

# Ô FOURNEAU

BRASSERIE MAISON

*Authentique & généreuse*



## 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.

## EN ENTRÉE OU A PARTAGER

Nos Planches au choix : \_\_\_\_\_ 18  
Charcuteries/Fromages/Mixte

🌱 Houmous, toasts grillés \_\_\_\_\_ 5

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

Duo de terrines : \_\_\_\_\_ 8  
Campagne/Piment d'Espelette

🌱 Crème fine de tomate \_\_\_\_\_ 8

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

Œufs de poule mimosa \_\_\_\_\_ 6

🌱 Burrata, tomates saveur d'antan, \_\_\_\_\_ 12  
coulis de piquillos

🌱 Gaspacho de courgettes aux herbes, \_\_\_\_\_ 8  
crème fraîche aux légumes croquants

Carpaccio de veau, sauce tonnato, \_\_\_\_\_ 11  
citron confit, roquette, Grana Padano

Sucrine, pancetta grillées, \_\_\_\_\_ 7  
crème de balsamique, noix

VEGETARIEN



## LES INCONTOURNABLES

Carpaccio de veau \_\_\_\_\_ 22  
sauce tonnato, citron confit, roquette,  
Grana Padano

Burger Brasserie Maison \_\_\_\_\_ 20  
steak haché 150 gr ■ ■, pancetta,  
tomate, pickles d'oignon rouge,  
roquette, Grana Padano

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

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

Omelette à votre goût \_\_\_\_\_ 14  
nature ou fines herbes ou tomate  
ou Grana Padano ou jambon blanc

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



## CÔTÉ MER

Fish and chips de lieu, sauce tartare \_\_\_\_\_ 18

Escalope de saumon \_\_\_\_\_ 23

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



## UNE SIGNATURE DIFFÉRENTE

🌱 Tarte aux légumes du soleil, roquette \_\_\_\_\_ 16

🌱 Penne, sauce tomate, basilic, \_\_\_\_\_ 14  
caviar d'aubergine, Grana Padano

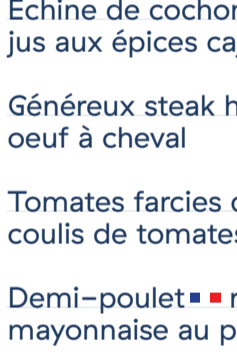
🌱 Riz moelleux de Camargue IGP \_\_\_\_\_ 15  
aux légumes à la plancha

🌱 Courgettes rôties, écrasé de gemmes \_\_\_\_\_ 15  
de terre aux olives noires, tomates  
cerises, Grana Padano, fines herbes

VEGETARIEN



*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, \_\_\_\_\_ 44  
oignons rouges caramélisés au soja

Échine de cochon 250 gr ■ ■, \_\_\_\_\_ 18  
jus aux épices cajun

Généreux steak haché 300 gr ■ ■, \_\_\_\_\_ 23  
œuf à cheval

Tomates farcies de Marie Louise, \_\_\_\_\_ 19  
coulis de tomates

Demi-poulet ■ ■ rôti au thym, \_\_\_\_\_ 21  
mayonnaise au piment d'Espelette



*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

Riz de Camargue IGP

Salade

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

## FINIR EN DOUCEUR

Sablé breton aux fraises, crème praliné \_\_\_\_\_ 11

Fruits de saison Melba \_\_\_\_\_ 9

Mousse au chocolat, \_\_\_\_\_ 7  
noisettes caramélisées

Les profiteroles de Fred \_\_\_\_\_ 11

Tiramisu aux fruits rouges \_\_\_\_\_ 10

Café ou Thé gourmand \_\_\_\_\_ 12



## MENU DE L'ARDOISE

ENTRÉE / PLAT

OU

PLAT / DESSERT

- 19 -

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 Une tomate farcie

ou Filet de poulet ■ ■

ou Penne, sauce tomate, basilic,

caviar d'aubergine, Grana Padano

ou Assiette de jambon

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%.