

ENTRÉES DE SAISON

Nos Planches au choix

| | |
|---|-----|
| Charcuteries | 20€ |
| Fromages | 21€ |
| Mixte | 22€ |
| Saumon gravlax, légumes en salade aux herbes | 12€ |

| | |
|---|-----|
| Œufs de poule, mayonnaise moutarde ancienne et fines herbes | 6€ |
| Burrata, tomates et pesto aux noix | 12€ |

PLATS À SAVOURER

**Burrata, tomates, jambon
Serrano et pesto aux noix** 21€

**Burrata, tomates, saumon
gravlax et pesto aux noix** 22€

Salade Brasserie Maison 20€
poulet croustillant, aux épices
Cajun, batavia, tomates, fenouil,
œuf dur et Grana Padano

Saumon à la plancha, 22€
huile vierge gourmande

Demi-poulet rôti au thym, 22€
mayonnaise au piment d'Espelette

Emincé d'onglet de bœuf 180 g 23€
à la plancha, façon « Brasserie
Maison »

Burger Brasserie Maison 21€
steak haché de bœuf 150 g,
Cheddar, lard, oignons,
tomate et roquette

Tartare de bœuf Charolais 180 g 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**

*Accompagnement supplémentaire : +4€
Hors assiettes renversantes



Derrière les fourneaux...

Christian est ravi de vous
faire découvrir les produits
de notre belle région. Il met
à votre service son savoir-
faire, pour vous permettre
de passer un bon moment.

MENU

19€

Entrée / Plat du jour
OU
Plat du jour / Dessert

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 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-profiterole de Fred
ou Coupe de glace / sorbet (2 boules)
ou Salade de fruits de saison, sirop à la badiane

Découvrez
l'assiette
RENVERSANTE



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 !

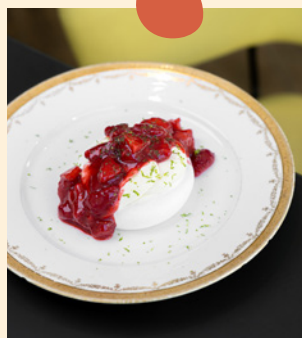


- | | |
|--|-----------------------------------|
| <p>🌱 Penne, herbes fraîches, champignons et Grana Padano <i>+ Accompagnement Jambon Serrano</i></p> | <p>16€ <i>+5€</i></p> |
| <p>🌱 Romaine rôtie, caviar d'aubergines et coulis de tomates <i>+ Accompagnement Saumon à la plancha</i></p> | <p>15€ <i>+5€</i></p> |

🌱 VÉGÉTARIEN

NOTES GOURMANDES

- | | |
|---|-------------------|
| Les profiteroles de Fred | 11€ |
| Salade de fruits frais de saison, sirop à la badiane | 8€ |
| <i>Une boule de sorbet au choix</i> | <i>+3€</i> |
| Pavlova aux fruits rouges | 11€ |
| Café ou Thé gourmand | 12€ |



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

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%.