

MENU

ENTRÉES

STARTERS

TATAKI DE SAUMON FRAIS MARINÉ AU SOJA & CROÛTE DE SÉSAME 16
FRESH SALMON TATAKI MARINATED IN SOY SAUCE WITH A SESAME CRUST

POELÉE DE PLEUROTTE PERSILLÉE, OEUF MOLLET & PARMESAN 14
SAUTÉED OYSTER MUSHROOMS WITH PARSLEY, SOFT-BOILED EGG AND PARMESAN

VELOUTÉ DE COEUR D'ARTICHAUTS & RICOTTA 14
CREAM OF ARTICHOKE HEART AND RICOTTA SOUP

SAINT JACQUES SUR CRÈME DE CÉLERI TRUFFÉE 15
SCALLOPS ON TRUFFLED CELERY CREAM

ESCARGOTS DE BOURGOGNE AU BEURRE PERSILLÉ 18/6 34/12
PARSLEY BUTTER SNAILS

PLATS

MAIN COURSE

RIGATONI AUX ARTICHAUTS POIVRADES & TOMATES CERISES 23
RIGATONI WITH BABY ARTICHOKES AND CHERRY TOMATOES

SAUCISSE BRASSE AU COUTEAU, CONFIT D'ÉCHALOTES 24
SHAND-CHOPPED SAUSAGE WITH SHALLOT CONFIT

STEACK TARTARE AUBRAC CRU OU JUSTE POÊLÉ 24
RAW OR JUST PAN-FRIED STEAK TARTARE

DOS DE SAUMON AU PESTO DE TOMATES SÉCHÉES 28
SALMON FILLET WITH SUN-DRIED TOMATO PESTO

MIJOTÉ DE BOEUF AUX QUATRES ÉPICES 27
BEEF STEW WITH FOUR SPICES

POLPETTE DE VEAU À LA SAUCE TOMATE & JUS AU BASILIC 27
VEAL MEATBALLS WITH TOMATO SAUCE AND BASIL JUS

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

DESSERTS

DESSERTS

FONDANT AU CHOCOLAT & NOIX DE COCO 14
CHOCOLATE AND COCONUT FONDANT

CARPACCIO D'ANANAS FLAMBÉ AU RHUM & GLACE VANILLE 13
PINEAPPLE CARPACCIO FLAMBÉED WITH RUM & VANILLA ICE CREAM

CRÈME BRÛLÉE À LA VANILLE 13
VANILLA CRÈME BRÛLÉE

TARTE AUX FIGES, MIEL & SÉSAME 14
FIG TART WITH HONEY AND SESAME

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 TOUTS 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