LA MAISON

BRASSERIE MAISON

Derrière les fourneaux...

Christian est ravi de vous faire découvrir les produits de notre belle région. Il vous propose des produits saison-frais pour vous permettre de passer un bon moment.

À PARTAGER OU PAS !

Nos Planches au choix	
Mixte	22€
Charcuteries	21€
Fromages x	21€
Terrine Brasserie Maison au choix x	6€
(Canneyronne ou Campagne au piment d'Espelette)	
Calamars en persillade	9€
Houmous	5€
Poulet x **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 Vitadini)	9€

PLATS À SAVOURER

Entrecôte 250 gr, sauce poivre et Armagnac	29€
Burger Brasserie Maison steak haché de bœuf x 150 gr, Cheddar, lard, oignons, batavia, champignons de Paris	21€
Tartare de bœuf Charolais x **180 gr**	25€
Pâleron de veau x au façon blanquette	25€
Joues de cochon moelleuses au cidre	23€
Cuisse de poulet de Challans x sauce mourtarde à l'ancienne et citron	20€
Champignons de Paris farcis, jus de cuisson aux herbes	16€
Dos de saumon au citron vert, à la planche	22€
Parmentier de lieu	17€
Salade Brasserie Maison, poulet x croustillant aux épices Cajun, batavia, poireaux, pommes de terre, carottes	19€

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 assiette renversantes

Découvrez l'assiette RENVERSANTE

Une assiette gourmande qui bouscule les codes

Découvrez les légumes autrement, dans une création gourmande préparée à partir de produits de saison.

Et si on inversait vos préférences ? L'assiette renversante, c'est ce plaisir de retrouver vos légumes de saison sous une nouvelle lumière. Ils vous surprendront, vous séduiront et vous laisseront sans voix. Si vous le souhaitez, une viande ou un poisson peut accompagner votre plat.

Laissez les légumes vous surprendre !

Zitas gratinées, champignons aux essences de truffe + *Accompagnement seul au plat*	17€ +6€
Curry de légumes de saison au lait de coco & citron vert + *Accompagnement recollate de saumon*	16€
Cannelloni aux champignons + *Accompagnement jambon truffé*	17€ +5€
Risotto aux champignons et Grana Padano + *Accompagnement calamars en persillade*	16€ +5€

NOTES GOURMANDES

Les profiteroles de Fred	11€
Tarte amandine aux pommes	9€
Pavlova mangue-ananas, coulis fruits de la passion	10€
Mousse au chocolat	8€
Café ou Thé gourmand	12€

FORMULE DÉJEUNER

Entrée/plat* OU Plat*/dessert

19€

**Le plat du jour*

Uniquement le midi.

MENU ENFANT

13,50€

avec boisson, servi jusqu'à 12 ans

(Temps 1 hors ou Dimbalis ou Soft au lac de Pont)

PLAT AU CHOIX

Steak haché de bœuf x **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-profiteroile de Fred
ou **Mousse au chocolat**
ou **Coupe de glace / sorbet (2 boules)**

Découvrez le livre de recettes élaboré par nos chefs

Dans ce recueil, nos chefs ont dévoilé aux lecteurs leurs secrets culinaires pour cuisiner leurs simples pourtant. Des recettes, simples et gourmandes ou les légumes de saison sont magnifiés.

En vente dans votre restaurant

Pour toute prestation service en chambre, supplément Forfaitaire de 8€. Cartelle ou vaisselle d'eau gratuit sur demande. Les prix sont exprimés en euros TTC.
La liste des allergènes est disponible sur demande.
Poissons : Pêché sauvage à l'origine France. Pêché Durable. Les produits des viennoiseries indiqué sont tirés et cuisent journalier pour varier de vi 10%.