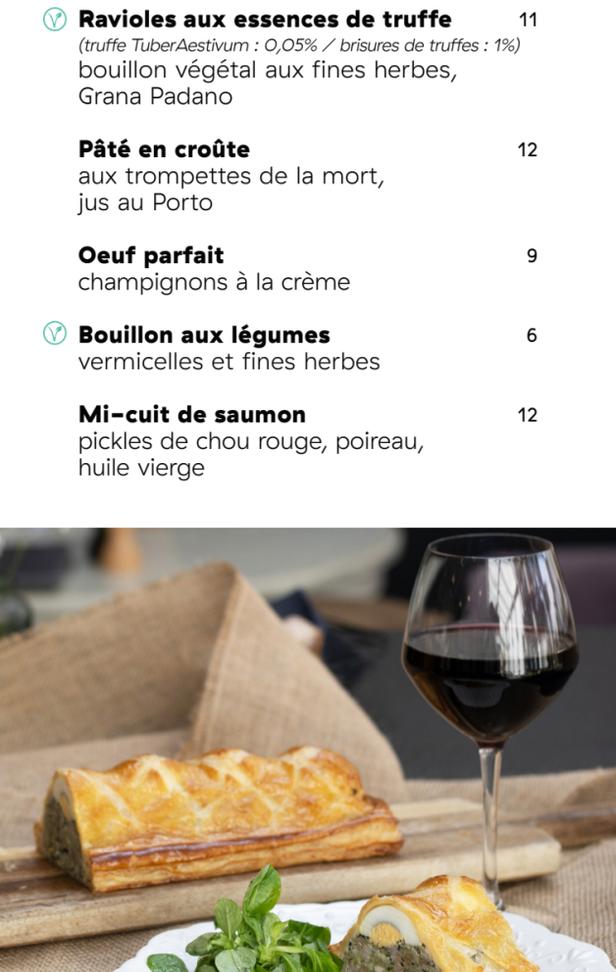




Les Essentiels

A partager ou pas !

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
terrine de campagne & pâté au piment d'Espelette	
Croustillant de poulet	9
aux épices Cajun, mayonnaise au piment d'Espelette	



POUR COMMENCER

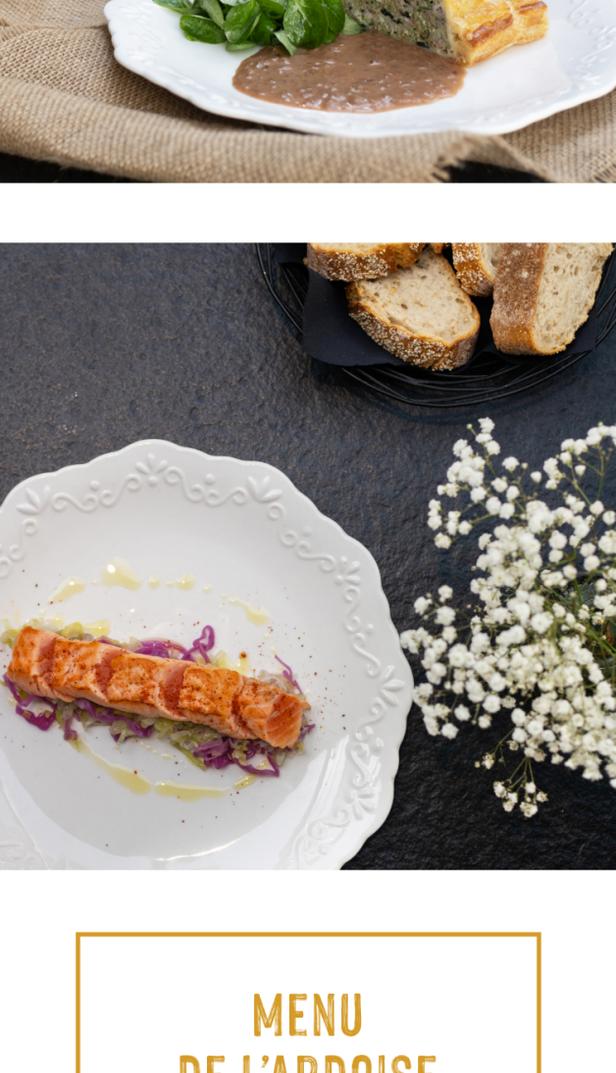
Ravioles aux essences de truffe 11
(truffe *TuberAestivum* : 0,05% / brisures de truffes : 1%)
bouillon végétal aux fines herbes, Grana Padano

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



MENU DE L'ARDOISE

ENTRÉE / PLAT

OU

PLAT / DESSERT

- 18 -

Uniquement le midi.

