

L'ARTDOISE

BRASSERIE MAISON

Derrière les fourneaux...

Inspiré par les femmes qui l'ont fait grandir. Clément aime partager sa cuisine à travers sa créativité et sa passion.

Produits régionaux

Case à Pain : Pain au levain

Maison Person : Café

À PARTAGER OU PAS !

Planche mixte assortiments de fromages 🇫🇷 & de charcuteries	22€
Terrine Brasserie Maison 🇫🇷 campagne au piment d'Espelette	7€
Calamars en persillade	12€
Poulet 🇫🇷 croustillant aux épices Cajun	11€

ENTRÉES DE SAISON

Saumon gravlax , poireaux rôtis, mimosa	12€
Crème de champignons de Paris	7€
Lentilles vertes du Puy et jambon truffé	10€
Œuf de poule , mayonnaise aux fines herbes	7€
Betterave , zestes de citron, crème aux herbes fraîches et magret de canard fumé	9€

PLATS À SAVOURER

Onglet de bœuf 180 g. émincé , oignons confits	27€
Burger Brasserie Maison steak haché de bœuf 🇫🇷 150 g., Cheddar, lard, oignons, batavia	22€
Tartare de bœuf Limousin 🇫🇷 150 g.	22€
Epaule d'agneau confite aux olives	27€
Chou farci de Marie-Louise	20€
Blanquette de veau à l'ancienne	25€
Demi-poulet 🇫🇷 rôti au thym et son jus	22€
Dos de cabillaud 🇫🇷 à la plancha, citron rôti et romarin	26€
Saumon à la plancha , huile vierge	24€
Coquillettes au jambon truffé	17€
Salade Brasserie Maison poulet 🇫🇷 croustillant aux épices Cajun, batavia, œuf dur et Grana Padano	20€
Omelette au choix (ciboulette / champignons de Paris / fromage / jambon truffé)	16€

*Un accompagnement au choix pour votre plat**

Frites, écrasé de pommes de terre, lentilles vertes du Puy, coquillettes à la crème, légumes de saison rôtis, salade verte

Accompagnement supplémentaire : +4€
**Hors Salade Brasserie Maison et Assiettes Renversantes.*

Laissez les légumes vous surprendre !

Nos vins 0°, pour aller plus loin...

🍷 15 cl 7€ 🍷 75 cl 31€

BLANC

Maison Chavin - Chardonnay 0° - 2024

ou ROUGE

Maison Chavin - Syrah 0° - 2024

NOTES GOURMANDES

Café ou Thé gourmand	12€
Carpaccio d'ananas au citron vert , coulis de fruits exotiques	9€
Baba au rhum	10€
Les profiteroles de Fred	12€
Pot choco-mascarpone et caramel	9€
Tarte amandine aux pommes	10€

FORMULE DÉJEUNER*

Entrée/Plat OU Plat/Dessert

20€

**Sur l'ardoise. Boisson non comprise. Uniquement le midi.*

MENU ENFANT

14€

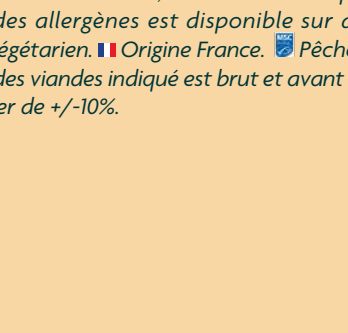
avec boisson, servi jusqu'à 12 ans (Sirop à l'eau ou Diabolo ou soft ou Jus de fruit)

PLAT AU CHOIX
Steak haché de bœuf 🇫🇷 150 g.
ou filet de poulet croustillant
ou escalope de saumon à la plancha
ou coquillettes à la crème

Accompagnement au choix :
Frites ou écrasé de pommes de terre
ou légumes de saison rôtis

DESSERT AU CHOIX
Demi-profiterole de Fred
ou part de tarte amandine aux pommes
ou pot choco-mascarpone et caramel

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, TTC et service compris. La liste des allergènes est disponible sur demande. 🌱 Plat végétarien. 🇫🇷 Origine France. 🐟 Pêche Durable. Le poids des viandes indiquée est brut et avant cuisson et peut varier de +/-10%.

