

## Les Essentiels

### A partager ou pas !

<b>Nos Planches</b>	17
au choix : charcuterie ; fromages ; mixte	
<b>Crème fine de légume</b>	8
au choix : poivron ou aubergine de Provence – <i>Super Producteur</i>	
<b>Duo de terrines</b>	8
terrine de campagne & pâté au piment d'Espelette	
<b>Croustillant de poulet</b>	9
aux épices Cajun, mayonnaise au piment d'Espelette	



### POUR COMMENCER

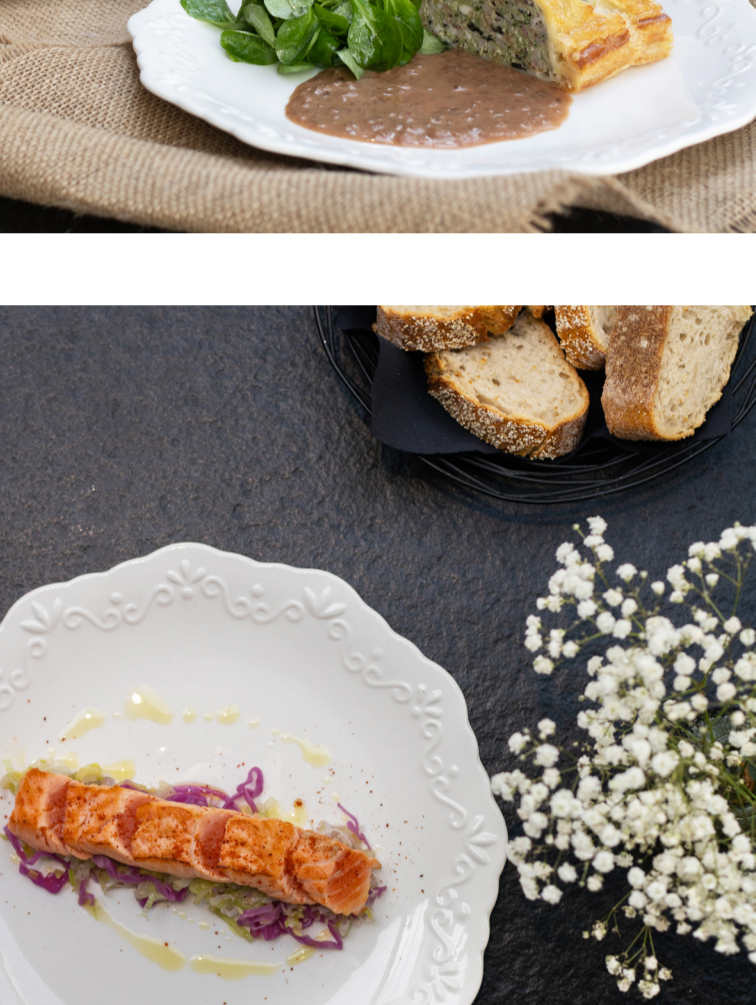
**Ravioles aux essences de truffe** 11  
(truffe *TuberAestivum* : 0,05% / brisures de truffes : 1%)  
bouillon végétal aux fines herbes, Grana Padano

**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

- 19 -

### 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

**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

STÉPHANE

Originaire de la région grenobloise, Stéphane vous fera découvrir au travers de sa cuisine, les plats traditionnels et emblématiques de notre terroir.

### Notre fournisseur local

UNION PRIMEURS

POUR LES FRUITS ET LÉGUMES

### 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.

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

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