

Ô FOURNEAU

BRASSERIE MAISON

Tout le monde s'y retrouve !

À L'APÉRO OU POUR DÉBUTER !

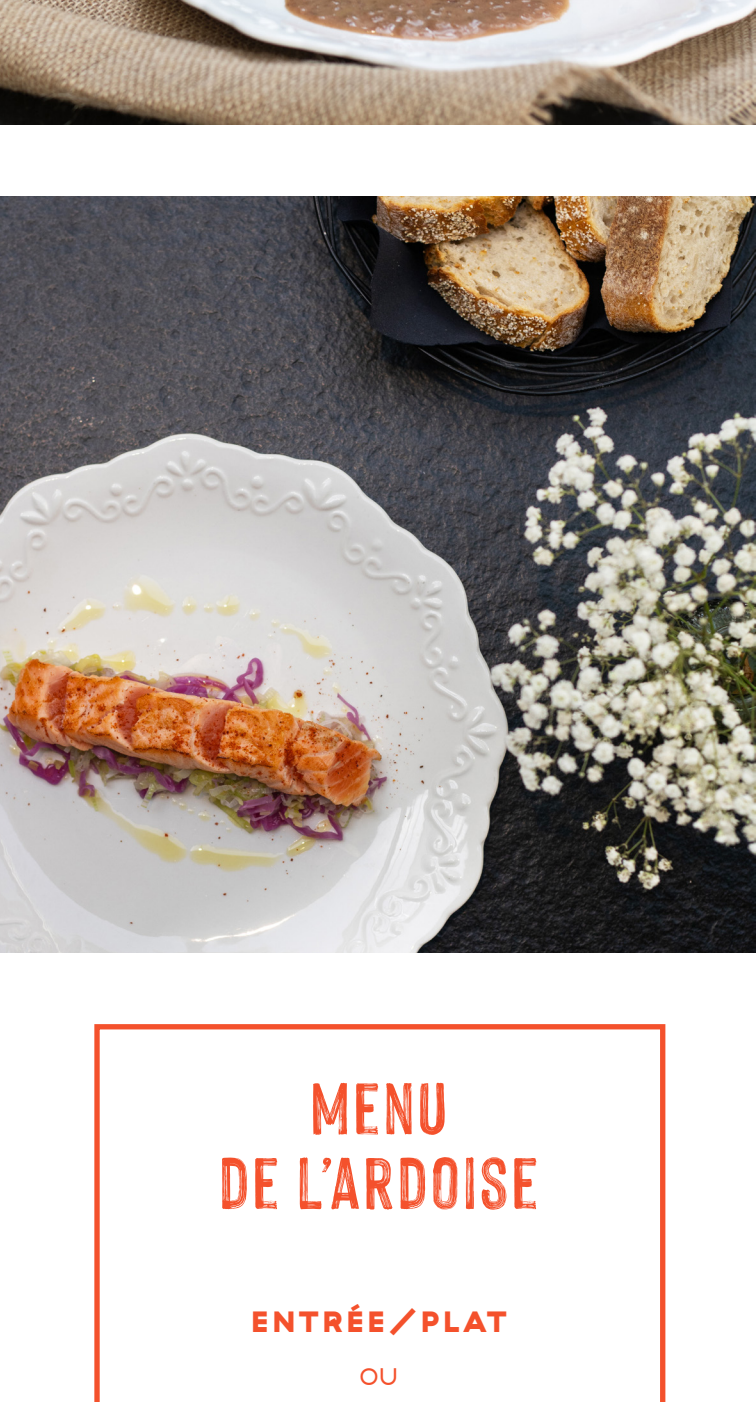
Nos Planches	17
au choix : charcuterie ; fromages ; mixte	
Crème fine de légume	8
au choix : poivron ou aubergine de Provence – Super Producteur	
Duo de terrines	8
terrine de campagne & pâté au piment d'Espelette	
Croustillant de poulet	9
aux épices Cajun, mayonnaise au piment d'Espelette	



POUR COMMENCER

Ravioles aux essences de truffe	11
(truffe <i>Tuber Aestivum</i> : 0,05% / brisures de truffes : 1%) bouillon végétal aux fines herbes, Grana Padano	
Salade verte «tout simplement»	6
huile d'olive, ciboulette et noix	
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	
Hareng, pomme et poireau,	8
sauce ravigote	

VEGETARIEN



MENU DE L'ARDOISE

ENTRÉE / PLAT

OU

PLAT / DESSERT

- 19 -

Uniquement le midi.

LES INCONTOURNABLES

Tartare de bœuf Charolais au couteau 180 gr	19
moutarde à l'ancienne frites fraîches	
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	

LES MIJOTÉS

Paleron de veau confit	25
jus de braisage lentilles vertes	
Fricassée de poulet fermier	22
jus parfumé de morilles purée de pommes de terre	



À LA PLANCHA

Entrecôte 300 gr	35
échalotes confites pommes de terre rôties	
Filet de bar	23
zestes de citron vert riz aux épinards	
Escalope de saumon	22
crème de poireau pommes vapeur	
Magret de canard	24
jus miel-arabica patate douce en purée	



NI VIANDE NI POISSON

Omelette à votre goût	14
(Nature / Fines herbes / Champignons / Ossau Iraty) frites fraîches ou salade	
Tajine de légumes de saison	13
zestes d'orange, raisins secs	
Ravioles aux essences de truffe	16
(truffe <i>Tuber Aestivum</i> : 0,05% / brisures de truffes : 1%) bouillon végétal aux fines herbes, Grana Padano	
Gnocchis, champignons à la crème	15
Grana Padano	

VEGETARIEN



FINIR EN DOUCEUR

Dessert signature	12
<i>Philippe Urraca</i> Meilleur Ouvrier de France	
Baba au rhum	10
crème onctueuse vanillée	
Tarte fine poire-amandes	9
Supplément glace vanille : + 1.50€	
Les profiteroles de Fred	11
Pot de crème au chocolat	7
caramel au beurre salé	
Minestrone de poire et de gingembre	7
raisins secs, sirop vanille-gingembre Supplément sorbet cassis : + 1.50€	
Ile flottante	8
crème pistache, caramel et noisettes	
Café gourmand	10



DERRIÈRE LES FOURNEAUX

CATHERINE

Après 30 années d'expériences, Catherine est toujours partante pour un nouveau challenge et vient de reprendre Ô Fourneau. Elle aime cuisiner des plats simples et préparés avec goût. Régalez-vous avec ces spécialités, tout en mangeant équilibré.

NOS FOURNISSEURS LOCAUX

Fromagers affineurs
LES FRÈRES MARCHANDS

La bière de **METZ**
« Bio & Artisanale »

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 poulet ou Filet de poulet ou L'Omelette au choix

(Nature/Fines herbes/Champignons/Ossau Iraty)

GARNITURE AU CHOIX :

Frites fraîches ou Lentilles vertes ou Purée de pommes de terre ou Salade

DESSERT AU CHOIX :

Minestrone de poire et de pomme ou Pot de crème au chocolat ou Demi-profiterole ou Ile flottante, crème pistache

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%.