

BRASSERIE MAISON

TOUT LE MONDE S'Y RETROUVE !

POUR DÉBUTER

-  **ŒUF BIO**  **MIMOSA** – 6
au saumon fumé
-  **120 G DE BURRATA** – 14
tomates d'antan, basilic, huile d'olive Bio
- GRAVELAX DE SAUMON** – 9
tartare d'avocat au citron
- 75 G DE CARPACCIO DE BŒUF** – 10
origine France, pesto verde, Grana Padano
-  **TARTINE** – 7
toastée tomate – mozza, pesto verde


NOS PLATS

- 180 G DE TARTARE DE BŒUF**
Charolais au couteau, frites fraîches et salade
Classique ou Aller-retour – 17
Italien – 18
- SALADE CAESAR** «Brasserie Maison» – 17
- BURGER** – 17
steak haché frais 150 g, cheddar,
poitrine de cochon, échalotes,
ketchup maison, tomate, salade, frites
fraîches et salade
Double steak 300 g – 24
- ESCALOPE DE SAUMON** – 19
caviar d'aubergines, coulis de piquillos
-  **LINGUINE** – 14
pesto verde, pomodoro – basilico,
e Grana Padano

FINIR EN DOUCEUR

- PANNA COTTA** aux fruits rouges – 6
- PROFITEROLES** – 8
authentiques, sauce chocolat
- 10 CM DE TARTE EN BANDE**
aux pommes – 8
Pour les gourmands + 10 cm – 13
- NAGE DE FRUITS** de saison au thé vert – 6
-  **COMME À LA PLAGE** – 5
Magnum amandes / Chocolat blanc /
Caramel salé / Double chocolat

LES BIÈRES & CIDRE

- PRESSION**
Heineken – 25cl 4.50 50cl 8
Affligem blonde – 25cl 5 50cl 9
- BOUTEILLES**
Grimbergen Blanche – 33cl 6
Desperados – 33cl 6
Heineken O.O – 33cl 5
Mort Subite Kriek – 33cl 7
Lagunitas IPA – 35,5cl 7
-  Cidre Bio Sassy L'Angélique – 33cl 6

LES CHAMPAGNES

Kir royal au champagne Laurent-Perrier
La Cuvée Brut (crème de cassis 19°,
framboise 18° ou mûre 18° Cartron) - 12cl 12



Laurent-Perrier La Cuvée Brut
12cl 11 - 37,5cl 35 - 75cl 60

Laurent-Perrier Brut Millésimé - 2008 - 75cl 82

LES EAUX MINÉRALES

Evian – 50cl 4 100cl 5
Badoit – 50cl 4 100cl 5
Perrier – 33cl 4

LA CAVE

	Verre 15cl	Bte 75cl
BLANCS		
AOP Chablis Premier Cru «La Chantrerie» – 2018/2019	10	49
IGP Côtes du Tarn «Découverte Mauzac Blanc» – 2019	6	24
ROUGES	Verre 15cl	Bte 75cl
 IGP Côtes Catalanes «Le Canon du Maréchal» Biodynamie – 2019	6	26
 AOP Savigny-les-Beaune «Maison Champy» Biodynamie – 2017/2018	11	56
AOP Haut Médoc Cru Bourgeois «Château Liversan» – 2014	8	35
ROSÉ	Verre 15cl	Bte 75cl
VDF Rosé Martinat 2019 – Lucie et Stéphane Donze – 2019	6	25
AOP Côteaux d'Aix-en-Provence – Château Beaulieu «Cuvée Alexandre» – 2019	6	28
AOP Côtes de Provence Sainte Victoire – Pas du Moine – 2019	Magnum 150cl	50

LES SODAS, JUS DE FRUITS & NECTARS

Coca Cola / Zero / Light – **Oasis Tropical**
– **Fanta orange** – **Sprite** – 33cl 4.50

Orangina – **Schweppes Indian Tonic**
– **Schweppes Agrum** – **Fuze Tea pêche**
gourmande – 25cl 4.50

Jus Granini – 25cl 4.50
(Tomate, orange ou pomme)

Nectars Granini – 25cl 4.50
(Pamplemousse, ananas, multivitaminé,
fraise, abricot)

Sirop Monin à l'eau ou diabolo 3.50
(fraise, grenadine, pêche, menthe,
pamplemousse, thé vert Matcha)

LES BOISSONS CHAUDES


Expresso/Ristretto/Décaféiné – 2.60
Double expresso – 4

Cappuccino – 4.50



Thés Kusmi Tea – 4

 Thé vert à la menthe Sencha,

 Thé vert à la menthe,

 Thé Détox, Thé Label impérial

Infusions Kusmi Tea – 4

 Camomille,  Aquarosa

Tous nos prix sont indiqués en euros et TTC. Les origines de nos viandes sont affichées au restaurant. La liste des allergènes est disponible sur demande. Les poids indiqués sont avant cuisson et peuvent varier de +/- 10%. Une majoration forfaitaire de 5€ est appliquée pour toute commande en chambre. L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération. AOP, Appellation d'Origine Protégée – IGP, Indication Géographique Protégée – VDF, Vin de France.

 : Produits issus de l'Agriculture Biologique.  : Agriculture biodynamique.

VEGETARIEN

VEGETARIEN