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 Rollet
Pâté en croute Bourbon blanc
Sébastien Carmorche
Pommes de terre de l'Ain

À PARTAGER OU PAS !

Nos Planches au choix	
Mixte	22€
Charcuteries	21€
Fromages	21€
Terrine Brasserie Maison au choix (1)	6€
(Quenelle(s) de Carpaccio au jamon d'Espelette)	
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**	12€
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	18€
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 (~180 gr	22€
(1) **Pâteron de veau** à la Chartreuse	24€
(1) **Joues de cochon moelleuses au Beaujolais**	26€
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	18€
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 plat

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 des plats (entrées et d'entremets) ou des légumes de saison seuls servis en mini-assiettes.
Si vous êtes gourmand, vous allez vous prendre pour un chanceux, voyez votre plat.

Laissez les légumes vous surprendre !

(1) **Côtes gratinées,** champignons aux essences de truffes	17€
+ Accompagnement au choix	+4€
(1) **Curry de légumes de saison** au lait de coco & citron vert	14€
+ Accompagnement au choix	+4€
(1) **Gnocchis aux champignons**	17€
+ Accompagnement au choix	+4€
(1) **Risotto aux champignons** et Grana Padano	14€
+ 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 50cl

PLAT AU CHOIX
Steak hache de bœuf (~150 g)
(1) **Filet de poulet croustillant** (1) **Escalope de saumon**
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

Bon appétit !

Dans ce recueil, vous trouvez une diversité des légumes une signature différente, suivre qu'une simple garniture. Des recettes simples et gourmandes où les légumes de saison sont magnifiés.

Et vente dans votre restaurant

Pour toute prestation service en chambre, supplément forfaitaire de 8€. Cartes bancaires acceptées ou en espèces. Tous nos soins sont en euros. TTC et service compris.
La liste des allergènes est disponible sur demande.
**Plat végétarien. (1) Plat régional. M Origine France*
Les produits de la mer sont susceptibles d'être surgelés et avant cuisson et peut varier de +/-10%.