

L'ARDOISE

BRASSERIE MAISON

Authentique & généreuse



DERRIÈRE LES FOURNEAUX

GRÉGORY

Originaire de l'Aisne, Grégory est un chef qui a toujours su manier l'esprit Brasserie. Son terrain de jeu préféré, les produits du terroir champenois.

EN ENTRÉE OU A PARTAGER

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

🌱 Houmous, toasts grillés **5**

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

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

🌱 Crème fine de tomate **8**

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

Œufs de poule mimosa **6**

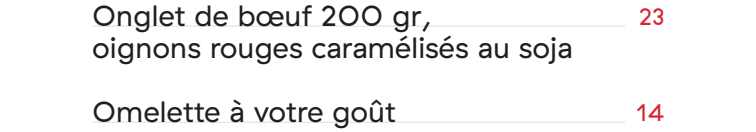
🌱 Burrata, tomates saveur d'antan, coulis de piquillos **12**

🌱 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 sauce tonnato, citron confit, roquette, Grana Padano **22**

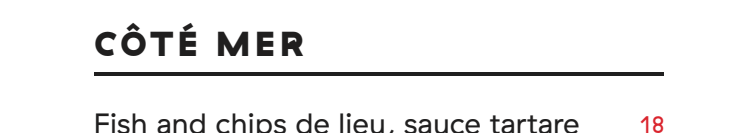
Burger Brasserie Maison steak hâché 150 gr ■, pancetta, tomate, pickles d'oignon rouge, roquette, Grana Padano **20**

Salade côté terre poulet croustillant ■ aux épices Cajun, batavia, pickles d'oignon rouge, tomate, œuf, Grana Padano **18**

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

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

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



CÔTÉ MER

Fish and chips de lieu, sauce tartare **18**

Escalope de saumon **23**

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



UNE SIGNATURE DIFFÉRENTE

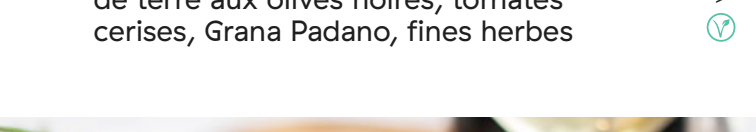
🌱 Tarte aux légumes du soleil, roquette **16**

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

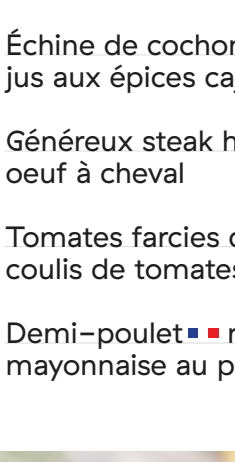
🌱 Riz moelleux de Camargue IGP aux légumes à la plancha **15**

🌱 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

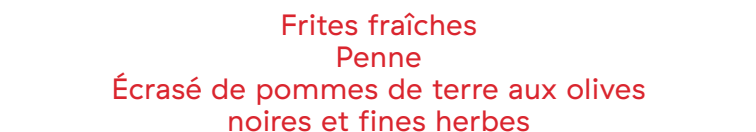
Onglet de bœuf 400 gr, oignons rouges caramélisés au soja **44**

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

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

Tomates farcies de Marie Louise, coulis de tomates **19**

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



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, noisettes caramélisées **7**

Les profiteroles de Fred **11**

Tiramisu aux fruits rouges **10**

Café ou Thé gourmand **12**



Nos fournisseurs locaux

LA CASE À PAIN DE NABIL SBAÏ pour son pain

LA CUEILLETTE DE LA POMPELLE pour leurs légumes

MENU DE L'ARDOISE

ENTRÉE/PLAT OU PLAT/DESSERT - 20 -

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%.