

Restaurant LES MARAICHERS

Cuisine Française

1912-2014

37 place du Vieux Marché
tél. 02 35 71 57 73

<http://www.les-maraichers.fr>



SITUÉ AU COEUR DU CENTRE HISTORIQUE DE ROUEN,
LES MARAÎCHERS CEUX SONT DES PRODUITS FRAIS CUISINÉS MAISONS
DANS UN DÉCOR RÉTRO DE PLAQUES ÉMAILLÉES, BAR EN ZINC & BARBOTINES ORIGINALES !

Restaurant LES MARAICHERS

Cuisine Française

1912-2014

BIENVENUE AUX MARAICHERS, BISTROT DEPUIS 1912

DANS UNE AMBIANCE RÉSOLUMENT BISTROT
RECEVEZ VOS CONVIVES DANS NOS TROIS SALLES DE 15 À 120 CONVIVES
TOUS LES JOURS POUR DÉJEUNER OU DÎNER

PUISQUE CHAQUE REPAS EST UNIQUE, NOTRE DIRECTRICE ÉVÉNEMENTIELLE,
PRUDENCE CAUVIN, VOUS ACCOMPAGNERA
DANS L'ENSEMBLE DE LA MISE EN ŒUVRE DE VOTRE MANIFESTATION.

DES REPAS NÉGOCIÉS (APÉRITIFS, VINS & CAFÉ)
DE 29,50 À 68 EUROS

JEAN-FRANÇOIS TABOUEL, NOTRE CHEF DEPUIS 30ANS, ÉLABORE
UNE CUISINE GÉNÉREUSE, TRADITIONNELLE ET SINCÈRE QUI UTILISE
LES PRODUITS FRAIS DE LA SAISON.

NOTRE RESTAURANT EST OUVERT SEPT JOURS SUR SEPT
DE 12H À 14H30
ET DE 19H À 22 H30
& 23 H LES VENDREDIS & SAMEDIS!

RÉSERVATIONS & CONTACTS

PRUDENCE CAUVIN 06 87 55 44 04

CONTACT@LES-MARAICHERS.COM

LE RETOUR DU MARCHÉ

19.50 €



ENTRÉES

MOUSSELINE DU PÊCHEUR AU BASILIC CRÈME ACIDULÉE

Ou

TERRINE DE CANARD AU FOIE GRAS ET SA CONFITURE D OIGNONS

PLATS

TOURNEDOS DE VOLAILLE À LA VENTRÈCHE CRÈME DE CIDRE

Ou

DOS DE SAUMON MI FUMÉ COULIS DE TOMATE À LA CORIANDRE

DESSERTS

NOUGAT GLACÉ AU BASILIC COULIS ROUGE

Ou

ROYAL CHOCOLAT



29.50 €

ACCOMPAGNÉ D'UN KIR NORMAND, D'UNE BOUTEILLE DE VIN
POUR 3 PERSONNES, ENTRE DEUX MERS, CHÂTEAU MAINE PASCAUD,
ROSÉ DE PROVENCE & D'UN CAFÉ

LES SAVEURS DU TERROIR

27 €



ENTRÉES

CRÈME BRULÉE DE FOIE GRAS CHUTNEY DE FIGUES

Ou

AUMÔNIÈRE DE POIRES ET NEUFCHÂTEL

Ou

TIAN DE SAUMON FUMÉ AU CAVIAR D'AUBERGINE

PLATS

FRICASSÉE DE PINTADEAU AU POMMEAU

Ou

DUO DE DORADE ET ROUGET CRÈME DAUDET

Ou

FONDANT DE BŒUF AU RIVESALTES

FROMAGES

CROUSTILLANT DE CAMEMBERT MESCLUN DE SALADE

Ou

CARPACCIO DE VIEUX COMTÉ CONFITURE DE CERISES NOIRES

DESSERTS

POIRE POCHÉE AUX ÉPICES COULIS DE CHOCOLAT

Ou

DÉLICE AUX FRUITS DE SAISON

Ou

MOELLEUX AU CHOCOLAT COULIS D'ORANGE À LA BADIANE



39 €

ACCOMPAGNÉ D'UN KIR VIN BLANC, D'UNE BOUTEILLE
DE VIN POUR 3 PERSONNES, ENTRE DEUX MERS, CHÂTEAU
MAINE PASCAUD, ROSÉ DE PROVENCE & D'UN CAFÉ

LE GOURMAND DES MARAÎCHERS

48 €



MISE EN BOUCHE

ENTRÉES

CHARTREUSE DE VOLAILLE FUMÉE AU CITRON VERT, SALADE D'HERBES FRAICHES

Ou

LE FOIE GRAS MI-CUIT DES MARAÎCHERS COMPOTÉE DE FRUITS DE SAISON

Ou

QUENELLES DE LANGOUSTINE AU PIMENT D'ESPELETTE

LE TROU NORMAND

PLATS

MÉDAILLONS DE BAR À LA GRAINE DE PAVOT

Ou

RONDINS DE VEAU AU CURCUMA

Ou

CARRÉ D'AGNEAU AUX SAVEURS DE PROVENCE

LE PLATEAU DE FROMAGES

DESSERTS

GRATIN DE FRUITS AU SABAYON DE CHAMPAGNE

Ou

DÉLICE DE NOUGAT ET FRAMBOISES ET SON COULIS D'ABRICOTS

Ou

MOUSSELINE AU TROIS CHOCOLATS ET SON CROUSTILLANT DE FRUITS SECS



68 €

ACCOMPAGNÉ D'UN KIR ROYAL, D'UNE BOUTEILLE
DE VIN POUR 3 PERSONNES MAÇON VILLAGE BLANC,
MÉDOC CHÂTEAU CARCANIEUX, SANCERRE ROSÉ ET
D'UN CAFÉ & MIGNARDISES