

LES CLIMATS

BRASSERIE MAISON

Derrière les fourneaux...

Passionné de cuisine traditionnelle, Olivier travaille les produits du terroir avec enthousiasme et générosité.

Produits régionaux

Fromagerie Gaugry : Epoisses

À PARTAGER OU PAS !

Nos Planches au choix	
Mixte	22€
Charcuteries	21€
Fromages	21€
Terrine Brasserie Maison au choix 	6€
(Quercynoise ou Campagne au piment d'Espelette)	
Calamars en persillade	9€
Houmous	5€
Poulet croustillant aux épices Cajun	9€

ENTRÉES DE SAISON

Jambon persillé de Bourgogne , moutarde Martin Pouret	9€
Velouté d'artichauts , jambon grillé et croûtons	8€
Salade de lentilles vertes , saumon gravlax	11€
Œufs de poule , mayonnaise aux fines herbes	6€
Poireaux rôtis , vinaigrette et jambon à la truffe d'été (Tuber Aestivum Vittadini)	9€

PLATS À SAVOURER

Entrecôte 230 gr , sauce poivre et Armagnac	29€
Burger Brasserie Maison steak haché de bœuf 150 gr, Cheddar, lard, oignons, batavia, champignons de Paris	21€
Tartare de bœuf Charolais 180 gr	22€
Paleron de veau façon blanquette	25€
Joues de cochon moelleuses au cidre	22€
Cuisse de poulet de Challans sauce moutarde à l'ancienne et citron	20€
Champignons de Paris farcis , jus de cuisson aux herbes	16€
Dos de saumon au citron vert, à la plancha	22€
Parmentier de lieu 	17€
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 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 !

Zitas gratinées , champignons aux essences de truffes	17€
+ Accompagnement œuf au plat	+4€
Curry de légumes de saison au lait de coco & citron vert	16€
+ Accompagnement escalope de saumon	+5€
Gnocchis aux champignons	17€
+ Accompagnement jambon truffé	+5€
Risotto aux champignons et Grana Padano	16€
+ Accompagnement calamars en persillade	+5€

VEGETARIEN

NOTES GOURMANDES

Les profiteroles de Fred	11€
Tarte amandine aux pommes	8€
Pavlova mangue-ananas , coulis fruits de la passion	9€
Mousse au chocolat	8€
Café ou Thé 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, servi jusqu'à 12 ans
(Sirop à l'eau ou Diabolo ou Soft ou Jus de fruit)

PLAT AU CHOIX

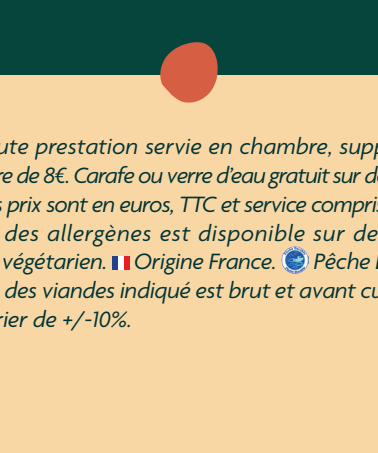
Steak haché de bœuf 150 g
ou Filet de poulet croustillant
ou Escalope de saumon
ou Gnocchis à la crème

Accompagnement au choix
Frites ou Légumes de saison
ou Écrasé de pommes de terre
ou Riz crémeux

DESSERT AU CHOIX

Demi-profiterole de Fred
ou Mousse au chocolat
ou Coupe de glace / sorbet (2 boules)

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 indiqué est brut et avant cuisson et peut varier de +/-10%.