

## Les Essentiels



### Derrière les fourneaux

**CHRISTIAN**

Christian est ravi de vous faire découvrir les produits de notre belle région. Il met à votre service son savoir-faire, pour vous permettre de passer un bon moment.

### En Entrée ou À Partager

Nos Planches au choix : 18  
Charcuteries/Fromages/Mixte

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

🌱 Crème fine de tomate - Superproducteur ■ ■ ■ 8

Croquetas de jambon ibérique 5

Saumon fumé, lentilles en salade, vinaigrette moutarde Martin Pouret 12

Oeufs de poule, mayonnaise moutarde ancienne et fines herbes 6

🌱 Champignons en velouté, crémeux de persil 7

Tatin d'oignons rouges, magret de canard fumé, Comté et roquette 10 📷

VEGETARIEN



### Les Incontournables

Burger Brasserie Maison 21  
steak hâché 150 gr ■ ■ ■, Cheddar, lard, pickles de chou rouge et roquette

Tartare de bœuf Charolais 180 gr ■ ■ ■ 21

Coquillettes au jambon truffé et œuf au plat 17 📷

Salade Brasserie Maison 18  
poulet croustillant aux épices Cajun, batavia, pickles de chou rouge, poireau, pomme de terre, œuf et Grana Padano



### Une signature différente

🌱 Chou-fleur rôti, sauce moutarde Martin Pouret 14

🌱 Blanquette de légumes de saison 📷 14

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*



### Côté Terre

Emincé d'onglet de bœuf 180 gr 📷 23  
à la plancha, façon «Brasserie Maison»

Veau Marengo en cocotte ■ ■ ■ 22



### Côté Mer

Fish and chips de lieu, sauce tartare 20

Parmentier de lieu aux fines herbes, comme une brandade 19

### Pour les gourmands

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

Demi-poulet ■ ■ rôti au thym, 22 📷  
mayonnaise au piment d'Espelette

*Un accompagnement au choix  
— pour votre plat*

- Frites
- Écrasé de pommes de terre
- Lentilles
- Coquillettes
- Légumes de saison
- Salade verte

*Au-delà d'un accompagnement, supplément de 4€*



### Menu de l'ardoise

**ENTRÉE/PLAT**  
OU  
**PLAT/DESSERT**  
- 18.90 -  
Uniquement le midi.