

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

6

12

POUR COMMENCER Ravioles aux essences de truffe 11

aux trompettes de la mort, jus au Porto **Oeuf parfait** 9

bouillon végétal aux fines herbes,

 ${rac{igorium}{igorlimits}}$ Salade verte «tout simplement»

huile d'olive, ciboulette et noix

Grana Padano

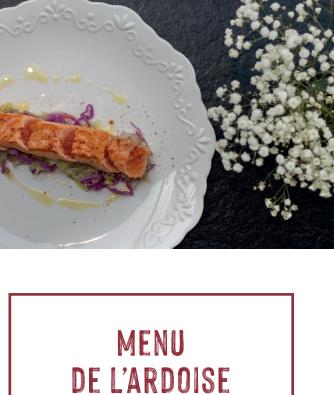
Pâté en croûte

champignons à la crème **Bouillon aux légumes** 6 vermicelles et fines herbes

Mi-cuit de saumon 12 pickles de chou rouge, poireau, huile vierge

Hareng, pomme et poireau, 8 sauce ravigote





ENTRÉE/PLAT

OU

PLAT/DESSERT - 19.90 -Uniquement le midi.

LES INCONTOURNABLES

19

23

20

25

22

Tartare de bœuf Charolais

Généreux steak haché 300 gr ■ ■

au couteau 180 gr 💵 moutarde à l'ancienne

pommes de terre rôties

Burger Brasserie Maison

frites fraîches

oeuf à cheval

frites fraîches steak haché 150 gr •• sauce signature, Ossau Iraty, oignons frits, confit d'échalotes, roquette, lard grillé

Salade Brasserie Maison 18 batavia, poulet croustillant ... aux épices Cajun, Ossau Iraty,

LES MIJOTÉS Paleron de veau confit • • jus de braisage

Fricassée de poulet fermier

pickles de chou rouge, vinaigrette

moutarde à l'ancienne

lentilles vertes

jus parfum de morilles purée de pommes de terre





frites fraîches ou salade

Grana Padano

Grana Padano

Tajine de légumes de saison

zestes d'orange, raisins secs

Ravioles aux essences de truffe

bouillon végétal aux fines herbes,

13

16

15

10

9

11

7

7

8

10

crème onctueuse vanillée Tarte fine poire-amandes Supplément glace vanille : + 1.50€

Baba au rhum

Les profiteroles de Fred

Pot de crème au chocolat

Minestrone de poire et de pomme

raisins secs, sirop vanille-gingembre Supplément sorbet cassis : + 1.50€

crème pistache, caramel et noisettes

caramel au beurre salé

lle flottante

Café gourmand

FINIR EN DOUCEUR

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

- 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**

MENU ENFANT

ou lle 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. Plat végétarien. B Produits issus de l'agriculture biologique. Origine France. Le poids des viandes indiqué est brut et avant

cuisson et peut varier de +/-10%.

VERGERS DE SAINT-SOUPPLETS 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** LES ASSAISONNEMENTS BRIARDS pour la Moutarde de Meaux Pommery