



BRASSERIE MAISON



Derrière les fourneaux...

Passionné par la cuisine depuis son plus jeune âge, Yessine met son énergie et sa bonne humeur au service du restaurant, pour vous offrir des mets de qualité.

Produits régionaux

Maison Marikel

Munster

À PARTAGER OU PAS !

Nos Planches au choix

Mixte	22€
Charcuteries	21€
Fromages	21€

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

Houmous	5€
----------------	-----------

Poulet croustillant aux épices Cajun	9€
--	-----------

ENTRÉES DE SAISON

Salade de lentilles vertes, saumon gravlax	11€
---	------------

Œufs de poule, mayonnaise aux fines herbes	6€
---	-----------

Velouté d'artichauts, jambon grillé et croûtons	8€
--	-----------

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€
--	------------

Cuisse de poulet de Challans 	20€
sauce moutarde à l'ancienne et citron	

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

Salade Brasserie Maison	20€
poulet croustillant aux épices Cajun, batavia, poireaux, pommes de terre, carottes	

*Un accompagnement au choix pour votre plat**

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

Accompagnement supplémentaire : + 4€

*Hors salade Brasserie Maison et 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 !

Gnocchis aux champignons	17€
---------------------------------	------------

+ Accompagnement Jambon Serrano +5€

Curry de légumes de saison au lait de coco & citron vert	16€
---	------------

+ Accompagnement Escalope de Saumon +5€

VEGÉTARIEN

NOTES GOURMANDES

Les profiteroles de Fred	11€
---------------------------------	------------

Tarte amandine aux pommes	8€
----------------------------------	-----------

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

Café ou thé gourmand	12€
-----------------------------	------------

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
(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

ou Gnocchis à la crème

Accompagnement au choix

Frites ou Légumes de saison

ou Écrasé de pommes de terre

ou Riz crémeux

DESSERT AU CHOIX

Demi-profiterole de Fred

ou Tarte amandine aux pommes

ou Coupe de glace / sorbet (2 boules)

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