

# LA CHICANE

## LES ESSENTIELS

### Derrière les fourneaux...

Chaque jour Floriane enfle sa veste avec une seule idée en tête, donner du plaisir à ses clients. La découverte, le partage et l'échange animent sa cuisine empreinte de tradition et de culture de sa région.

### Produits régionaux

Cosme : Charcuterie  
Fomagerie La Pis qui chante : Refrain

## ENTRÉES DE SAISON

### Nos Planches au choix

Charcuteries	20€
Fromages	21€
Mixte	22€

**Saumon gravlax**, salade de légumes aux herbes 12€

**Œufs de poule**, mayonnaise moutarde ancienne et fines herbes 6€

**Burrata, tomates et pesto aux noix** 12€

## PLATS À SAVOURER

**Burrata, tomates, jambon Serrano et pesto aux noix** 21€

**Burrata, tomates, saumon gravlax et pesto aux noix** 22€

**Salade Brasserie Maison** poulet croustillant aux épices Cajun, batavia, tomates, fenouil, œuf dur et Grana Padano 20€

**Saumon à la plancha**, huile vierge gourmande 22€

**Demi-poulet** rôti au thym, mayonnaise au piment d'Espelette 22€

**Emincé d'onglet de bœuf 180 g** à la plancha, façon «Brasserie Maison» 23€

**Burger Brasserie Maison** steak haché de bœuf 150 g, Cheddar, lard, oignons, tomate et roquette 21€

**Tartare de bœuf** Charolais 180 g 21€

*Un accompagnement au choix pour votre plat\**

**Frites, Écrasé de pommes de terre aux olives, Salade verte, Penne à la crème, Légumes de saison**

Accompagnement supplémentaire : + 4€

\*Hors assiettes renversantes

**Une assiette gourmande qui bouscule les codes**

Découvrez les légumes autrement, dans nos créations gourmandes préparées à partir de produits de saison.

Et si on inversait les proportions ? L'assiette renversante, c'est un plaisir gourmet réinventé ! Des plats savoureux et étonnants où les légumes de saison sont savamment travaillés.

Si vous le souhaitez, une viande ou un poisson peut accompagner votre plat.

*Laissez les légumes vous surprendre !*

**Penne**, herbes fraîches, champignons et Grana Padano 16€  
+ Accompagnement Jambon Serrano +5€

**Romaine rôtie**, caviar d'aubergines et romolis de tomates 15€  
+ Accompagnement Saumon à la plancha +5€

**NOTES GOURMANDES**

**Les profiteroles de Fred** 11€

**Salade de fruits frais de saison**, sirop à la badiane 8€

**Une boule de sorbet au choix** +3€

**Pavlova aux fruits rouges** 11€

**Café ou Thé gourmand** 12€

**FORMULE DÉJEUNER**

Entrée/plat\* OU Plat\*/dessert

20€

\*Le plat du jour. 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 de bœuf 150 g  
ou Escalope de saumon ou Filet de poulet  
ou Penne à la tomate

### Accompagnement au choix

Frites ou Penne à la crème  
ou Légumes de saison  
ou Écrasé de pommes de terre aux olives

### DESSERT AU CHOIX

Demi-profiterole de Fred  
ou Coupe de glace / sorbet (2 boules)  
ou Salade de fruits de saison,  
sirop à la badiane

**Découvrez 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 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%.