

L'INTERMÈDE

BRASSERIE MAISON

À PARTAGER OU PAS !

Planche mixte assortiments de fromages 🇫🇷 & de charcuteries	22€
Terrine Brasserie Maison 🇫🇷 campagne au piment d'Espelette	7€
Calamars en persillade	12€
Poulet 🇫🇷 croustillant aux épices Cajun	11€

PLATS À SAVOURER

Onglet de bœuf 180 g. émincé, oignons confits	27€
Burger Brasserie Maison steak haché de bœuf 🇫🇷 150 g., Cheddar, lard, oignons, batavia	22€
Tartare de bœuf Limousin 🇫🇷 150 g.	22€
Epaule d'agneau confite aux olives	27€
Chou farci de Marie-Louise	20€
Blanquette de veau à l'ancienne	25€
Demi-poulet 🇫🇷 rôti au thym et son jus	22€
Dos de cabillaud 🇫🇷 à la plancha, citron rôti et romarin	26€
Saumon à la plancha, huile vierge	24€
Coquillettes au jambon truffé	17€
Salade Brasserie Maison poulet 🇫🇷 croustillant aux épices Cajun, batavia, œuf dur et Grana Padano	20€
Omelette au choix (ciboulette / champignons de Paris / fromage / jambon truffé)	16€

ENTRÉES DE SAISON

Saumon gravlax, poireaux rôtis, mimosa	12€
Crème de champignons de Paris	7€
Lentilles vertes du Puy et jambon truffé	10€
Œufs de poule, mayonnaise aux fines herbes	7€
Betterave, zestes de citron, crème aux herbes fraîches et magret de canard fumé	9€



*Un accompagnement
au choix pour votre plat**

**Frites, écrasé de pommes de terre,
lentilles vertes du Puy,
coquillettes à la crème,
légumes de saison rôtis, salade verte**

Accompagnement supplémentaire : +4€

*Hors Salade Brasserie Maison
et Assiettes Renversantes.



Derrière les fourneaux...

Baptiste « La cuisine est un mélange de plaisir, de découverte et de générosité, elle permet d'exprimer ma créativité et de partager une part de moi, avec les autres. C'est un moment où je peux me concentrer, sentir, goûter, expérimenter et transformer des idées en saveurs. »

FORMULE DÉJEUNER*

Entrée/Plat
OU
Plat/Dessert

20€

*Sur l'ardoise.

Boisson non-comprise
Valable uniquement le midi

MENU ENFANT 14€

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 à la plancha **ou** coquillettes à la crème

Accompagnement au choix : Frites **ou** écrasé de pommes de terre **ou** légumes de saison rôtis

DESSERT AU CHOIX : Demi-profiteroles de Fred **ou** part de tarte amandine aux pommes **ou** pot choco-mascarpone et caramel

Découvrez
**L'assiette
RENVERSANTE**

Produits régionaux

La Ferme des fourneaux :
Œufs



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 !*



✓ **Poke Bowl Brasserie Maison**

+ Accompagnement Jambon truffé

16€

+5€

✓ **Coquillettes aux légumes de saison rôtis**

+ Accompagnement Saumon à la plancha

16€

+6€

✓ **Tarte aux champignons de Paris et poireaux, Grana Padano**

+ Accompagnement Poulet croustillant

17€

+6€

✓ **Chou-fleur gratiné, crème aux champignons de Paris**

+ Accompagnement Œufs au plat

16€

+5€

✓ VÉGÉTARIEN

NOTES GOURMANDES

Café ou Thé gourmand 12€

Carpaccio d'ananas au citron vert,
coulis de fruits exotiques 9€

Baba au rhum 10€

Les profiteroles de Fred 12€

Pot choco-mascarpone et caramel 9€

Tarte amandine aux pommes 10€



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%.