LES PLATS

Généreux steak haché 300 gr 23
oeuf à cheval
pommes de terre rôties

Burger Brasserie Maison 20
frites fraîches
steak haché 150 gr,
sauce signature, 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

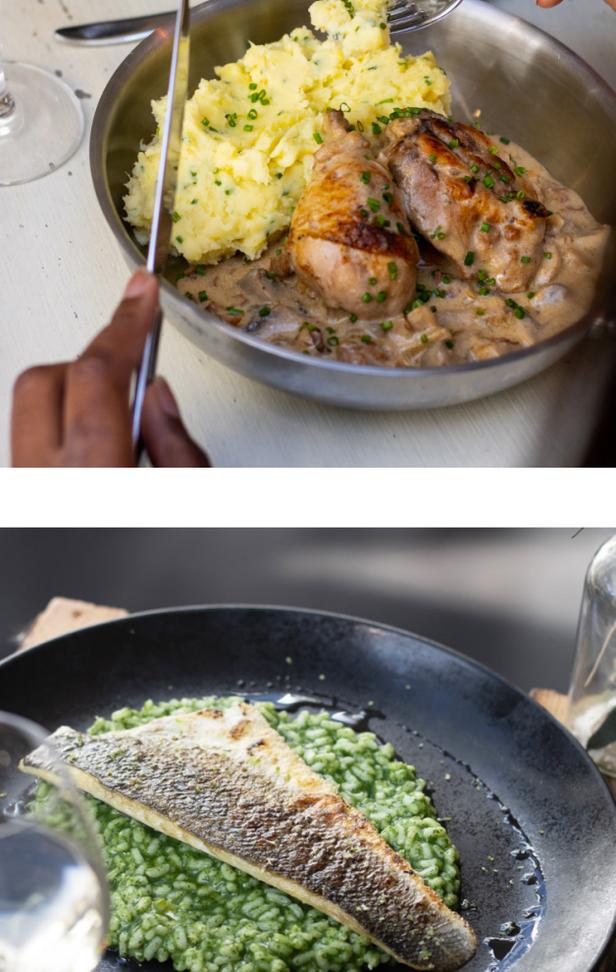
Fricassée de poulet fermier 22
jus parfum de morilles
purée de pommes de terre

Filet de bar 23
zestes de citron vert
riz aux épinards

Escalope de saumon 22
crème de poireau
pommes vapeur

Omelette à votre goût 14
(Nature / Fines herbes /
Champignons / Ossau Iraty)
frites fraîches ou salade

Ravioles aux essences de truffe 16
(truffe *TuberAestivum* : 0,05% / brisures de truffes : 1%)
bouillon végétal aux fines herbes,
Grana Padano



FINIR EN DOUCEUR

Dessert signature 12

Philippe Urraca
Meilleur Ouvrier de France

Baba au rhum 10
crème onctueuse vanillée

Les profiteroles de Fred 11

Minestrone de poire et de pomme 7
raisins secs, sirop vanille-gingembre
Supplément sorbet cassis : + 1.50€

Tarte fine poire-amandes 9
Supplément glace vanille : + 1.50€



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.

Nos fournisseurs locaux

Notre bière La Lorrabelle des
BOISSONS PENNERATH

Nos confitures de chez
PIERRE ARTISAN

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 Légume de saison
ou Purée de pommes de terre ou Salade

DESSERT AU CHOIX :
Minestrone de poire et de pomme
ou Demi-profiterole ou Yaourt
ou Compote de pomme

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.

V Plat végétarien. **P** Produits issus de l'agriculture biologique.

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