

LA CHICANE

BRASSERIE MAISON



Derrière les fourneaux...

Chaque jour Floriane enfile sa veste avec une seule idée en tête, donner du plaisir à ses clients. La découverte, le partage et l'échange animent sa cuisine empreinte de tradition et de culture de sa région.

À PARTAGER OU PAS !

Nos Planches au choix

Mixte 22€

Charcuterie 21€

Fromages 21€

Terrine Brasserie Maison au choix 6€

(Quercynoise ou Campagne au piment d'Espèlette)

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, bœuf, champignons de Paris

Tartare de bœuf Charolais 180 gr 22€

Filet 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

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

Dos de saumon au citron vert, à la plancha 22€

Parmétier de lieu 17€

Salade Brasserie Maison 20€

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

UN ACCOMPAGNEMENT AU CHOIX POUR VOTRE PLAT*

Frites, Écrasé de pommes de terre, Riz crémeux, Salade verte, Lentilles vertes

Légumes de saison + 4€

*Hors salade Brasserie Maison et assiettes renversantes

LA 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 gourmand reinventé ! Les plats savoureux et étonnantes 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 !

Zitas gratinées, champignons aux essences de truffes 17€

+ Accompagnement œuf au plat +4€

Curry de légumes de saison 16€

au lait de coco & citron vert + Accompagnement escalope de saumon +5€

Gnocchis aux champignons 17€

+ Accompagnement jambon truffé +5€

Risotto aux champignons 16€

et Grana Padano + Accompagnement calamars en persillade +5€

Tarte amandine aux pommes 8€

Pavlova mangue-ananas, coulis fruits de la passion 9€

Mousse au chocolat 8€

Café ou Thé gourmand 12€

Entrecôte 230 gr, sauce poivre et Armagnac 29€

Burger Brasserie Maison 21€

Steak haché de boeuf 150 gr, Cheddar, lard, oignons, bœuf, champignons de Paris

Tartare de bœuf Charolais 22€

Filet 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

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

Dos de saumon au citron vert, à la plancha 22€

Parmétier de lieu 17€

Salade Brasserie Maison 20€

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

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€

Entrecôte 230 gr, sauce poivre et Armagnac 29€

Burger Brasserie Maison 21€

Steak haché de boeuf 150 gr, Cheddar, lard, oignons, bœuf, champignons de Paris

Tartare de bœuf Charolais 22€

Filet 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

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

Dos de saumon au citron vert, à la plancha 22€

Parmétier de lieu 17€

Salade Brasserie Maison 20€

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

FORMULE DÉJEUNER

Entrée/plat ou plat/dessert 20€

*Le plat du jour. Boisson non comprise.

Uniquement le midi.

MENU ENFANT

13.50€

avec boisson, servi jusqu'à 12 ans

*Soup à l'oignon ou Diabolo ou Soupe au jus de fruit

PLAT AU CHOIX

Steak haché de bœuf 150 gr 24€

ou Filet de poulet croustillant 25€

ou Escalope de saumon 16€

ou Gnocchis à la crème 17€

Accompagnement au choix + 4€

*Légumes de saison + 4€

*Hors salade Brasserie Maison et assiettes renversantes

UN ACCOMPAGNEMENT AU CHOIX POUR VOTRE PLAT*

Frites, Écrasé de pommes de terre, Riz crémeux

Salade verte, Lentilles vertes

Légumes de saison + 4€

*Hors salade Brasserie Maison et assiettes renversantes

LA 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 gourmand reinventé ! Les plats savoureux et étonnantes 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 !

Zitas gratinées, champignons aux essences de truffes 17€

+ Accompagnement œuf au plat +4€

Curry de légumes de saison 16€

au lait de coco & citron vert + Accompagnement escalope de saumon +5€

Gnocchis aux champignons 17€

+ Accompagnement jambon truffé +5€

Risotto aux champignons 16€

et Grana Padano + Accompagnement calamars en persillade +5€

Tarte amandine aux pommes 8€

Pavlova mangue-ananas, coulis fruits de la passion 9€

Mousse au chocolat 8€

Café ou Thé gourmand 12€

Entrecôte 230 gr, sauce poivre et Armagnac 29€

Burger Brasserie Maison 21€

Steak haché de boeuf 150 gr, Cheddar, lard, oignons, bœuf, champignons de Paris

Tartare de bœuf Charolais 22€

Filet 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

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

Dos de saumon au citron vert, à la plancha 22€

Parmétier de lieu 17€

Salade Brasserie Maison 20€

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

LA 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 gourmand reinventé ! Les plats savoureux et étonnantes 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 !

Zitas gratinées, champignons aux essences de truffes 17€

+ Accompagnement œuf au plat +4€

Curry de légumes de saison 16€

au lait de coco & citron vert + Accompagnement escalope de saumon +5€

Gnocchis aux champignons 17€

+ Accompagnement jambon truffé +5€