

LES CLIMATS

BRASSERIE MAISON

Derrière les fourneaux...

Passionné de cuisine traditionnelle, Olivier travaille les produits du terroir avec enthousiasme et générosité.

Produits régionaux

Fromagerie Gaugry : Epoisses

ENTRÉES DE SAISON

Nos Planches au choix

Charcuteries	20€
Fromages	21€
Mixte	22€

Croquetas de jambon ibérique 5€

Saumon gravlax, légumes en salade aux herbes 12€

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

Poulpe, caviar d'aubergine, huile vierge aux fines herbes 14€

Salmorejo Andalou, jambon Serrano 8€

Tataki de canard, guacamole, salade, noix et vinaigrette au soja 13€

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€

Poulpe à la plancha, coulis de tomates au piment d'Espelette 30€

Encornets rôtis et poivrons au piment d'Espelette 18€

Saumon à la plancha, huile vierge gourmande 22€

Cigaline de cochon marinée, oignon et thym 19€

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

Magret de canard à la plancha, jus aux olives 22€

Tartare de bœuf Charolais 180 g 21€

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€

Un accompagnement au choix pour votre plat*

Frites, Écrasé de pommes de terre aux olives, Salade verte, Penne à la crème, Légumes de saison, Tomates en salade (huile vierge et ciboulette)

Accompagnement supplémentaire : + 4€

*Hors assiettes renversantes



Découvrez

l'assiette RENVERSANTE



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€
- ✓ **Aubergine fondante au four**, légumes de saison rôtis et coulis de tomates 16€
+ Accompagnement Encornets rôtis +5€
- ✓ **Courgettes gratinées**, écrasé de pommes de terre aux olives et huile vierge 16€
+ Accompagnement saumon à la plancha +5€
- ✓ **Romaine rôtie**, caviar d'aubergines et coulis de tomates 15€
+ Accompagnement Magret de canard à la plancha +5€



NOTES GOURMANDES

Les profiteroles de Fred 11€

Pot choco-mascarpone, confiture de lait 8€

Pavlova aux fruits rouges 11€

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

Une boule de sorbet au choix +3€

Café ou Thé gourmand 12€

