



Ouvert

Midi et Soir

Du Mardi au Dimanche Midi

ET CETTE SEMAINE TOUS LES MIDIS : LA TABLE DU GOÛT !

Du Mardi au Vendredi

Entrée/Plat ou Plat/Dessert : **16 €**

Entrée/Plat/Dessert : **19 €**

ENTREES AU CHOIX

- Entremet de Choux-fleur à l'estragon
- Crème de Roquette

PLATS AU CHOIX

- Dos de lieu noir aux épices douces ...
 - ... Polenta à la Méditerranéenne
- Bœuf façon tigre ...
 - ... Wok de légumes

FROMAGE / DESSERT AU CHOIX

- Brie de Melun, Salade du Marché
- Le Tiramisu

€ Taxes et service

Notre cuisine est élaborée à partir de produits frais et préparée sur place

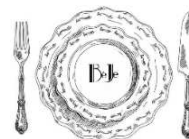
La carte Allergènes du restaurant est disponible sur demande

TOUS LES MIDIS ET SOIRS, le SAVOUREUX :

sauf le dimanche et jours fériés

Entrée/Plat ou Plat/Dessert : **24 €**

Entrée/Plat/Dessert : **29 €**



ENTRÉES (au choix)

- Pâté en croûte Maison
- Œuf Parfait Bio Champignons (**)
- Salade de Harengs tiède

PLATS (au choix)

- Magret de canard sauce Apicius
- Dos de Lieu jaune en Croûte d'Agrumes
- Entrecôte de Cochon « ibérique »

DESSERTS (au choix)

- Salade de fruits frais de saison
- Profiterolles à la vanille de Madagascar
- La roulante des Pâtisseries Maison

MAIS AUSSI TOUS LES SOIRS ET DIMANCHES MIDI, le GOURMET :

Entrée/Plat/Dessert : **44 €**

ENTRÉES (au choix)

- Saumon Gravlax Label Rouge Coleslaw
- Foie Gras de Canard mi-cuit chutney d'hiver
- Escargots Bretons en persillade Maison

PLATS (au choix)

- Filet de Bœuf Français
- Filet de Saint-Pierre, Bouillon au Safran
- Noix de St Jacques snackées

FROMAGE - DESSERTS (au choix)

- Assiette de Fromages affinés, Salade du marché Bio
- Mille feuilles Vanille, Caramel beurre salé
- Autour de la Pistache (financier, granola, ...)
- La roulante des Pâtisseries Maison



ET POUR LES PLUS JEUNES (Tous les jours)

Plat/Dessert : **14 €**

Entrée/Plat/Dessert : **19 €**



Notre cuisine est élaborée à partir de produits frais et préparée sur place

(*) Plat végétalien

(**) Plat végétarien

- LA PETITE BRASSERIE -

Salade Ceasar (Poulet de Janzé/Homard) et garniture au choix	16/24
Omelette d'œufs Bio à la Truffe (**) et garniture au choix	19
Burger de Race à viande et garniture au choix	19
Pâtes Radiatori Radicchio Scamorza (**) et garniture au choix	16
Entrecôte de Bœuf, Frites, Salade Bio	23



**À LA
CARTE**

- LA BRASSERINOMIE -

ENTRÉES

Huitres N°3 de Cancale 6/12	13/24	Escargots Bretons en persillade Maison	12
Pâté en croûte Maison	12	Noix de St-Jacques en coquille	17
Foie Gras de Canard mi-cuit chutney d'hiver	17	Saumon Gravlax Label Rouge Coleslaw	12
Œuf Parfait Bio Champignons (**)	9	Salade de Harengs tiède	10

PLATS avec Garniture au choix

Filet de Bœuf Français	29
Tartare de bœuf au couteau ou Aller-Retour	18
Noix de Ris de Veau Caramélisées au beurre salé	32
Entrecôte de Cochon « ibérique »	22
Magret de canard sauce Apicius	21
Dos de Lieu jaune en Croûte d'Agrumes	19
Filet de Saint-Pierre, Bouillon au Safran	29
Turbot sauce Champagne	31
Tajine de Légumes de Pays de saison (*)	17
Noix de St Jacques snackées	28

GARNITURES au choix

Risotto
Frites
Epinards au beurre
Mijotée de légumes de pays
Salade Bio du Marché

SAUCES MAISON au choix

Béarnaise, Vigneronne,
Fromagère, Chimichurri

LE FROMAGE

Assiette de Fromages affinés,	
Salade du marché Bio	12

LES GOURMANDS

Café Gourmandises	10
Thé Gourmandises	12
Champagne Gourmandises	14

DESSERTS

Salade de fruits frais de saison	8,5
Autour de la Pistache (financier, granola, ...)	12
Mille feuilles Vanille, Caramel beurre salé	12
Soufflé au chocolat grand cru (+15 mins)	12
Profiterolles à la vanille de Madagascar	12
La roulante des Pâtisseries Maison	9,5

SORBETS Maison et CRÈMES GLACÉES Maison

3 Parfums au choix : **9,5**

- Sorbets : Kalamensi, pomme, mangue, fromage blanc citron vert, multifruits

Crèmes glacées : Vanille, Chocolat, Café, Caramel