

before PARIS

BRASSERIE MAISON

Tout le monde s'y retrouve !

À L'APÉRO OU POUR DÉBUTER !

Nos Planches	17
au choix : charcuterie ; fromages ; mixte	
Crème fine de légume	8
au choix : poivron ou aubergine de Provence – Super Producteur	
Duo de terrines	8
terrines de campagne & pâté au piment d'Espelette	
Croustillant de poulet	9
aux épices Cajun, mayonnaise au piment d'Espelette	



POUR COMMENCER

✓ **Ravioles aux essences de truffe** 11
(truffe *TuberAestivum* : 0,05% / brisures de truffes : 1%)
bouillon végétal aux fines herbes, Grana Padano

✓ **Salade verte «tout simplement»** 6
huile d'olive, ciboulette et noix

Pâté en croûte 12
aux trompettes de la mort, jus au Porto

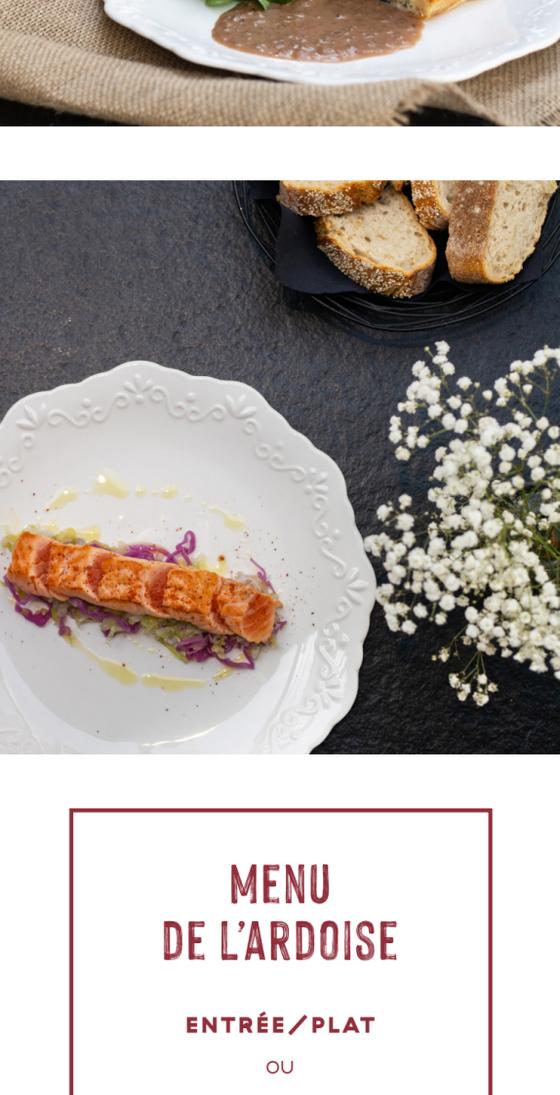
Oeuf parfait 9
champignons à la crème

✓ **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

✓ VÉGÉTARIEN



MENU DE L'ARDOISE

ENTRÉE / PLAT

OU

PLAT / DESSERT

- 19.90 -

Uniquement le midi.

LES INCONTOURNABLES

Tartare de bœuf Charolais 19
au couteau 180 gr ■ ■
moutarde à l'ancienne
frites fraîches

Généreux steak haché 300 gr ■ ■ 23
oeuf à cheval
pommes de terre rôties

Burger Brasserie Maison 20
frites fraîches
steak haché 150 gr ■ ■,
sauc signature, Ossau Iraty,
oignons frits, confit d'échalotes,
roquette, lard grillé

Salade Brasserie Maison 18
batavia, poulet croustillant ■ ■
aux épices Cajun, Ossau Iraty,
pickles de chou rouge, vinaigrette
moutarde à l'ancienne

LES MIJOTÉS

Paleron de veau confit ■ ■ 25
jus de braisage
lentilles vertes

Fricassée de poulet fermier ■ ■ 22
jus parfum de poivres
purée de pommes de terre



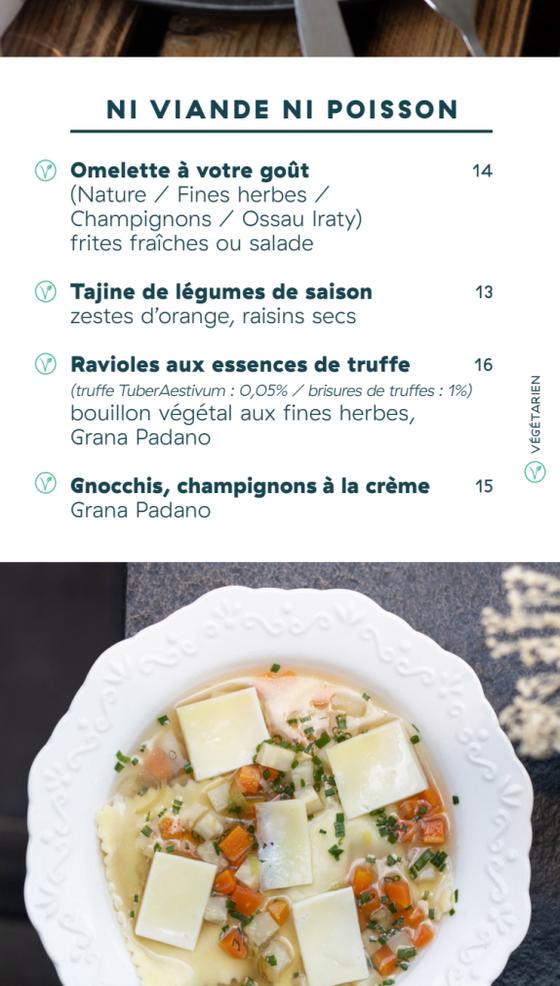
À LA PLANCHA

Entrecôte 300 gr ■ ■ 35
échalotes confites
pommes de terre rôties

Filet de bar 23
zestes de citron vert
riz aux épinards

Escalope de saumon 22
crème de poireau
pommes vapeur

Magret de canard ■ ■ 24
jus miel-arabica
patate douce en purée



NI VIANDE NI POISSON

✓ **Omelette à votre goût** 14
(Nature / Fines herbes /
Champignons / Ossau Iraty)
frites fraîches ou salade

✓ **Tajine de légumes de saison** 13
zestes d'orange, raisins secs

✓ **Ravioles aux essences de truffe** 16
(truffe *TuberAestivum* : 0,05% / brisures de truffes : 1%)
bouillon végétal aux fines herbes,
Grana Padano

✓ **Gnocchis, champignons à la crème** 15
Grana Padano

✓ VÉGÉTARIEN



FINIR EN DOUCEUR

Dessert signature 12

Baba au rhum 10
crème onctueuse vanillée

Tarte fine poire-amandes 9
Supplément glace vanille : + 1.50€

Les profiteroles de Fred 11

Pot de crème au chocolat 7
caramel au beurre salé

Minestrone de poire et de pomme 7
raisins secs, sirop vanille-gingembre
Supplément sorbet cassis : + 1.50€

Ile flottante 8
crème pistache, caramel et noisettes

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 qualifier les papilles les plus exigeantes. Son savoir 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

LES 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.

✓ Plat végétarien. 🌱 Produits issus de l'agriculture biologique.

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