

before PARIS

BRASSERIE MAISON

Tout le monde s'y retrouve !

À L'APÉRO OU POUR DÉBUTER !

Nos planches au choix : Charcuterie – Fromages – Mixte	17
Crème fine de légume ■ ■ (Au choix : poivron ou aubergine de Provence) – Super Producteur	8
Duo de terrines terrine de campagne & pâté au piment d'Espelette	8
Croustillant de poulet ■ ■ aux épices Cajun, mayonnaise au piment d'Espelette	9



POUR COMMENCER

Ravioles aux essences de truffe bouillon végétal aux fines herbes, Grana Padano	11
Salade verte «tout simplement» huile d'olive, ciboulette et noix	6
Pâté en croûte aux trompettes de la mort, jus au Porto	12
Oeuf parfait champignons à la crème	9
Bouillon aux légumes vermicelles et fines herbes	6
Mi-cuit de saumon pickles de chou rouge, poireau, huile vierge	12
Hareng, pomme et poireau, sauce ravigote	8

VEGETARIEN



MENU DE L'ARDOISE

ENTRÉE / PLAT
OU
PLAT / DESSERT

- 19.90 -

Uniquement le midi.

LES INCONTOURNABLES

Tartare de bœuf Charolais au couteau 180 gr ■ ■ moutarde à l'ancienne frites fraîches	19
Généreux steak haché 300 gr ■ ■ oeuf à cheval pommes de terre rôties	23
Burger Brasserie Maison frites fraîches steak haché 150 gr ■ ■, saucisse signaturale, Ossau Iraty, oignons frits, confit d'échalotes, roquette, lard grillé	20
Salade Brasserie Maison batavia, poulet croustillant ■ ■ aux épices Cajun, Ossau Iraty, pickles de chou rouge, vinaigrette moutarde à l'ancienne	18

LES MIJOTÉS

Paleron de veau confit ■ ■ jus de braisage lentilles vertes	25
Fricassée de poulet fermier ■ ■ jus parfum de morilles purée de pommes de terre	22



À LA PLANCHA

Entrecôte 300 gr ■ ■ échalotes confites pommes de terre rôties	35
Filet de bar zestes de citron vert riz aux épinards	23
Escalope de saumon crème de poireau pommes vapeur	22
Magret de canard ■ ■ jus miel-arabica patate douce en purée	24



NI VIANDE NI POISSON

Omelette à votre goût (Nature / Fines herbes / Champignons / Ossau Iraty) frites fraîches ou salade	14
Tajine de légumes de saison zestes d'orange, raisins secs	13
Ravioles aux essences de truffe bouillon végétal aux fines herbes, Grana Padano	16
Gnocchis, champignons à la crème Grana Padano	15

VEGETARIEN



FINIR EN DOUCEUR

Baba au rhum crème onctueuse vanillée	10
Tarte fine poire-amandes Supplément glace vanille : + 1.50€	9
Les profiteroles de Fred	11
Pot de crème au chocolat caramel au beurre salé	7
Minestrone de poire et de pomme raisins secs, sirop vanille-gingembre Supplément sorbet cassis : + 1.50€	7
Ile flottante crème pistache, caramel et noisettes	8
Café gourmand	10



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.

NOS FOURNISSEURS LOCAUX

- BRASSERIE D'ORVILLE**
pour sa bière
- VERGERS DE SAINT-SOUPLET**
pour son jus de pomme
- LA FRENCHY DE CHANTILLY**
pour ses confitures et céréales
- Miel de nos ruches
- Yaourts de la **FERME DE SIGY**
- BRIE DE MEAUX**
- LÉS ASSAISONNEMENTS BRIARDS**
pour la Moutarde de Meaux Pommery

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 Filet de poulet ■ ■ ou L'Omelette au choix (Nature/Fines herbes/Champignons/Ossau Iraty)
GARNITURE AU CHOIX : Frites fraîches ou Lentilles vertes ou Purée de pommes de terre ou Salade
DESSERT AU CHOIX : Minestrone de poire et de pomme ou Pot de crème au chocolat ou Demi-profiterole ou Ile flottante, crème pistache

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.

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