

# BRASSERIE MAISON

## LES ALLERGIES ET LEURS ALLERGÈNES



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



**Crustacés** et produits à base de crustacés



**Ceufs** 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 SO<sub>2</sub>



**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



### Poulet croustillant



aux épices Cajun, mayonnaise

### Œuf parfait



crème de Chaource et champignons

### Saumon fumé



lentilles en salade, vinaigrette à la moutarde ancienne Martin Pouret

### Finger de jambon de Reims panés



mayonnaise à la moutarde au mout de raisins

### Velouté Dubarry, fleur de chou, huile de noix



### Ravioles aux essences de truffes



bouillon végétal aux herbes, grana Padano

### Œuf de poule



mayonnaise moutarde à l'ancienne et aux fines herbes

### Mayonnaise



### Vinaigrette



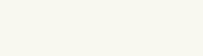
### Vinaigrette Martin Pouret



### Pain Baguette Adorine



### Pain Lalos Grand Pochon

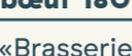


## LES PLATS

### Veau Marengo en cocotte



### Bouchée à la reine



façon Champagne Ardennes

### Andouillette AAAAA



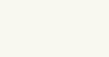
sauce au mout de raisin

### Coquillettes au jambon truffé



et œuf au plat

### Fricassée de poulet aux morilles



### Tourte de pommes de terre



aux champignons, salade verte

### Emincé d'onglet de bœuf 180 gr



à la plancha, façon «Brasserie Maison»

### Ravioles aux essences de truffe



bouillon végétal aux herbes, Grana Padano

### Parmentier de canard



jus aux olives

### Burger Brasserie Maison



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

### Généreux steak 300gr



œuf à cheval

### Tartare de boeuf Charolais 180g

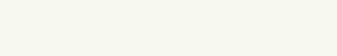


### Salade Brasserie Maison



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

### Fish & chips de lieu



sauce tartare

### Filet de bar, beurre blanc



### Chou-fleur rôti



sauce moutarde ancienne Martin Pouret

### Blanquette de légumes



de saison

## GARNITURES

### Écrasé de pommes de terre



### Lentilles verte du Puy



### Salade



### Frites

### Coquille



### Légumes



## LES DESSERTS

### Tiramisu au Ratafia de Champagne



### Les profiteroles de Fred



### Mousse au chocolat



### noisettes caramélisées

### Tarte aux noix



### et biscuits roses de Reims

### Café gourmand



## VERRES DE VIN

