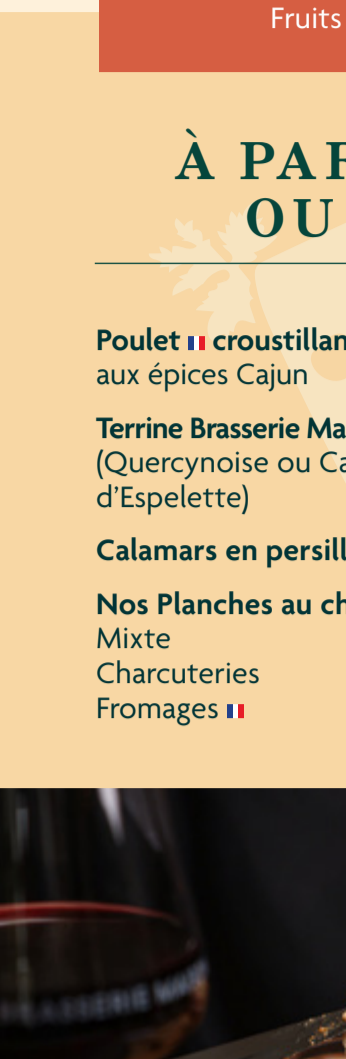




LA PARENTHÈSE

BRASSERIE MAISON



Derrière les fourneaux...

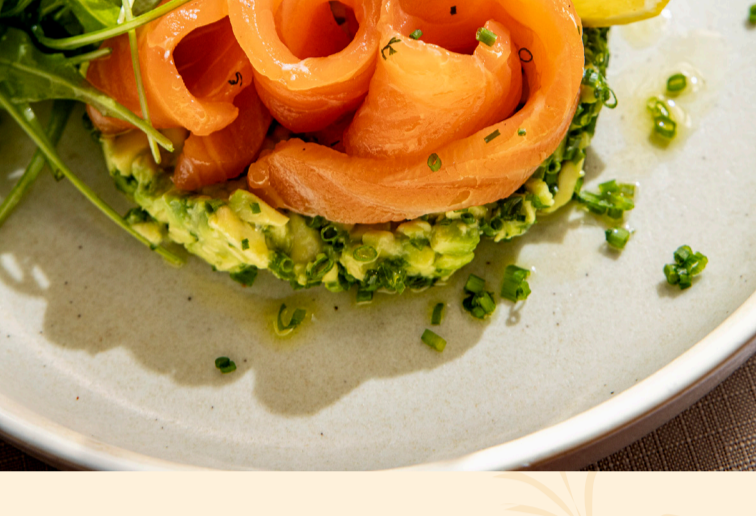
Avec son expérience et son savoir-faire, Ramadani prend plaisir à vous faire découvrir une cuisine authentique et généreuse.

Produits régionaux

Le Jardin de Flo : Fruits & légumes

À PARTAGER OU PAS !

Poulet croustillant aux épices Cajun	9€
Terrine Brasserie Maison au choix (Quercynoise ou Campagne au piment d'Espelette)	6€
Calamars en persillade	9€
Nos Planches au choix	
Mixte	22€
Charcuteries	21€
Fromages	21€



ENTRÉES DE SAISON

Tomates coeur de boeuf , burrata crémeuse et huile d'olive au basilic	11€
Carpaccio de boeuf 75 gr, pesto, Grana Padano	12€
Oeufs de poule , mayonnaise aux fines herbes	6€
Saumon gravlax , tartare d'avocat au citron	13€
Tartare de bar , pommes de terre et courgettes aux fines herbes	11€



PLATS À SAVOURER

Onglet de boeuf 180 gr émincé , oignons confits	25€
Burger Brasserie Maison steak haché de boeuf 150 gr, Cheddar, lard, oignons, batavia	21€
Tartare de boeuf Charolais 180 gr	22€
Demi-poulet rôti au thym et son jus	19€
Salade Brasserie Maison poulet croustillant aux épices Cajun, batavia, tomate, oeuf dur et Grana Padano	20€
Filet de bar grillé à la plancha , coulis de piperade au piment d'Espelette	23€
Saumon à la plancha , huile vierge gourmande	22€
Tomates coeur de boeuf, burrata crémeuse , huile d'olive au basilic - Saumon gravlax (+4€) - Jambon de Bayonne (+4€)	19€
Filet de canette rôti, sauce aigre douce et romarin	21€
Araignée de cochon sauce barbecue aux olives	20€

*Un accompagnement au choix pour votre plat**

- Frites, Écrasé de pommes de terre, Poêlée de légumes de saison, Linguine à la crème, Salade de tomates, Salade verte

Accompagnement supplémentaire : +4€
*Hors Tomates coeur de boeuf, burrata crémeuse ; Salade Brasserie Maison et Assiettes Renversantes.



Découvrez l'assiette RENVERSANTE



Une assiette gourmande qui bouscule les codes

Découvrez les légumes autrement, dans nos créations gourmandes préparées à partir de produits de saison.

Et si on inversait les proportions ? L'assiette renversante, c'est un plaisir gourmet réinventé ! Des plats savoureux et étonnants où les légumes de saison sont savamment travaillés. Si vous le souhaitez, une viande ou un poisson peut accompagner votre plat.

Laissez les légumes vous surprendre !

Linguine aux légumes de saison , coulis de tomates, basilic, Grana Padano + Accompagnement Saumon à la plancha	16€ +5€
Gratin d'aubergines à la tomate et mozzarella di bufala + Accompagnement Araignée de cochon	16€ +5€
Courgette grillée , écrasé de pommes de terre, huile vierge olive et tomate + Accompagnement Poulet croustillant	16€ +5€
Tarte tomate-mozzarella et basilic + Accompagnement Calamars en persillade	16€ +5€



NOTES GOURMANDES

Pavlova aux fruits rouges et son coulis	10€
Tarte amandine aux pommes	8€
Les profiteroles de Fred	11€
Pot choco-mascarpone et caramel	8€
Pot de glace parfum au choix : vanille ou caramel au beurre salé ou fraise ou mangue	7€
Café ou Thé gourmand	12€



FORMULE DÉJEUNER*

Entrée/Plat OU Plat/Dessert 20€

*Sur l'ardoise. Boisson non comprise. Uniquement le midi.

MENU ENFANT

13,50€

avec boisson, servi jusqu'à 12 ans (Sirop à l'eau ou Diabolo ou Soft ou Jus de fruit)

PLAT AU CHOIX

Steak haché de boeuf 150 g ou Filet de poulet croustillant ou Escalope de saumon à la plancha ou Linguine, coulis de tomates

Accompagnement au choix : frites ou écrasé de pommes de terre ou poêlée de légumes de saison ou Salade de tomates

DESSERT AU CHOIX

Demi-profiterole de Fred ou Pot choco-mascarpone et caramel ou Pot de glace parfum au choix : vanille ou caramel au beurre salé ou fraise ou mangue

Découvrez 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 toute prestation servie en chambre, supplément forfaitaire de 8€. Carafe ou verre d'eau gratuit sur demande. Tous nos prix sont en euros, TTC et service compris. 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%.