LA PARENTHÈSE

BRASSERIE MAISON

Derrière les fourneaux...

... avec son expérience de 30 ans, Chef Ramadan prend plaisir à vous faire découvrir une cuisine authentique et généreuse.

Produits régionaux

Le Jardin de Pia :
Fruits & légumes

À PARTAGER OU PAS !

Nos Planches au choix	
Mixte	22€
Charcuteries	21€
Fromages	21€
Terrine Brasserie Maison au chutney	**6€**
(Quantizone de Cornichons au piment d'Espelette)	
Calamars en persillade	**9€**
Houmous	**5€**
Poulet au croustillant aux épices Cajun	**9€**

ENTRÉES DE SAISON

Jambon persillé de Bourgogne, moutarde Martin Pouret	**9€**
Velouté d'artichauts, jambon grillé et croûtons	**8€**
Salade de lentilles vertes, saumon gravlax	**11€**
Œufs de poule, mayonnaise aux fines herbes	**6€**
Poireaux rôtis, vinaigrette et jambon à la truffe d'été (Tuber Aestivum Vittadini)	**7€**

PLATS À SAVOURER

Entrecôte 250 gr, sauce poivre et Armagnac	**29€**
Burger Brasserie Maison steak haché de bœuf à 150 gr, Cheddar, lard, oignons, batavia, champignons de Paris	**21€**
Tartare de bœuf (Aberdeen) à 180 gr	**23€**
Paleron de veau et façon blanquette	**23€**
Joues de cochon mijotées au cidre	**22€**
Cuisse de poulet de Challans et sauce moutarde à l'ancienne et citron	**20€**
Champignons de Paris farcis, jus de cuisson aux herbes	**20€**
Dos de saumon au citron vert, à la planche	**22€**
Tartinade de lieu	**17€**
Salade Brasserie Maison poulet au croustillant aux épices Cajun, batavia, poireaux, pommes de terre, carottes	**20€**

Un accompagnement au choix pour votre plat

Frites, Écrasé de pommes de terre, Riz crémeux, Salade verte, Lentilles vertes, Légumes de saison

Accompagnement supplémentaire : 4€

**Viers salade Brasserie Maison et assiette renversante*

Découvrez

l'assiette RENVERSANTE

Frites, Écrasé de pommes de terre, Riz crémeux, Salade verte, Lentilles vertes, Légumes de saison

Une assiette gourmande qui bouscule les codes

Découvrez les légumes autrement, mais aux créations gourmandes préparées à partir de produits de saison !

Et si on innovait les accompagnements ? L'assiette renversante, c'est un plateau gourmet renversé : plus plat, savoureux et étonnant, où les légumes de saison prennent la vedette. Frais, croquants ou rôtis, ils vous surprennent et poussent pour accompagner votre plat.

Laissez les légumes vous surprendre !

Zéas gratinées, champignons aux essences de truffes	**17€**
+ Accompagnement au choix	*+4€*
Gnocchis aux champignons au lait de coco & citron vert	**16€**
+ Accompagnement au choix	*+5€*
Gnocchis aux champignons	**17€**
+ Accompagnement au choix	*+5€*
Risotto aux champignons et Grana Padano	**16€**
+ Accompagnement au choix	*+5€*

NOTES GOURMANDES

Les profiteroles de Fred	**7€**
Tarte amandine aux pommes	**8€**
Pavlova mangue-ananas, coulis fruits de la passion	**9€**
Mousse au chocolat	**8€**
Café ou Thé gourmand	**12€**

FORMULE DÉJEUNER

Entrée/plat* OU Plat*/dessert

20€

**Le jour du jour*

Uniquement le midi.

MENU ENFANT

11,50€

avec boisson, sorbet jusqu'à 12 ans

(Sauf à l'eau ou Diabolo ou Soft ou Jus de Fruit)

PLAT AU CHOIX
Steak haché de bœuf (100 g)
ou **Filet de poulet croustillant**
ou **Escalope de saumon**
ou **Gnocchis à la crème**

Accompagnement au choix
Frites ou **Légumes de saison**
ou **Écrasé de pommes de terre**
ou **Riz crémeux**

DESSERT AU CHOIX
Demi-profiterole de Fred
ou **Mousse au chocolat**
ou **Coupe de glace / sorbet (2 boules)**

Découvrez le livre de recettes élaboré par nos chefs

Dans ce recueil, nos chefs ont donné aux légumes une signature élégante, alliant saveurs et créativité. Des recettes simples et généreuses où les légumes de saison sont magnifiés.

En vente dans votre restaurant

Pour toute prestation service en chambre, supplément forfaitaire de 8€. Carte au verre d'eau gratuit sur demande. Tout ce qui sort en sauce (1€).
Pour toute modification/annulation de commande, Prévoir supplément à la carte/menu. ✱ Frais Durable. Le poids des viandes indiqué en brut et avant cuisson et peut varier de +10%.