LA PARENTHÈSE

BRASSERIE MAISON

Derrière les fourneaux...

Avec son expérience et son savoir-faire, Ramadan prend plaisir à vous faire découvrir une cuisine authentique et généreuse.

Produits saisonnes

Le jardin de Pia :
Fruits & légumes

À PARTAGER OU PAS !

Poulet à croustillant aux épices Cajun	9€
Terrine Brasserie Maison à au choix (Canard,noisettes,figues ou pimento d'Espagne)	6€
Calamars en persillade	9€
Nos Planches au choix	
Mixte	22€
Charcuteries	21€
Fromages	21€

ENTRÉES DE SAISON

Tomates coeur de bœuf, burrata crémeuse et huile d'olive au basilic	11€
Melon à la menthe	7€
Melon / Jambon de Bayonne	11€
Carpaccio de bœuf (+75 gr. pecorino, Grana Padano)	15€
Œufs de poule, mayonnaise aux fines herbes	6€
Saumon gravlax, tartare d'avocat au citron	14€

PLATS À SAVOURER

Onglet de bœuf 180 gr émincé, légumes confits	25€
Burger Brasserie Maison steak haché de bœuf à 150 gr, Cheddar, lard, oignons, batavia	21€
Carpaccio de bœuf (+180 gr, pesto & Grana Padano	21€
Demi-poulet cuit au thym et son jus	19€
Salade Brasserie Maison poulet au croustillant aux épices Cajun, batavia, tomate, œuf dur et Grana Padano	20€
Carpaccio de courgettes **et tomates**, guacamole et roquette	16€
Tomates coeur de bœuf burrata **crémeuse**, huile d'olive au basilic - Saumon gravlax (+4€) - Jambon de Bayonne (+4€)	19€
Saumon à la planchà, huile vierge gourmande	22€
Carpaccio de saumon, citron vert, basilic et piment d'Espelette	29€

Un accompagnement au choix pour votre plat

Frites, Écrasé de pommes de terre, Poêlée de légumes de saison, Linguine à la crème, Salade de tomates, Salade verte

Accompagnement supplémentaire : +4€
Nous Recommandons Frites & Accompagnement Salade Brasserie Maison et assiette Ramadanesque.

Découvrez

l'assiette RENVERSANTE

Une assiette gourmande qui bouscule les codes

Découvrez les légumes autrement dans cette création gourmande préparée à partir de produits de saison.

Un plat végétarien qui surprend et ravit les papilles, alliant plaisir gourmand, créativité et bien-être, savoureux et étonnants où les légumes de saison sont savamment dévoilés.

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

Laissez les légumes vous surprendre !

Linguine aux légumes de saison, coulis de tomates, basilic, Grana Padano	16€
+ Accompagnement Saumon à la planchà	+5€
Cassoulet aux légumes de saison, de terre, huile vierge olive et tomate	18€
+ Accompagnement Poulet à croustillant	+5€

NOTES GOURMANDES

Carpaccio fraises et ananas, basilic et sirop vanille	12€
Tarte amandine aux pommes	8€
Nos coupes glaces au : choix : - Fraises au Pêche Melba - Dame Blanche	10€
Les profiteroles de Fred	9€
Pot de glace au parfum au choix : vanille ou caramel au beurre salé ou fraise ou mangue	7€
Café ou Thé gourmand	12€

FORMULE DÉJEUNER

Entrée/Plat OU Plat/Dessert

20€

Sur l'ardoise. Boisson non comprise. Uniquement le midi.

MENU ENFANT

13.50€

avec boisson, soit au choix à 3 ans (Temps à l'eau ou Diabolo au Soft au lac de Bray)

PLAT AU CHOIX
- Steak haché de bœuf (150 g)
- Filet de poulet croustillant
- Escalope de saumon à la planchà
- Linguine, coulis de tomates

Accompagnement au choix :
- frites ou Écrasé de pommes de terre
- poêlée de légumes de saison
- Salade de tomates

DESSERT AU CHOIX
- Dame Blanche
- Pot de glace au parfum au choix : vanille ou caramel au beurre salé ou fraise ou mangue

Découvrez le livre de recettes élaboré par nos chefs

Dans ce recueil, nos chefs ont donné aux lecteurs une signature culinaire, mêlant leur savoir-faire et leur savoir-vivre, leurs recettes simples et généreuses où les légumes de saison sont magnifiés.

En vente dans votre restaurant

Pour toute prestation servie en chambre, supplément de 5€ par personne. Pour toute prestation en terrasse, Tous nos prix sont exprimés en euros, TTC et service compris.
La liste des allergènes est disponible sur demande.
Les produits surgelés, les produits frais et les produits congelés indiqués sont tout d'abord cuisinés et puis carré de -18°C.