

MENU

ENTRÉES

STARTERS

BURRATA AU BALSAMIQUE, FRAISES FRAÎCHES & ÉCLATS DE PISTACHE 15
BURRATA WITH BALASAMIC VINEGAR, FRESH STRAWBERRIES & PISTACHIO PIECES

OEUFS MIMOSA AU PAPRIKA & NOISETTES 13
MIMOSA EGG WITH PAPRIKA & HAZELNUTS

TARTARE DE GAMBAS AUX AGRUMES & AVOCAT 16
PRAWN TARTARE WITH CITRUS FRUITS & AVOCADO

ESCARGOTS DE BOURGOGNE AU BEURRE PERSILLÉ 17/6 32/12
PARSLEY BUTTER SNAILS

ARTICHAUTS VIOLETS CRUS MARINÉS AU CITRON & COPEAUX DE PARMESAN 14
RAW PURPLE ARTICHOKE MARINATED WITH LEMON & PARMESAN SHAVINGS

PLATS

MAIN COURSE

RIGATONI À LA TOMATE & SAUCISSE FRAICHE AU FENOUIL 24
RIGATONI WITH TOMATO & FRESH SAUSAGE WITH FENNEL

SALADE FRAICHEUR & FETA 23
FRESH SALAD & FETA

CALAMAR GRILLÉ FARCI AUX PETITS LÉGUMES & PISTOU DE CORIANDRE 25
GRILLED SQUID STUFFED WITH VEGETABLES & CORIANDER PESTO

TARTARE DE THON CRU AU CITRON CONFIT 28
RAW TUNA TARTARE WITH PRESERVED LEMON

TATAKI DE BOEUF DANS LE FILET CITRONNELLE GINGEMBRE 29
BEEF TATAKI IN LEMONGRASS GINGER FILLET

FILET DE BAR RÔTI À LA PROVENCALE 29
ROASTED SEA BASS FILLET PROVENCAL STYLE

CUISSE DE CONFIT DE CANARD DORÉ AU FOUR 26
LEG OF DUCK CONFIT BROWNED IN THE OVEN

DESSERTS

DESSERTS

ILE FLOTTANTE AU CARAMEL & AMANDES ÉFFILLÉES 13
FLOATING ISLAND WITH CARAMEL & FLAKED ALMONDS

TARTE TATIN À L'ABRICOT 14
APRICOT PIE

CRÈME BRULÉE A LA FLEUR D'ORANGER 13
ORANGE BLOSSOM CRÈME BRULÉE

ASSORTIMENT DE FROMAGES DU MOMENT 15
ASSORTMENT OF CHEESE OF THE MOMENT

TOUS NOS PLATS SONT FAITS MAISONS ET ÉLABORÉS À PARTIR DE PRODUITS FRAIS

NOUS SOMMES EN MESURE DE VOUS FOURNIR L'ORIGINE ET LA PROVENANCE DE TOUS NOS PRODUITS.

ALERGEN-REGULATION (UE) N°1169/2011 ÉTABLISSEMENTS AVEC INFORMATION DISPONIBLE SUR LES ALLERGIES ALIMENTAIRES ET LES INTOLÉRANCES.

DEMANDEZ LES INFORMATIONS À NOTRE PERSONNEL .

WWW.BRASSERIEHECTOR.FR