LES CLIMATS

LES ESSENTIELS

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	
Charcuteries	20€
Fromages	21€
Mixte	22€
Croquetas de jambon ibérique	x6 5€ x9 8€ x12 10€
Poulet 🇫🇷 croustillant aux épices Cajun, mayonnaise au piment d'Espelette	8€

ENTRÉES DE SAISON

Carpaccio de bœuf 🇫🇷 70 g, basilic et Grana Padano	13€
Saumon gravlax, salade de légumes aux herbes	12€
Œufs de poule, mayonnaise moutarde ancienne et fines herbes	6€
Burrata, tomates et pesto aux noix	12€

PLATS À SAVOURER

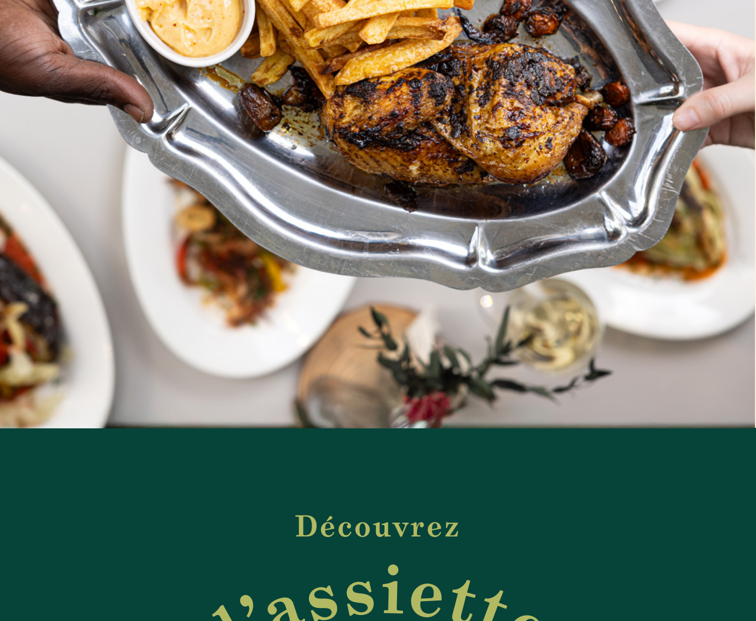
Carpaccio de bœuf 🇫🇷 140 g, basilic et Grana Padano	23€
Carpaccio de saumon, citron vert, basilic et piment d'Espelette	18€
Saumon à la plancha, huile vierge gourmande	22€
Burrata, tomates, jambon Serrano et pesto aux noix	21€
Burrata, tomates, saumon gravlax et pesto aux noix	22€
Salade Brasserie Maison poulet 🇫🇷 croustillant aux épices Cajun, batavia, tomates, fenouil, œuf dur et Grana Padano	20€
Demi-poulet 🇫🇷 rôti au thym, mayonnaise au piment d'Espelette	22€
Emincé d'onglet de bœuf 180 g à la plancha, façon «Brasserie Maison»	23€
Burger Brasserie Maison steak haché de bœuf 🇫🇷 150 g, Cheddar, lard, oignons, tomate et roquette	21€
Tartare de bœuf Charolais 🇫🇷 180 g	21€

*Un accompagnement au choix pour votre plat**

Frites, Écrasé de pommes de terre aux olives, Salade verte, Penne à la crème, Légumes de saison

Accompagnement supplémentaire : + 4€

**Hors 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 !

Ⓥ **Carpaccio de courgettes-tomates,** basilic, guacamole et roquette	14€
+ Accompagnement Jambon Serrano	*+5€*
Ⓥ **Courgettes gratinées,** écrasé de pommes de terre aux olives et huile vierge	16€
+ Accompagnement Saumon à la plancha	*+5€*
Ⓥ **Penne,** herbes fraîches, champignons et Grana Padano	16€
+ Accompagnement Jambon Serrano	*+5€*

Ⓥ VÉGÉTARIEN

NOTES GOURMANDES

Carpaccio de fraises et ananas, basilic, sirop verveine-vanille	12€
Les profiteroles de Fred	11€
Salade de fruits frais de saison, sirop à la badiane	8€
Une boule de sorbet au choix	*+3€*
Pavlova aux fruits rouges	11€
Coupes glacées : Fraise melba ou Dame blanche	10€
Café ou Thé gourmand	12€

FORMULE DÉJEUNER

Entrée/Plat du jour
OU Plat du jour/dessert

20€

Uniquement le midi.

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 de bœuf 🇫🇷 150 g
ou **Escalope de saumon** ou **Filet de poulet**
ou **Penne à la tomate**

Accompagnement au choix
Frites ou **Penne à la crème**
ou **Légumes de saison**
ou **Écrasé de pommes de terre aux olives**

DESSERT AU CHOIX
Demi-profiterole de Fred
ou **Coupe de glace / sorbet (2 boules)**
ou **Salade de fruits de saison, sirop à la badiane**

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 et TTC.
La liste des allergènes est disponible sur demande.
Ⓥ Plat végétarien. 🇫🇷 Origine France. Le poids des viandes indiqué est brut et avant cuisson et peut varier de +/-10%.