

# before PARIS

BRASSERIE MAISON

Authentique & généreuse



## DERRIÈRE LES FOURNEAUX

ROMAIN

Fier de son parcours et de ses valeurs, Romain est un passionné qui ne ménage pas ses efforts pour ravir les papilles les plus exigeantes. Son quotidien est rythmé par sa créativité et sa curiosité au service d'une cuisine conviviale, savoureuse et authentique.

## EN ENTRÉE OU A PARTAGER

Nos Planches au choix : Charcuteries/Fromages/Mixte 18

🍷 Houmous, toasts grillés 5

Saumon gravlax, fenouil croquant, grenade, huile d'olive vierge aux fines herbes 11

Duo de terrines : Campagne/Piment d'Espelette 8

🍷 Crème fine de tomate 8

Poulet croustillant ■ ■ aux épices Cajun, mayonnaise au piment d'Espelette 8

Œufs de poule mimosa 6

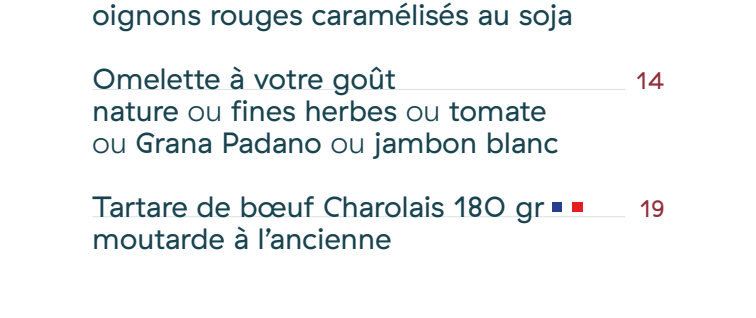
🍷 Burrata, tomates saveur d'antan, coulis de piquillos 12

🍷 Gaspacho de courgettes aux herbes, crème fraîche aux légumes croquants 8

Carpaccio de veau, sauce tonnato, citron confit, roquette, Grana Padano 11

Sucrine, pancetta grillées, crème de balsamique, noix 7

VEGETARIEN



## LES INCONTOURNABLES

Carpaccio de veau sauce tonnato, citron confit, roquette, Grana Padano 22

Burger Brasserie Maison steak hâché 150 gr ■ ■, pancetta, tomate, pickles d'oignon rouge, roquette, Grana Padano 20

Salade côté terre poulet croustillant ■ ■ aux épices Cajun, batavia, pickles d'oignon rouge, tomate, œuf, Grana Padano 18

Onglet de bœuf 200 gr, oignons rouges caramélisés au soja 23

Omelette à votre goût nature ou fines herbes ou tomate ou Grana Padano ou jambon blanc 14

Tartare de bœuf Charolais 180 gr ■ ■ moutarde à l'ancienne 19

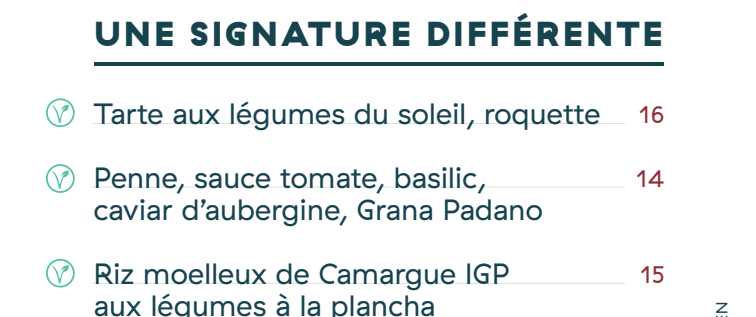


## CÔTÉ MER

Fish and chips de lieu, sauce tartare 18

Escalope de saumon 23

Salade côté mer saumon gravlax, batavia, tomate, œuf dur, olives noires, fenouil, pickles d'oignon rouge 18



