



Gourmet Bron

BRASSERIE MAISON

Authentique & généreuse



DERRIÈRE LES FOURNEAUX

CÉDRIC

Cédric est un chef passionné. Inspiré par la richesse des produits Lyonnais, il sera avec son équipe vous faire partager sa vocation au travers de recettes locales.

EN ENTRÉE OU A PARTAGER

Nos Planches au choix : _____ 18
Charcuteries/Fromages/Mixte

🌱 Houmous, toasts grillés _____ 5

Saumon gravlax, fenouil croquant, grenade, huile d'olive vierge aux fines herbes _____ 11

Duo de terrines : _____ 8
Campagne/Piment d'Espelette

🌱 Crème fine de tomate _____ 8

Poulet croustillant ■ ■ aux épices Cajun, mayonnaise au piment d'Espelette _____ 8

Œufs de poule mimosa _____ 6

🌱 Burrata, tomates saveur d'antan, coulis de piquillos _____ 12

🌱 Gaspacho de courgettes aux herbes, crème fraîche aux légumes croquants _____ 8

Carpaccio de veau, sauce tonnato, citron confit, roquette, Grana Padano _____ 11

Sucrine, pancetta grillées, crème de balsamique, noix _____ 7

VEGETARIEN



LES INCONTOURNABLES

Carpaccio de veau _____ 22
sauce tonnato, citron confit, roquette, Grana Padano

Burger Brasserie Maison _____ 20
steak hâché 150 gr ■ ■, pancetta, tomate, pickles d'oignon rouge, roquette, Grana Padano

Salade côté terre _____ 18
poulet croustillant ■ ■ aux épices Cajun, batavia, oignons d'oignon rouge, tomate, œufs, Grana Padano

Onglet de bœuf 200 gr, _____ 23
oignons rouges caramélisés au soja

Omelette à votre goût _____ 14
nature ou fines herbes ou tomate ou Grana Padano ou jambon blanc

Tartare de bœuf Charolais 180 gr ■ ■ _____ 19
moutarde à l'ancienne



CÔTÉ MER

Fish and chips de lieu, sauce tartare _____ 18

Escalope de saumon _____ 23

Salade côté mer _____ 18
saumon gravlax, batavia, tomate, œuf dur, olives noires, fenouil, pickles d'oignon rouge



UNE SIGNATURE DIFFÉRENTE

🌱 Tarte aux légumes du soleil, roquette _____ 16

🌱 Penne, sauce tomate, basilic, caviar d'aubergine, Grana Padano _____ 14

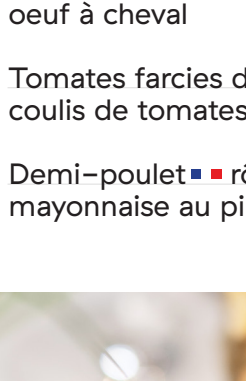
🌱 Riz moelleux de Camargue IGP aux légumes à la plancha _____ 15

🌱 Courgettes rôties, écrasé de pommes de terre aux olives noires, tomates cerises, Grana Padano, fines herbes _____ 15

VEGETARIEN



*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 LES GOURMANDS

Onglet de bœuf 400 gr, _____ 44
oignons rouges caramélisés au soja

Échine de cochon 250 gr ■ ■, _____ 18
jus aux épices cajun

Généreux steak haché 300 gr ■ ■, _____ 23
œuf à cheval

Tomates farcies de Marie Louise, _____ 19
coulis de tomates

Demi-poulet ■ ■ rôti au thym, _____ 21
mayonnaise au piment d'Espelette



*Un accompagnement au choix
— pour votre plat*

Frites fraîches

Penne

Écrasé de pommes de terre aux olives noires et fines herbes

Courgettes rôties

Légumes de saison

Riz de Camargue IGP

Salade

Au-delà d'un accompagnement, supplément de 4€

FINIR EN DOUCEUR

Sablé breton aux fraises, crème praliné _____ 11

Fruits de saison Melba _____ 9

Mousse au chocolat, _____ 7
noisettes caramélisées

Les profiteroles de Fred _____ 11

Tiramisu aux fruits rouges _____ 10

Café ou Thé gourmand _____ 12



MENU DE L'ARDOISE

ENTRÉE/PLAT

OU

PLAT/DESSERT

- 18 -

Uniquement le midi.

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 Une tomate farcie

ou Filet de poulet ■ ■

ou Penne, sauce tomate, basilic, caviar d'aubergine, Grana Padano

ou Assiette de jambon

Accompagnement au choix

DESSERT AU CHOIX :

½ mousse chocolat ou ½ fruits melba

ou ½ profiteroles

ou Coupe de glaces (2 boules)

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