

L'INTERMÈDE

BRASSERIE MAISON

TOUT LE MONDE S'Y RETROUVE !

A PARTAGER... OU PAS A L'APÉRO !

Planche apéritive	15
Duo de terrines de campagne	6.50
Cornet de frites	4
🌱 Tarte du boulanger tomate-mozzarella	17.50
Chipirons aux poivrons . 120gr 9 / 200gr 17 et piment d'Espelette à la plancha	

POUR DÉBUTER

Terrine de jambon persillé	8
oignons rouges au miel et soja	
Tartare de dorade royale	9.50
aux légumes et fines herbes	
🌱 Salade de tomates saveurs d'antan	7.50
basilic	
Burrata	14.50
tomates saveurs d'antan en salade, basilic	
Chipirons aux poivrons	9
et piment d'Espelette à la plancha	

🌱 **Œuf ^{AB} bio parfait**

7
gaspacho d'épinards et pancetta
grillée

Tartare de légumes

7
avocat et vinaigrette de betterave rouge

🌱 VÉGÉTARIEN

MENU DE L'ARDOISE

ENTRÉE/PLAT
OU
PLAT/DESSERT

- 18 -

Uniquement le midi.

LES INCONTOURNABLES

Tartare de bœuf au couteau Charolais ■ ■ 180gr, frites & salade	
Classique	17.50
Aller-Retour	17.50
A l'Italienne	19
Burger Brasserie Maison	18
steak haché 150gr VBF ■ ■, Grana Padano, oignons rouges, pancetta, frites & salade	
Salade Caesar « La Nôtre »	17.50
Tartare de dorade royale	17
aux légumes et fines herbes, frites	
Poulet fermier ■ ■	16
au citron confit, écrasé de pommes de terre aux olives et fines herbes	
Club sandwich, frites et salade	18.50

À LA PLANCHA

Filet de dorade royale	20
au romarin, tomate concassée aux olives, linguine et courgettes à la plancha	
Crevettes sauvages	25
coulis de piquillos, linguine et courgettes à la plancha	
Chipirons aux poivrons	17
piment d'Espelette, mesclun de salade	
La Belle entrecôte 300gr	28
frites-salade Ou courgettes à la plancha	
Brochette d'onglet 200gr	22
frites-salade Ou courgettes à la plancha	
Généreux steak haché frais 300gr VBF ■ ■	20
œuf à cheval, frites et salade	
Pluma de cochon origine France ■ ■ 17	
jus au thym, écrasé de pommes de terre aux olives et fines herbes	

NI VIANDE, NI POISSON

🌱 **Poke Bowl**

16
avocat, carotte, fenouil, concombre,
jeunes pousses d'épinard, tomate,
quinoa, œuf ^{AB} bio, graines de courge

🌱 **Linguine**

14
coulis de piquillos et courgettes à la
plancha

🌱 **Demi-tarte du boulanger**

12
tomate-mozzarella, mesclun de salade

🌱 VÉGÉTARIEN

FINIR EN DOUCEUR

Authentiques profiteroles

8.50
sauce chocolat

Sablé aux fraises

8.50
mouseline au basilic

Dame blanche

7.50

Banana-split

8.50

Fruits de saison melba

8.50

Nage de fruits, sorbet cassis

7.50

Le clafoutis tout simplement

6.50

Café douceur

7



DERRIÈRE LES FOURNEAUX

SÉBASTIEN

Originaire de l'Essonne, Sébastien Etienne est un authentique épcurien qui saura réveiller vos papilles ! Il vous propose chaque jour une carte du marché issue de producteurs de la région qu'il connaît bien.

NOS FOURNISSEURS LOCAUX

Nos Œufs de la FERME DES FOURNEAUX

Nos Lentilles de Vert le Grand
PRODUCTION OLIVIER SCHINTGEN

Le fromage blanc de campagne et Yaourts
FERME DE SIGY

La menthe poivrée LA FERME DU CLOS D'ARTOIS

La Bière Terrano BRASSERIE RABOURDIN Père et Fils

MENU ENFANT

- 13 -

avec boisson - servi jusqu'à 12 ans
(Sirop à l'eau ou Diabolo ou Soft ou Jus de fruit)

PLAT AU CHOIX :

Escalope de dinde ; Filet de dorade royale ;
Steak haché

GARNITURE AU CHOIX :

Linguine ; Frites ; Courgettes

DESSERT AU CHOIX :

½ clafoutis aux fruits de saison ;
Glace Oasis vanille et fruits exotiques ;
Yaourt

Carafe ou verre d'eau gratuit sur demande. Tous nos prix sont en euros et TTC. Une majoration forfaitaire de 5€ est appliquée, pour toute commande en chambre. La liste des allergènes est disponible sur demande. 🌱 Plat végétarien.

🌱 Produits issus de l'agriculture biologique. Le poids des viandes indiqué est brut et avant cuisson et peut varier de +/-10%.