Gourmet Bron

BRASSERIE MAISON

Derrière les fourneaux...

Cédric Martins est un chef cuisinier passionné par la richesse des produits locaux. Il saura avec son équipe vous faire découvrir ou redécouvrir au travers de recettes locales.

Produits régionaux

Maison Rollot
Pâté en croute de poulet blanc
Sébastien Carnoschte
Pommes de terre de l'Ain

À PARTAGER OU PAS !

Nos Planches au choix	
Mixte	22€
Charcuteries	21€
Fromages x 3	21€
Terrine Brasserie Maison au chou (1) (Quenelle(s) au Campagne au pimant d'Espelette)	6€
Calamars en persillade	9€
Houmous	9€
Poulet (1) **croustillant** aux épices Cajun	9€

ENTRÉES DE SAISON

Jambon persillé de Bourgogne, moutarde Martin Pouret	9€
Velouté d'artichaut, jambon grillé et croûtons	8€
Salade de lentilles vertes, saumon gravlax	11€
Œufs de poule, mayonnaise aux fines herbes	6€
(1) **Pâtéron de veau** à la Chartreuse	12€
(1) **Joues de cochon moelleuses au Beaujolais**	20€
Cuisse de poulet de Challans (1) sauce moutarde à l'ancienne et citron	20€
(1) **Quenelle de brochet de la maison Bobosse,** jus de langoustine	16€
Dos de saumon au citron vert, à la planche	22€
(1) **Gratin d'andouillettes,** moutarde à l'ancienne	22€
Salade Brasserie Maison poulet croustillant aux épices Cajun, batavia, poireaux, pommes de terre, carottes	20€

PLATS À SAVOURER

Entrecôte 250 gr, sauce poivre et Armagnac	29€
Burger Brasserie Maison steak hache de bœuf et 50 gr Cheddar, lard, oignons, batavia, champignons de Paris	21€
Tartare de bœuf Charolais (+ 150 gr	22€
(1) **Paleron de veau** à la Chartreuse	24€
(1) **Joues de cochon moelleuses au Beaujolais**	20€
Cuisse de poulet de Challans (1) sauce moutarde à l'ancienne et citron	20€
(1) **Quenelle de brochet de la maison Bobosse,** jus de langoustine	16€
Dos de saumon au citron vert, à la planche	22€
(1) **Gratin d'andouillettes,** moutarde à l'ancienne	22€
Salade Brasserie Maison poulet croustillant aux épices Cajun, batavia, poireaux, pommes de terre, carottes	20€

Un accompagnement au choix pour votre bœuf

Frites, Écrasé de pommes de terre, Riz crémeux, Salade verte, Lentilles vertes, Légumes de saison

Accompagnement supplémentaire : +4

**Hors salade Brasserie Maison et assiettes renversantes*

Découvrez

l'assiette RENVERSANTE

Une assiette gourmande qui bouscule les codes

Découvrez les légumes autrement, dans des créations gourmandes préparées à partir de produits de saison.

Et si on innovait les accompagnements ? L'assiette renversante, c'est un plateau gourmet composé de plats gourmands et étonnants où les légumes de saison sont savamment dévoilés.

Si vous le souhaitez, ajoutez une viande, poisson pour accompagner votre plat.

Laissez les légumes vous surprendre !

(1)(2) **Zitas gratinées,** champignons aux essences de truffes	17€
+ Accompagnement au choix	+4€
(1) **Curry de légumes de saison** au lait de coco & citron vert	16€
+ Accompagnement au choix	+4€
(1) **Gnocchis aux champignons**	17€
+ Accompagnement au choix	+4€
(1) **Risotto aux champignons** et Grana Padano	16€
+ Accompagnement au choix	+4€

NOTES GOURMANDES

Les profiteroles de Fred	7€
Tarte amandine aux pommes	8€
(1) **Tarte à la praline rose**	9€
Mousse au chocolat	8€
Café ou The gourmand	12€

FORMULE DÉJEUNER

Entrée/plat* OU Plat*/dessert
20€

Le plat du jour :* **Boisson non comprise.
Uniquement le midi.

MENU ENFANT

13,50€
avec boisson, sirop

PLAT AU CHOIX
Steak hache de bœuf (150 g)
(1) **Filet de poulet croustillant** (1) **Escalope de saumon**
(1) **Gnocchis à la crème**

Accompagnement au choix
Frites (1) **Légumes de saison**
(1) **Ecrasé de pommes de terre**
Riz crémeux

DESSERT AU CHOIX
Dans profiterole de Fred
(1) **Mousse au chocolat**
(1) **Coupe de glace / sorbet (2 boules)**

Découvrez le livre de recettes élaboré par nos chefs

Dans ce recueil, nos chefs ont placé aux légumes une signature différente, suivre 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 5€. Cartes bancaires acceptées et en monnaie. Tous nos soins sont en euros. TTC et service compris.
La liste des allergènes est disponible sur demande.
(1) Végétarien. (2) Pour régional. 1) Origine France
Nos produits sont frais et préparés sur place. Nous avons un stock limité pour certains plats et pour certaines viandes et poissons, nous ne pouvons garantir une cuisson à 100%.