

LES CLIMATS

BRASSERIE MAISON



Derrière les fourneaux...

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

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 21€

Steak haché de boeuf 150 gr, Cheddar, lard, oignons, batavia, champignons de Paris 22€

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 20€

sauce moutarde à l'ancienne et citron 22€

Champignons de Paris farcis, jus de cuisson aux herbes 16€

Risotto aux champignons 16€

et Grana Padano 16€

Filet de bœuf croustillant aux épices Cajun, batavia, poireaux, pommes de terre, carottes, poêlée de légumes 22€

Frites, Écrasé de pommes de terre, Riz crémeux, Salade verte, Lentilles vertes, Légumes de saison 16€

Accompagnement supplémentaire : + 4€

*Hors salade Brasserie Maison et assiettes renversantes

MENU ENFANT

13.50€

avec boisson, servi jusqu'à 12 ans
(Soda à l'eau ou Diabolo ou Soft ou jus de fruit)

PLAT AU CHOIX 17€

Steak haché de bœuf 150 gr, Cheddar, lard, oignons, batavia, champignons de Paris 22€

Filet de poulet croustillant 16€

ou Escalope de saumon 16€

ou Gnocchis à la crème 16€

ou Risotto aux champignons 16€

ou Coupe de gâteau au chocolat 12€

ou Gâteau au yaourt et fruits 1