## UNE SIGNATURE DIFFÉRENTE

🍷 Tarte aux légumes du soleil, roquette 16

🍷 Penne, sauce tomate, basilic, caviar d'aubergine, Grana Padano 14

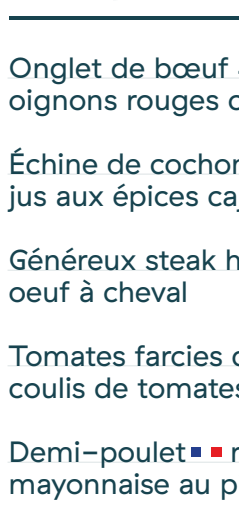
🍷 Riz moelleux de Camargue IGP aux légumes à la plancha 15

🍷 Courgettes rôties, écrasé de pommes de terre aux olives noires, tomates cerises, Grana Padano, fines herbes 15

VEGETARIEN



Le livre de recettes  
— élaboré par nos chefs



Dans ce recueil, nos chefs ont donné aux légumes une signature différente, autre qu'une simple garniture. Des recettes simples et généreuses où les légumes de saison sont magnifiés.  
En vente dans votre restaurant

## POUR LES GOURMANDS

Onglet de bœuf 400 gr, oignons rouges caramélisés au soja 44

Échine de cochon 250 gr ■ ■, jus aux épices cajun 18

Généreux steak haché 300 gr ■ ■, œuf à cheval 23

Tomates farcies de Marie Louise, coulis de tomates 19

Demi-poulet ■ ■ rôti au thym, mayonnaise au piment d'Espelette 21



Un accompagnement au choix  
— pour votre plat

- Frites fraîches
- Penne
- Écrasé de pommes de terre aux olives noires et fines herbes
- Courgettes rôties
- Légumes de saison
- Riz de Camargue IGP
- Salade

Au-delà d'un accompagnement, supplément de 4€

## FINIR EN DOUCEUR

Sablé breton aux fraises, crème praliné 11

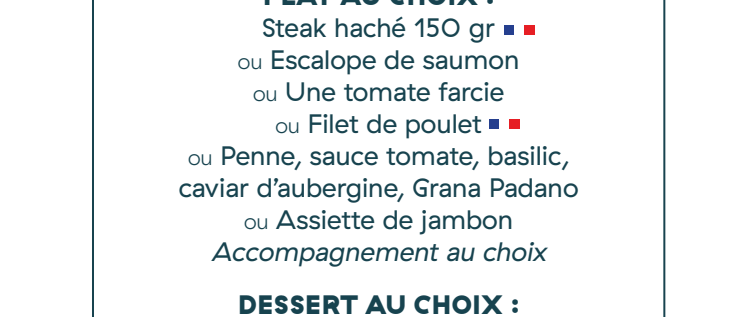
Fruits de saison Melba 9

Mousse au chocolat, noisettes caramélisées 7

Les profiteroles de Fred 11

Tiramisu aux fruits rouges 10

Café ou Thé gourmand 12



## MENU DE L'ARDOISE

ENTRÉE / PLAT  
OU  
PLAT / DESSERT  
- 19.90 -  
Uniquement le midi.

## 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 :

- Steak haché 150 gr ■ ■
- ou Escalope de saumon
- ou Une tomate farcie
- ou Filet de poulet ■ ■
- ou Penne, sauce tomate, basilic, caviar d'aubergine, Grana Padano
- ou Assiette de jambon

Accompagnement au choix

### DESSERT AU CHOIX :

- ½ mousse chocolat ou ½ fruits melba
- ou ½ profiteroles
- ou Coupe de glaces (2 boules)

Pour toute prestation servie en chambre, supplément forfaitaire de 8€. Carafe ou verre d'eau gratuit sur demande. Tous nos prix sont en euros et TTC. La liste des allergènes est disponible sur demande.

🍷 Plat végétarien. ■ ■ Origine France. Le poids des viandes indiqué est brut et avant cuisson et peut varier de +/-10%.