

# LA MAISON

## BRASSERIE MAISON

Derrière les fourneaux...

Christian est ravi de vous faire découvrir les produits de notre belle région. Il met à votre service son savoir-faire, pour vous permettre de passer un bon moment.

## 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)	

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 steak haché de boeuf  150 gr, Cheddar, lard, oignons, batavia, champignons de Paris	21€
---	-----

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 poulet  croustillant aux épices Cajun, batavia, poireaux, pommes de terre, carottes	20€
---	-----

Zitas gratinées, champignons aux essences de truffes + Accompagnement œuf au plat	17€ +4€
---	---------

Curry de légumes de saison au lait de coco & citron vert + Accompagnement escalope de saumon	16€ +5€
--	---------

Gnocchis aux champignons + Accompagnement jambon truffé	17€ +5€
---	---------

Risotto aux champignons et Grana Padano + Accompagnement calamars en persillade	16€ +5€
---	---------

VÉGÉTARIEN	
------------	--

Zitas gratinées, champignons aux essences de truffes + Accompagnement œuf au plat	17€ +4€
---	---------

Curry de légumes de saison au lait de coco & citron vert + Accompagnement escalope de saumon	16€ +5€
--	---------

Gnocchis aux champignons + Accompagnement jambon truffé	17€ +5€
---	---------

Risotto aux champignons et Grana Padano + Accompagnement calamars en persillade	16€ +5€
---	---------

VÉGÉTARIEN	
------------	--

Zitas gratinées, champignons aux essences de truffes + Accompagnement œuf au plat	17€ +4€
---	---------

Curry de légumes de saison au lait de coco & citron vert + Accompagnement escalope de saumon	16€ +5€
--	---------

Gnocchis aux champignons + Accompagnement jambon truffé	17€ +5€
---	---------

Risotto aux champignons et Grana Padano + Accompagnement calamars en persillade	16€ +5€
---	---------

VÉGÉTARIEN	
------------	--

Zitas gratinées, champignons aux essences de truffes + Accompagnement œuf au plat	17€ +4€
---	---------

Curry de légumes de saison au lait de coco & citron vert + Accompagnement escalope de saumon	16€ +5€
--	---------

Gnocchis aux champignons + Accompagnement jambon truffé	17€ +5€
---	---------

Risotto aux champignons et Grana Padano + Accompagnement calamars en persillade	16€ +5€
---	---------

VÉGÉTARIEN	
------------	--

Zitas gratinées, champignons aux essences de truffes + Accompagnement œuf au plat	17€ +4€
---	---------

Curry de légumes de saison au lait de coco & citron vert + Accompagnement escalope de saumon	16€ +5€
--	---------

Gnocchis aux champignons + Accompagnement jambon truffé	17€ +5€
---	---------

Risotto aux champignons et Grana Padano + Accompagnement calamars en persillade	16€ +5€
---	---------

VÉGÉTARIEN	
------------	--