

LES ALLERGIES ET LEURS ALLERGÈNES



Gluten (blé, seigle, avoine, orge, épautre, kamut)



Crustacés et produits à base de crustacés



Ceufs et produits à base d'œufs



Poissons et produits à base de poisson



Arachides et produits à base d'arachides



Soja et produits à base de soja



Lait et produits à base de lait (y compris le lactose)



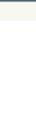
Fruits à coques (amandes, noisettes, noix, noix de cajou, noix de pécan, noix du Brésil, pistache, macadamia)



Celeri et produits à base de ce légume



Moutarde et produits à base de moutarde



Graines de sésame



Anhydride sulfureux et sulfites en concentration de plus de 10 mg/Kg ou 10 mg/L exprimés en SO₂



Mollusques, sauce ou produits à base... ou contenant des mollusques et dérivés



Légumineuses telles le lupin, le pois, la fève, le soja, les haricots...

EN ENTRÉE OU A PARTAGER

Planche de charcuterie



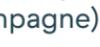
Planche de fromages



Planche Mixte



Duo de terrines



(pâté au piment d'Espelette & terrine de campagne)

Croustillant de poulet



aux épices Cajun, mayonnais au piment d'Espelette

Houmous



toasts grillés (pain)

Ceufs de poule mimosa



Gaspacho de courgettes aux herbes



crème fraîche aux légumes croquants

Saumon gravlax



fenouil croquant et grenade, huile vierge aux fines herbes

Burrata, tomates saveur d'antan



coulis de piquillos

Carpaccio de veau



sauce tonnato, citron confit, roquette, Grana Padano

Sucrine, pancetta grillées



crème de balsamique et noix

Mayonnaise



Vinaigrette



Pain Baguette Adorine



Pain Lalos Grand Pochon



LES PLATS

Salade Brasserie Maison côté Mer



Salade Brasserie Maison côté Terre



Fish and chips de lieu



sauce tartare

Escalope de saumon



Echine de cochon 250 gr



jus au cajun

Demi-poulet rôti au thym



mayonnaise au piment d'Espelette

Carpaccio de veau



sauce tonnato, citron confit, roquette, Grana Padano

Onglet de bœuf 200 gr/400 gr



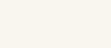
oignons rouges caramélisés au soja

Tomates farcies de Marie Louise



coulis de tomates

Penne, sauce tomate, basilic



caviar d'aubergine et Grana Padano

Courgettes rôties



écrasé de pommes de terre aux olives noires, tomates cerises

Tarte aux légumes



du soleil, roquette

Omelette à votre goût



Riz de Camargue IGP aux épinards

légumes de saison à la plancha

Généreux steak haché 300 gr



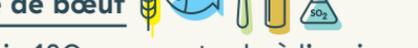
oeuf à cheval

Tartare de bœuf



Charolais 180 gr, moutarde à l'ancienne

Burger



Brasserie Maison

GARNITURES

Écrasé de pommes de terre



Riz de Camargue IGP



Salade



Frites

Penne



Courgettes rôties

Légumes

LES DESSERTS

Sablé breton aux fraises, crème praliné



Fruits de saison Melba



Les profiteroles de Fred



Mousse au chocolat, noisettes caramélisées



Tiramisu aux fruits rouges



Café gourmand



VERRES DE VIN

