

LES ALLERGIES ET LEURS ALLERGÈNES



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



Crustacés et produits à base de crustacés



Œufs 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)

Croquetas de jambon ibérique



Crème fine de tomates



Saumon fumé



lentilles en salade, vinaigrette à la moutarde ancienne Martin Pouret

Champignons en velouté



crémeux de persil

Tatin d'oignons rouge



magret de canard fumé, Comté et roquette

Œuf de poule



mayonnaise moutarde à l'ancienne et aux fines herbes

Mayonnaise



Vinaigrette



Pain Baguette Adorine

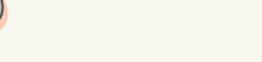


Pain Lalos Grand Pochon



LES PLATS

Veau Marengo en cocotte



Saucisse brasse poêlée et son jus

Coquillettes au jambon truffé



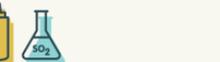
et œuf au plat

Parmentier de lieu



aux fines herbes, comme une brandade

Pinsa au jambon truffé



roquette et copeaux de Comté

Emincé d'onglet de bœuf 180 gr



à la plancha, façon «Brasserie Maison»

Omelette à votre goût



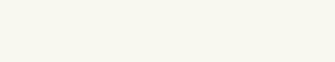
nature ou fines herbes ou Emmental râpé ou champignons ou jambon truffé

Demi-poulet rôti au thym



mayonnaise au piment d'Espelette

Burger Brasserie Maison



steak haché 150 gr, Cheddar, lard, oignons, pickles de chou rouge et roquette

Généreux steak 300gr



œuf à cheval

Tartare de boeuf Charolais 180g



Salade Brasserie Maison



poulet croustillant aux épices Cajun, batavia, pickles de chou rouge, poireau, pomme de terre, œuf et Grana Padano

Fish & chips de lieu



sauce tartare

Chou-fleur rôti



sauce moutarde ancienne Martin Pouret

Blanquette de légumes



de saison

GARNITURES

Écrasé de pommes de terre



Lentilles verte du Puy



Salade



Frites

Coquille



Légumes

LES DESSERTS

Soupe de mangue, brunoise d'ananas et sorbet Cassis

Les profiteroles de Fred



Mousse au chocolat

noisettes caramélisées

Tarte fine aux pommes

amandes et rhum

Café gourmand

VERRES DE VIN

