

## 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 : Charcuteries/Fromages/Mixte **18**

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

🌱 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 steak hâché 150 gr ■ ■ ■, Cheddar, lard, pickles de chou rouge et roquette **21**

Tartare de bœuf Charolais 180 gr ■ ■ ■ **21**

Coquillettes au jambon truffé et œuf au plat **17**

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



### 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 ■ ■ ■ à la plancha, façon «Brasserie Maison» **23**

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 ■ ■ ■, oeuf à cheval **23**

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

*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€*



### FINIR EN DOUCEUR

Tarte fine aux pommes, amandes et rhum **8**

Les profiteroles de Fred **11**

Mousse au chocolat, noisettes caramélisées **7**

Soupe de mangue, brunoise d'ananas et sorbet cassis **7**

Café ou Thé gourmand **12**



### Menu de l'ardoise

**ENTRÉE/PLAT**

OU

**PLAT/DESSERT**

- 18.90 -

Uniquement le midi.

### Menu enfant

- 13 -

avec boisson, servi jusqu'à 12 ans

(Sirop à l'eau ou Diabolo ou Soft ou Jus de fruits)

#### PLAT AU CHOIX :

Steak haché 150 gr ■ ■ ■

ou Fish and chips, sauce tartare

ou Filet de poulet ou Veau Marengo

#### Accompagnement au choix :

Frites ou Coquillettes ou Légumes de saison

ou Écrasé de pommes de terre

#### DESSERT AU CHOIX :

Mousse chocolat ou Demi profiteroles de Fred

ou Coupe de glaces (2 boules)

ou Dessert du moment

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%