons étoilées chez Alain Ducasse et Richard Cointreau m'ont appris la rigueur et l'importance du travail bien fait. Après 25 ans de rencontres, de sélections de produits, de recettes, d'amour et de partage, je cuisine ici avec mon équipe, pour vous, pour tout simplement ...

Partager, Associer, Montrer

Frédéric Coiffé
Maître Cuisinier de France



L'Echoppe des Halles



Frédéric Coiffé
Maitre Cuisinier de France

Rouges

			Verre 12cl	Bouteille 75 cl
Bordeaux supérieur	Que pour les garçons et filles sages	2014	5,00€	20,00€
Graves Bio	Château Auney l'Hermitage	2020	6,00€	25,00€
Pessac Léognan	Château d'Eyran	2020	7,00€	31,00€
Saint-Emilion	Clos Hédoné	2019		38,00€
Mendoza - Argentine	Torreleones entre amigos, Malbec	2020	6,00€	28,00€
Douro Portugal Bio	Carm do Douro tinto Portugal	2019		29,00€

Rosés

Bordeaux rosé	Domaine du Bourdieu Bio	2021	5,00€	20,00€
Côte de Provence AOC	Château de Mentone Émotions Bio	2022	6,00€	25,00€

Blanc

Entre-deux-Mers AOC	Domaine du Bourdieu Bio	2022	5,00€	20,00€
Minho	Soalheiro Allo Portugal	2021	6,00€	25,00€
Côtes de Gascogne	Domaine du Rey Manseng, moelleux	2021	6,00€	25,00€

Apéro

	verre	pichet
Ma sangria comme à Barcelone	5,50€	16,00€
Le punch «retour des îles»	5,50€	16,00€
Mojito	8,00€	
Gin tonic made in Bacalan	8,00€	

Les bières

Super bock	33 cl Portugal	4,00€
Banche Mascaret	33 cl Bordeaux	6,00€

Café

Café Bio Moka Sidama Ethiopie	1,80€
-------------------------------	-------

Les softs

Limonade	4,50€
Jus de pommes	4,00€
Coca basque	4,50€

Les eaux

Abatilles pétillante (1L)	5,00€
Abatilles plate (1L)	5,00€
Abatilles pétillante (1/2L)	3,50€
Abatilles plate (1/2L)	3,50€

Les digestifs

Cognac, Armagnac (4 cl)	9,00€
Manzana, get 27 (5 cl)	6,00€

