

## 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 SO<sub>2</sub>



**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



### L'Œuf parfait



moules et copeaux de Comté

### Saumon fumé



lentilles en salade, vinaigrette à la moutarde ancienne Martin Pouret

### Champignons en velouté



crèmeux de persil

### Tatin d'oignons rouge



magret de canard fumé, Comté et roquette

### Saucisse de Morteau



poireau, pommes de terre en salade

### Œuf de poule



mayonnaise moutarde à l'ancienne et aux fines herbes

### Mayonnaise



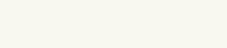
### Vinaigrette



### Pain Baguette Adorine

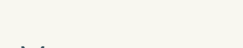


### Pain Lalos Grand Pochon



## LES PLATS

### Veau Marengo en cocotte



### Potée paysanne



poitrine fumée, saucisse de Morteau et saucisse brasse

### 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



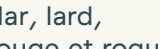
à la plancha, façon «Brasserie Maison»

### Omelette à votre goût



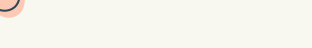
nature ou fines herbes ou Emmental râpé ou champignons ou jambon truffé

### 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



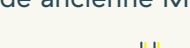
poulet croustillant aux épices Cajun, batavia, pickles de chou rouge, poireau, pomme de terre, œuf et Grana Padano

### Fish & chips de lieu



sauce tartare

### Dos de Merlu



crème de coquillages au citron

### Chou-fleur rôti



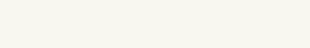
sauce moutarde ancienne Martin Pouret

### Blanquette de légumes



de saison

### Tarte fine aux champignons



rôtis et roquette

### Coquillettes aux champignons



légumes de saison

## GARNITURES

### Écrasé de pommes de terre



### Lentilles verte du Puy



### Salade



### Frites

### Coquille



### Légumes



## LES DESSERTS

### Gâteau de crêpes au Grand Marnier



et zestes d'orange

### 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

