

LES CLIMATS

BRASSERIE MAISON

ENTRÉES DE SAISON

Nos Planches au choix

| | |
|--------------|-----|
| Charcuteries | 20€ |
| Fromages | 21€ |
| Mixte | 22€ |

Croquetas de jambon ibérique

5€

Saumon gravlax,

légumes en salade aux herbes

12€

Œufs de poule, mayonnaise

moutarde ancienne et fines herbes

6€

Poulpe, caviar d'aubergine,
huile vierge aux fines herbes

12€

Salmorejo Andalou, jambon
Serrano

8€

Tataki de canard, guacamole,
salade, noix et vinaigrette au soja

13€

**Burrata, tomates et pesto
aux noix**

12€

VEGÉTARIEN

PLATS À SAVOURER

**Burrata, tomates, jambon
Serrano et pesto aux noix**

21€

**Burrata, tomates, saumon gravlax
et pesto aux noix**

22€

Salade Brasserie Maison

poulet croustillant aux épices
Cajun, batavia, tomates, fenouil,
œuf dur et Grana Padano

20€

Poulpe à la plancha, coulis de
tomates au piment d'Espelette

30€

Encornets rôtis et poivrons au
piment d'Espelette

18€

Saumon à la plancha, huile vierge
gourmande

22€

Cigaline de cochon marinée,
oignon et thym

19€

Demi-poulet rôti au thym,
mayonnaise au piment
d'Espelette

22€

Magret de canard à la plancha,
jus aux olives

22€

Tartare de bœuf Charolais 180 g

21€

Emincé d'onglet de bœuf 180 g
à la plancha, façon «Brasserie Maison»

23€

Burger Brasserie Maison

steak haché de bœuf 150 g,
Cheddar, lard, oignons, tomate et
roquette

21€

*Un accompagnement
au choix pour votre plat**

**Frites, Écrasé de pommes de terre aux
olives, Salade verte, Penne à la crème,
Légumes de saison, Tomates en salade
(huile vierge et ciboulette)**

Accompagnement supplémentaire : +4€
*Hors assiettes renversantes

Produits régionaux

Fromagerie Gaugry :
Époisses

**Découvrez 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

Une assiette gourmande qui bouscule les codes

Découvrez les légumes autrement, dans nos créations gourmandes préparées à partir de produits de saison. Et si on inversait les proportions ?

L'assiette renversante, c'est un plaisir gourmet réinventé ! Des plats savoureux et étonnants où les légumes de saison sont savamment travaillés. Si vous le souhaitez, une viande ou un poisson peut accompagner votre plat.

Laissez les légumes vous surprendre !



Penne, herbes fraîches, champignons et Grana Padano
+ Accompagnement Jambon Serrano +5€

Aubergine fondante au four, légumes de saison rôtis et coulis de tomates
+ Accompagnement Chipirons rôtis +5€

Courgettes gratinées, écrasé de pommes de terre aux olives et huile vierge
+ Accompagnement saumon à la plancha +5€

Romaine rôtie, caviar d'aubergines et coulis de tomates
+ Accompagnement Magret de canard à la plancha +5€

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 de bœuf 150 g ou Escalope de saumon ou Penne à la tomate

Accompagnement au choix : Frites ou Penne à la crème ou Légumes de saison

ou Écrasé de pommes de terre aux olives

DESSERT AU CHOIX : Demi-profiteroles de Fred ou Coupe de glace / sorbet (2 boules)

ou Salade de fruits de saison, sirop à la badiane



Derrière les fourneaux...

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

FORMULE DÉJEUNER

20€

uniquement le midi

Entrée / Plat du jour
OU
Plat du jour / Dessert

NOTES GOURMANDES

Les profiteroles de Fred 11€

Pot choco-mascarpone, confiture de lait 8€

Pavlova aux fruits rouges 11€

Salade de fruits frais de saison, sirop à la badiane 8€

Une boule de sorbet au choix +3€

Café ou Thé gourmand 12€

