

L'ARDOISE

BRASSERIE MAISON

Tout le monde s'y retrouve !

À L'APÉRO OU POUR DÉBUTER !

Nos Planches	17
au choix : charcuterie ; fromages ; mixte	
Crème fine de légume	8
au choix : poivron ou aubergine de Provence – Super Producteur	
Duo de terrines	8
terrines de campagne & pâté au piment d'Espelette	
Croustillant de poulet	9
aux épices Cajun, mayonnaise au piment d'Espelette	



POUR COMMENCER

Ravioles aux essences de truffe	11
(truffe <i>Tuber Aestivum</i> : 0,05% / brisures de truffes : 1%) bouillon végétal aux fines herbes, Grana Padano	
Salade verte «tout simplement»	6
huile d'olive, ciboulette et noix	
Pâté en croûte	12
aux trompettes de la mort, jus au Porto	
Oeuf parfait	9
champignons à la crème	
Bouillon aux légumes	6
vermicelles et fines herbes	
Mi-cuit de saumon	12
pickles de chou rouge, poireau, huile vierge	
Hareng, pomme et poireau,	8
sauce ravigote	

VEGETARIEN



MENU DE L'ARDOISE

ENTRÉE / PLAT

OU

PLAT / DESSERT

- 20 -

Uniquement le midi.

LES INCONTOURNABLES

Tartare de bœuf Charolais au couteau 180 gr	19
moutarde à l'ancienne frites fraîches	
Généreux steak haché 300 gr oeuf à cheval	23
potatoes rôties	
Burger Brasserie Maison	20
frites fraîches steak haché 150 gr, sauce signée, Ossau Iraty, oignons frits, confit d'échalotes, roquette, lard grillé	
Salade Brasserie Maison	18
batavia, poulet croustillant aux épices Cajun, Ossau Iraty, pickles de chou rouge, vinaigrette moutarde à l'ancienne	

LES MIJOTÉS

Paleron de veau confit	25
jus de braisage lentilles vertes	
Fricassée de poulet fermier	22
jus parfumé de poivres purée de pommes de terre	



À LA PLANCHA

Entrecôte 300 gr	35
échalotes confites pommes de terre rôties	
Filet de bar	23
zestes de citron vert riz aux épinards	
Escalope de saumon	22
crème de poireau pommes vapeur	
Magret de canard	24
jus miel-arabica patate douce en purée	



NI VIANDE NI POISSON

Omelette à votre goût	14
(Nature / Fines herbes / Champignons / Ossau Iraty) frites fraîches ou salade	
Tajine de légumes de saison	13
zestes d'orange, raisins secs	
Ravioles aux essences de truffe	16
(truffe <i>Tuber Aestivum</i> : 0,05% / brisures de truffes : 1%) bouillon végétal aux fines herbes, Grana Padano	
Gnocchis, champignons à la crème	15
Grana Padano	

VEGETARIEN



FINIR EN DOUCEUR

Dessert signature	12
<i>Philippe Urraca</i> Meilleur Ouvrier de France	
Baba au rhum	10
crème onctueuse vanillée	
Tarte fine poire-amandes	9
Supplément glace vanille : + 1.50€	
Les profiteroles de Fred	11
Pot de crème au chocolat	7
caramel au beurre salé	
Minestrone de poire et de gingembre	7
raisins secs, sirop vanille-gingembre Supplément sorbet cassis : + 1.50€	
Ile flottante	8
crème pistache, caramel et noisettes	
Café gourmand	10



DERRIÈRE LES FOURNEAUX

G R É G O R Y

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.

NOS FOURNISSEURS LOCAUX

LA CASE À PAIN DE NABIL SBAÏ
pour son pain

MAISON PERSON
torréfacteur à Reims depuis 1974
pour son café en grains

LA CUEILLETTE DE LA POMPELLE
Alexandra et Anthony Michau
pour leurs légumes

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 Filet de poulet
ou L'Omelette au choix

(Nature / Fines herbes / Champignons / Ossau Iraty)

GARNITURE AU CHOIX :

Frites fraîches ou Lentilles vertes
ou Purée de pommes de terre ou Salade

DESSERT AU CHOIX :

Minestrone de poire et de pomme
ou Pot de crème au chocolat
ou Demi-profiterole
ou Ile flottante, crème pistache

Pour toute prestation servie en chambre,
supplément forfaitaire de 8€

Carafe et verre d'eau gratuit sur demande. Tous nos prix sont en euros et TTC. La liste des allergènes est disponible sur demande.

Plat végétarien. Produits issus de l'agriculture biologique.

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

