



Trois chefs mettent leurs expériences en commun...

Les familles Marshall, Rey et Wahid sont très heureuses de vous accueillir dans un nouveau concept de restauration à emporter. Les arrivages quotidiens de la Méditerranée, déterminent le menu de la semaine. Tous les produits sont issus d'une pêche artisanale et durable (ligne, casiers...selon arrivage). Les viandes et volailles sont exclusivement de la région. Nous voulons donner naissance à un univers unique de saveurs, révéler des épices, redécouvrir les légumes, herbes et aromates des Alpilles. Le Partage est l'essence même de notre métier, c'est ainsi que se célèbre la cuisine en Provence ! Et pour préserver cette convivialité, nous avons fait le choix d'une carte à explorer seul ou à plusieurs, avec la liberté de découvrir nos spécialités au gré de vos envies...

Bon voyage !

(Compte tenu de la situation actuelle, sachez que toutes les mesures sanitaires et d'hygiène sont renforcées pour préserver la santé de tous)

Pour vos commandes :

Tél. : 04 90 95 03 54 ou 06 74 81 26 10

De 9H à 13H30 et de 18H à 20H30 du mardi au dimanche

Service de livraison possible (75€ d'achats min.) sur un rayon de 10 km autour de St Rémy de Provence

Retrait des commandes et achat sur place à :

Maison Marshall, 2 place Joseph Hilaire, 13210 Saint Rémy de Provence

Règlement en espèces ou CB

A NOTER : Desserts en quantité limitée

MENU

Chou-fleur grillé au BBQ - anguille fumée - crème de raifort	12€
Spaghetti de courgettes - miso blanc - tomates cerises grillées	11€
Les asperges vertes grillées - beurre blanc aux œufs de truite fumée	18€
Belles asperges blanches de Provence - vinaigrette « grenobloise »	18€
Tomates anciennes / burrata - balsamique	12€
Tarama d'œufs de cabillaud fumé – épices du zaatar - blinis mn	8€
Les Coques, beurre au vinaigre fumé.	10€
Les tellines en persillade - baies roses	10€
Maquereau grillé au chalumeau - mûres - fleurs de concombre	14€
Moules XXL - citron noir - algues	9€
Rillettes de bonite / curry épicé	8€
Tacos - avocat - crevettes de Méditerranée - lime	12€
Les Oursins par 3 - eau d'ail noir rafraîchie - vinaigre fumée	15€
Huîtres Gillardeaux n°5 par 6 - piment - vinaigre de champagne	23€
Ceviche de mullet noir, courge musquée de Provence - coriandre - lime	14€
Cœur de saumon à peine cuit / lime - piment vert	16€
Thon de Méditerranée - patate douce, maïs - léche de tigre	15€
Ceviche de daurade / lime - coriandre	18€
Demi-avocat / tartare de thon épicé	16€

Loup de méditerranée - asperges blanches -coriandre, citron vert	18€
Tataki de bonite, main de bouddha - tamarin - sésame noir	15€
Gros encornet snacké à la plancha / sésame blanc - piment -	12€
Poulpe de méditerranée et avocat grillé - vinaigrette aux olives cassées	16€
Épaule d'agneau confit-croustillant / épices du vadouvan	18€
Côtelette d'agneau des Alpilles grillée au miso noir	19€
Volaille fermière rôtie aux épices tandoori - pomme-purée	18€
Filet de bœuf Simmental - esprit tigre qui pleure	28€

DESSERTS

Le baba bouchon Bouchon vanillé, rhum Dilon, raisins blonds, chantilly à la vanille.	5.50€
Le double chocolat Dacquoise amandes & noisettes, croustillant Praliné, crémeux Chocolat noir, mousse chocolat noir et glaçage caramel et cacao.	5.50€
La tarte citron Sablé breton, crème au citron jaune et meringue.	5.50€
Le millefeuille aux fruits Pâte feuilletée caramélisée, crème pâtissière à la vanille, coulis Fruits rouges et rhubarbe, fruits frais.	5.50€
La trilogie Dacquoise noix de coco, cajou et thé vert Matcha, suprême coco, 3 cœurs goyave et coulis passion	5.50€