

LES ALLERGIES ET LEURS ALLERGÈNES



Gluten (blé, seigle, avoine, orge, épautre, kamut)



Crustacés et produits à base de crustacés



Œufs et produits à base d'œufs



Poissons et produits à base de poisson



Arachides et produits à base d'arachides



Soja et produits à base de soja



Lait et produits à base de lait

(y compris le lactose)



Fruits à coques (amandes, noisettes, noix, noix de cajou, noix de pécan, noix du Brésil, pistache, macadamia)



Celeri et produits à base de ce légume



Moutarde et produits à base de moutarde



Graines de sésame



Anhydride sulfureux et sulfites

en concentration de plus de 10 mg/Kg ou 10 mg/L exprimés en SO₂



Mollusques, sauce ou produits à base... ou contenant des mollusques et dérivés



Légumineuses telles le lupin, le pois, la fève, le soja, les haricots...

EN ENTRÉE OU A PARTAGER

Planche de charcuterie



Planche de fromages



Planche Mixte



Duo de terrines



(pâté au piment d'Espelette & terrine de campagne)

Crème fine de tomates



Œuf de poule



mayonnaise moutarde ancienne et fines herbes

Saumon fumé



lentilles en salade, vinaigrette à la moutarde ancienne Martin Pouret

Velouté de potiron



grana padano et noisettes toréfiées

Salade lyonnaise



Gâteau de foies de volaille



de Colette

Poireaux vinaigrette



moutarde à l'ancienne

Mayonnaise



Vinaigrette



Pain



LES PLATS

Burger Brasserie Maison



steak haché 150 gr, Cheddar, lard, oignons, pickles de chou rouge et roquette

Tartare de boeuf Charolais 180g

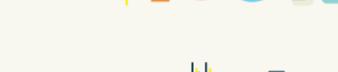


Coquillettes au jambon truffé



et œuf au plat

Salade Brasserie Maison



poulet croustillant aux épices Cajun, batavia, pickles de chou rouge, poireau, pomme de terre, œuf et Grana Padano

Emincé d'onglet de bœuf 180 gr



à la plancha, façon «Brasserie Maison»

Veau Marengo en cocotte

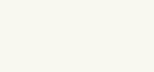


Suprême de volaille rôti sur peau



sauce aux écrevisses

Saucisson chaud de la maison Bobosse



sauce marchand de vin

Chou-fleur rôti



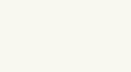
sauce moutarde ancienne Martin Pouret

Blanquette de légumes



de saison

Coquillettes aux champignons



Fish & chips de lieu



sauce tartare

Filet de bar

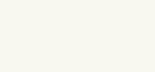


sauce Nantaise

Escalope de saumon au citron vert

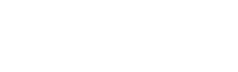


Andouillette de la maison Bobosse



sauce à la moutarde à l'ancienne

Magret de canard à la plancha



jus au thym

GARNITURES

Écrasé de pommes de terre



Lentilles verte du Puy



Salade



Frites

Coquillettes

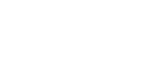


Légumes



LES DESSERTS

Soupe de poires à la cannelle



madeleine gourmande

Faisselle de la Mère Richard



coulis ou crème

Riz au lait, confiture de lait



Les profiteroles de Fred



Mousse au chocolat



noisettes caramélisées

Tarte fine aux pommes



amandes et rhum

Café gourmand



VERRES DE VIN

