



# LES CLIMATS

BRASSERIE MAISON

## Les Essentiels



### Derrière les fourneaux

**OLIVIER**

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

### EN ENTRÉE OU A PARTAGER

Nos Planches au choix : Charcuteries/Fromages/Mixte 18

🌿 Houmous, toasts grillés 5

Duo de terrines : Campagne/Piment d'Espelette 8

Poulet croustillant aux épices Cajun, mayonnaise au piment d'Espelette 8

Œufs de poule mimosa 6

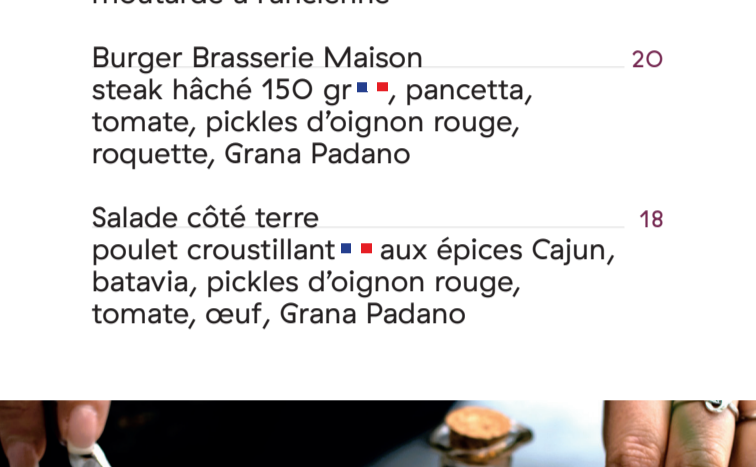
🌿 Gaspacho de courgettes aux herbes, crème fraîche aux légumes croquants 8

Saumon gravlax, fenouil croquant, grenade, huile d'olive vierge aux fines herbes 11

🌿 Burrata, tomates saveur d'antan, coulis de piquillos 12

Sucrine, pancetta grillées, crème de balsamique, noix 7

🌿 VÉGÉTARIEN



### LES INCONTOURNABLES

Onglet de bœuf 200 gr, oignons rouges caramélisés au soja 23

Tartare de bœuf Charolais 180 gr moutarde à l'ancienne 19

Burger Brasserie Maison steak hâché 150 gr, pancetta, tomate, pickles d'oignon rouge, roquette, Grana Padano 20

Salade côté terre poulet croustillant aux épices Cajun, batavia, pickles d'oignon rouge, tomate, œuf, Grana Padano 18



### CÔTÉ MER

Escalope de saumon 23

Salade côté mer saumon gravlax, batavia, tomate, œuf dur, olives noires, fenouil, pickles d'oignon rouge 18



### UNE SIGNATURE DIFFÉRENTE

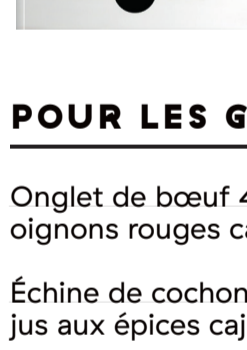
🌿 Penne, sauce tomate, basilic, caviar d'aubergine, Grana Padano 14

🌿 Courgettes rôties, écrasé de pommes de terre aux olives noires, tomates cerises, Grana Padano, fines herbes 15

🌿 VÉGÉTARIEN



*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

### POUR LES GOURMANDS

Onglet de bœuf 400 gr, oignons rouges caramélisés au soja 44

Échine de cochon 250 gr, jus aux épices cajun 18



*Un accompagnement au choix  
— pour votre plat*

Frites fraîches

Penne

Écrasé de pommes de terre aux olives noires et fines herbes

Courgettes rôties

Légumes de saison

Salade

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

### FINIR EN DOUCEUR

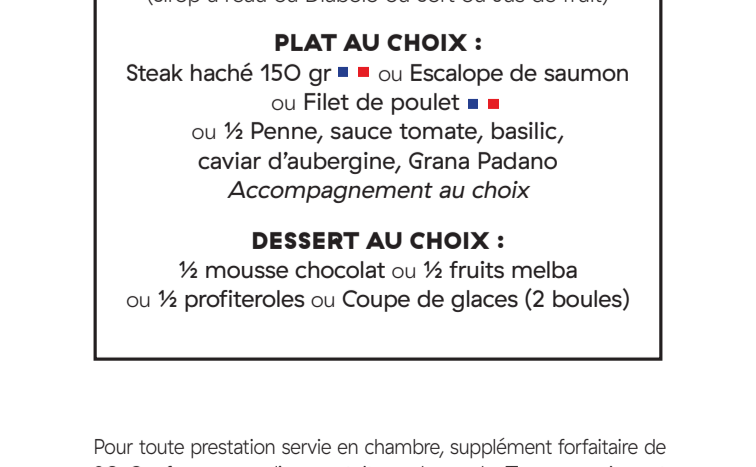
Fruits de saison Melba 9

Mousse au chocolat, noisettes caramélisées 7

Les profiteroles de Fred 11

Tiramisu aux fruits rouges 10

Café ou Thé gourmand 12



### Menu de l'ardoise

ENTRÉE/PLAT

OU

PLAT/DESSERT

- 18 -

Uniquement le midi.

### 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 ½ Penne, sauce tomate, basilic, caviar d'aubergine, Grana Padano

Accompagnement au choix

#### DESSERT AU CHOIX :

½ mousse chocolat ou ½ fruits melba ou ½ profiteroles ou Coupe de glaces (2 boules)

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%