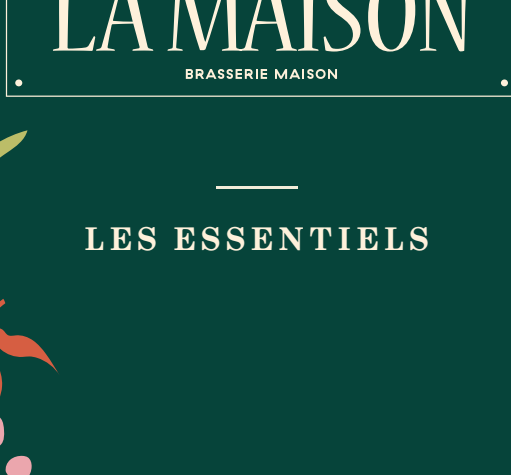
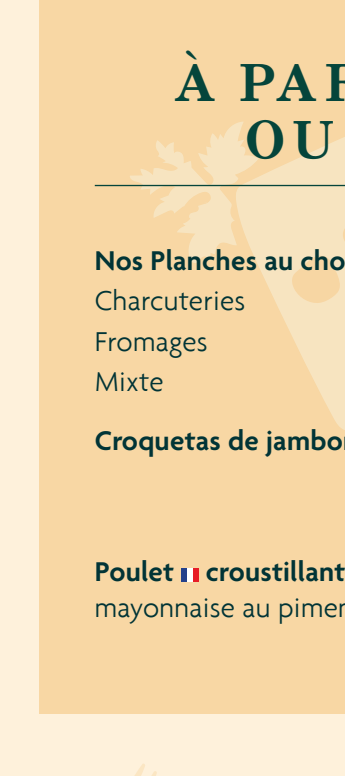




LES ESSENTIELS



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	
Charcuteries	20€
Fromages	21€
Mixte	22€
Croquetas de jambon ibérique	x6 5€ x9 8€ x12 10€
Poulet  croustillant aux épices Cajun, mayonnaise au piment d'Espelette	8€

ENTRÉES DE SAISON

Carpaccio de bœuf  70 g , basilic et Grana Padano	13€
Saumon gravlax , salade de légumes aux herbes	12€
Œufs de poule , mayonnaise moutarde ancienne et fines herbes	6€
Burrata, tomates et pesto aux noix	12€



PLATS À SAVOURER

Carpaccio de bœuf  140 g , basilic et Grana Padano	23€
Carpaccio de saumon , citron vert, basilic et piment d'Espelette	18€
Saumon à la plancha , huile vierge gourmande	22€
Burrata, tomates, jambon Serrano et pesto aux noix	21€
Burrata, tomates, saumon gravlax et pesto aux noix	22€
Salade Brasserie Maison poulet  croustillant aux épices Cajun, batavia, tomates, fenouil, œuf dur et Grana Padano	20€
Demi-poulet  rôti au thym , mayonnaise au piment d'Espelette	22€
Emincé d'onglet de bœuf 180 g à la plancha, façon «Brasserie Maison»	23€
Burger Brasserie Maison steak haché de bœuf  150 g, Cheddar, lard, oignons, tomate et roquette	21€
Tartare de bœuf Charolais  180 g	21€

*Un accompagnement au choix pour votre plat**

Frites, Écrasé de pommes de terre aux olives, Salade verte, Penne à la crème, Légumes de saison

Accompagnement supplémentaire : + 4€

*Hors 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 !

 Carpaccio de courgettes-tomates , basilic, guacamole et roquette	14€
+ Accompagnement Jambon Serrano	+5€
 Courgettes gratinées , écrasé de pommes de terre aux olives et huile vierge	16€
+ Accompagnement Saumon à la plancha	+5€
 Penne , herbes fraîches, champignons et Grana Padano	16€
+ Accompagnement Jambon Serrano	+5€

VEGETARIEN



NOTES GOURMANDES

Carpaccio de fraises et ananas , basilic, sirop verveine-vanille	12€
Les profiteroles de Fred	11€
Salade de fruits frais de saison , sirop à la badiane	8€
Une boule de sorbet au choix	+3€
Pavlova aux fruits rouges	11€
Coupes glacées : Fraise melba ou Dame blanche	10€
Café ou Thé gourmand	12€



FORMULE DÉJEUNER

Entrée/Plat du jour
OU Plat du jour/dessert

19€

Uniquement le midi.



MENU ENFANT

13€

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 Escalope de saumon ou Filet de poulet
ou Penne à la tomate

Accompagnement au choix

Frites ou Penne à la crème
ou Légumes de saison
ou Écrasé de pommes de terre aux olives

DESSERT AU CHOIX

Demi-profigiterole de Fred
ou Coupe de glace / sorbet (2 boules)
ou Salade de fruits de saison,
sirop à la badiane

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 et TTC. 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%.