

before PARIS


LES ESSENTIELS

À PARTAGER OU PAS !

Nos Planches au choix

Charcuterie	20€
Fromages	21€
Mixte	22€

Croquetas de jambon ibérique	x6	5€
	x9	8€
	x12	10€

Poulet  croustillant	8€
aux épices Cajun, mayonnaise au piment d'Espelette	

ENTRÉES DE SAISON

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	14€
--	-----

Gaspacho andalou, jambon Serrano	8€
----------------------------------	----

Tataki de canard  , guacamole, salade, noix et vinaigrette au soja	13€
--	-----

Burrata, tomates et pesto aux noix	12€
------------------------------------	-----




Derrière les fourneaux...

Imprégné de son riche parcours et de ses valeurs, Thomas est un passionné dévoué à satisfaire les palais les plus exigeants. Sa créativité et sa curiosité animent son quotidien, mettant en lumière une cuisine chaleureuse, délicieuse et authentique.

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	22€
---	-----

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, Rigatoni à la crème,
Légumes de saison, Tomates en salade
(huile vierge et ciboulette)**

*Accompagnement supplémentaire : +4€
Hors assiettes renversantes

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 Filet de poulet **ou** Rigatoni Bio à la tomate

Accompagnement au choix : Frites **ou** Rigatoni Bio 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**

Produits régionaux

CQFD : Rigatoni Bio
 Brasserie d'Orville :
 Bières artisanales



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 !*



- | | | |
|--|------------|------------|
| ✓ Rigatoni Bio , herbes fraîches, champignons et Grana Padano
+ Accompagnement Jambon Serrano | 16€
+5€ | VÉGÉTARIEN |
| ✓ Aubergine fondante au four , légumes de saison rôtis et coulis de tomates
+ Accompagnement Encornets rôtis | 16€
+5€ | |
| ✓ Courgettes gratinées , écrasé de pommes de terre aux olives et huile vierge
+ Accompagnement Saumon à la plancha | 16€
+5€ | |
| ✓ Romaine rôtie , caviar d'aubergines et coulis de tomates
+ Accompagnement Magret de canard à la plancha | 15€
+5€ | |

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€ |



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. 🌱 Pêche Durable. Le poids des viandes indiqué est brut et avant cuisson et peut varier de +/-10%.