

L'INTERMÈDE

BRASSERIE MAISON



Derrière les fourneaux...

Originaire de l'Essonne, Romain est très attaché à la qualité des produits et à leur origine; il est également très sensible au respect des saisons.

À PARTAGER OU PAS !

Nos Planches au choix

Mixte 22€

Charcuteries 21€

Fromages 21€

Terrine Brasserie Maison au choix (Quercyenne ou Campagne au piment d'Espelette) 6€

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 21€

steak haché de boeuf 150 gr, Cheddar, lard, oignons, batavia, champignons de Paris

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 20€

poulet croustillant aux épices Cajun, batavia, poireaux, pommes de terre, carottes

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.

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 29€

ou Filet de poulet croustillant 21€

ou Escalope de saumon 20€

ou Gnocchis à la crème 17€

Accompagnement au choix 16€

Frites ou Légumes de saison 14€

ou Écrasé de pommes de terre 12€

ou Riz crémeux 10€

Accompagnement supplémentaire : + 4€

*Hors salade Brasserie Maison et assiettes renversantes

DÉCOUVREZ LE LIVRE DE RECETTES ÉLABORÉ PAR NOS CHEFS

La Cuisine de 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. Pêche Durable.

Le poids des viandes indiqué est brut et avant cuisson et peut varier de +/-10%.