



LES CLIMATS

BRASSERIE MAISON

Les Essentiels

EN ENTRÉE OU À PARTAGER

Nos Planches au choix : Charcuteries/Fromages/Mixte	18
☺ Houmous, toasts grillés	5
Duo de terrines : Campagne/Piment d'Espelette	8
Poulet croustillant ■ ■ aux épices Cajun, mayonnaise au piment d'Espelette	8
œufs de poule mimosa	6
☺ Gaspacho de courgettes aux herbes, crème fraîche aux légumes croquants	8
Saumon gravlax, fenouil croquant, grenade, huile d'olive vierge aux fines herbes	11
☺ Burrata, tomates saveur d'antan, coulis de piquillos	12
Sucrine, pancetta grillée, crème de balsamique, noix	7

LES INCONTOURABLES

Onglet de bœuf 200 gr, oignons rouges caramélisés au soja	23
Tartare de bœuf Charolais 180 gr ■ ■ moutarde à l'ancienne	19
Burger Brasserie Maison steak hâché 150 gr ■ ■, pancetta, tomate, pickles d'oignon rouge, roquette, Grana Padano	20
Salade côté terre poulet croustillant ■ ■ aux épices Cajun, batavia, pickles d'oignon rouge, tomate, œuf, Grana Padano	18



Derrière les fourneaux

OLIVIER

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

Menu de l'ardoise

ENTRÉE / PLAT

OU

PLAT / DESSERT

- 18 -

Uniquement le midi.

*Un accompagnement au choix
— pour votre plat*

Frites fraîches
Penne
Écrasé de pommes de terre
aux olives noires et fines herbes
Courgettes rôties
Légumes de saison
Salade

Au-delà d'un accompagnement, supplément de 4€

CÔTÉ MER

Escalope de saumon	23
Salade côté mer saumon gravlax, batavia, tomate, œuf dur, olives noires, fenouil, pickles d'oignon rouge	18

POUR LES GOURMANDS

Onglet de bœuf 400 gr, oignons rouges caramélisés au soja	44
Échine de cochon 250 gr ■ ■ , jus aux épices cajun	18

UNE SIGNATURE DIFFÉRENTE

✓ Penne, sauce tomate, basilic, caviar d'aubergine, Grana Padano	14
✓ Courgettes rôties, écrasé de pommes de terre aux olives noires, tomates cerises, Grana Padano, fines herbes	15

FINIR EN DOUCEUR

Fruits de saison Melba	9
Mousse au chocolat, noisettes caramélisées	7
Les profiteroles de Fred	11
Tiramisu aux fruits rouges	10
Café ou Thé gourmand	12

Menu enfant

- 13 -

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

PLAT AU CHOIX :

Steak haché 150 gr ■ ■ ou Escalope de saumon
ou Filet de poulet ■ ■
ou ½ Penne, sauce tomate, basilic,
caviar d'aubergine, Grana Padano
Accompagnement au choix

DESSERT AU CHOIX :

½ mousse chocolat ou ½ fruits melba
ou ½ profiteroles ou Coupe de glaces (2 boules)

*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