

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)

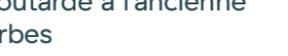
Crème fine de tomates



Crème de butternut



Saumon fumé



lentilles en salade, vinaigrette à la moutarde

ancienne Martin Pouret

Œuf de poule



mayonnaise moutarde à l'ancienne

et aux fines herbes

Tourte aux blettes Niçoise



Terrine de jambon persillé



oignon rouge au miel et soja

Mayonnaise



Vinaigrette



Pain Baguette Adorine



Pain Lalos Grand Pochon



LES PLATS

Veau Marengo en cocotte



Salade de chèvre au miel



magret fumé, noix et avocat

Magret de canard



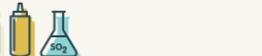
jus miel-arabica, patate douce en purée

Coquillettes au jambon truffé



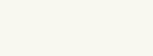
et œuf au plat

Emincé d'onglet de bœuf 180gr



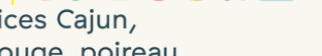
à la plancha, façon «Brasserie Maison»

Demi-poulet rôti au thym



mayonnaise au piment d'Espelette

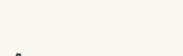
Burger Brasserie Maison



steak haché 150 gr, Cheddar, lard,

oignons, pickles de chou rouge et roquette

Joue de bœuf confite



façon daube Niçoise

Pavé de cabillaud en aioli



Généreux steak 300gr



œuf à cheval

Tartare de boeuf Charolais 180g



à la plancha, façon «Brasserie Maison»

Salade Brasserie Maison



poulet croustillant aux épices Cajun,

batavia, pickles de chou rouge, poireau,

potimorhe, pomme de terre, œuf et Grana Padano

Fish & chips de lieu



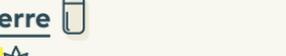
sauce tartare

Chou-fleur rôti



sauce moutarde ancienne Martin Pouret

Blanquette de légumes



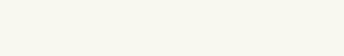
de saison

Gnocchis, champignons à la crème



Grana Padano

Raviole aux essences de truffe



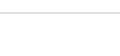
bouillon végétal aux fines herbes, Grana Padano

Escalope de saumon



citron vert, écrasée de pommes de terre aux herbes

Belle Entrecôte 300 gr



sauce poivre de Sichuan et Armagnac

GARNITURES

Écrasé de pommes de terre



Lentilles verte du Puy



Salade



Frites

Coquille



Légumes



LES DESSERTS

Tarte au citron meringuée



clin d'œil de Menton

Les profiteroles de Fred



noisettes caramélisées

Mousse au chocolat



noisettes caramélisées

Tropézienne



Moelleux au chocolat



tout simplement

Soupe de mangue

brunoise d'ananas et sorbet Cassis

Café gourmand



VERRES DE VIN

