

## POUR COMMENCER

🌱	<b>Ravioles aux essences de truffe</b> bouillon végétal aux fines herbes, Grana Padano	11
🌱	<b>Salade verte «tout simplement»</b> huile d'olive, ciboulette et noix	6
	<b>Pâté en croûte</b> aux trompettes de la mort, jus au Porto	12
	<b>Oeuf parfait</b> champignons à la crème	9
🌱	<b>Bouillon aux légumes</b> vermicelles et fines herbes	6
	<b>Mi-cuit de saumon</b> pickles de chou rouge, poireau, huile vierge	12
	<b>Hareng, pomme et poireau</b> , sauce ravigote	8

## LES INCONTOURNABLES

	<b>Tartare de bœuf Charolais au couteau 180 gr</b> ■ ■ moutarde à l'ancienne – frites fraîches	19
	<b>Généreux steak haché 300 gr</b> ■ ■ <b>oeuf à cheval</b> – pommes de terre rôties	23
	<b>Burger Brasserie Maison</b> – frites fraîches <b>steak haché 150 gr</b> ■ ■, sauce signature, Ossau Iraty, oignons frits, confit d'échalotes, roquette, lard grillé	20
	<b>Salade Brasserie Maison</b> batavia, poulet croustillant ■ ■ aux épices Cajun, Ossau Iraty, pickles de chou rouge, vinaigrette moutarde à l'ancienne	18

## À L'APÉRO OU POUR DÉBUTER !

	<b>Nos Planches</b> au choix : charcuterie ; fromages ; mixte	17
🌱	<b>Crème fine de légume</b> ■ ■ au choix : poivron ou aubergine de Provence – <i>Super Producteur</i>	8
	<b>Duo de terrines</b> terrîne de campagne & pâté au piment d'Espelette	8
	<b>Croustillant de poulet</b> ■ ■ aux épices Cajun, mayonnaise au piment d'Espelette	9

## MENU DE L'ARDOISE

ENTRÉE / PLAT

OU

PLAT / DESSERT

– 20 –

Uniquement le midi.

## LES MIJOTÉS

<b>Paleron de veau confit</b> ■ ■ jus de braisage – lentilles vertes	25
<b>Fricassée de poulet fermier</b> ■ ■ jus parfum de morilles – purée de pommes de terre	22

## À LA PLANCHA

<b>Entrecôte 300 gr</b> ■ ■ échalotes confites – pommes de terre rôties	35
<b>Filet de bar</b> zestes de citron vert – riz aux épinards	23
<b>Escalope de saumon</b> crème de poireau – pommes vapeur	22
<b>Magret de canard</b> ■ ■ jus miel-arabica – patate douce en purée	24

## NI VIANDE NI POISSON

🌱 <b>Omelette à votre goût</b> (Nature / Fines herbes / Champignons / Ossau Iraty) – frites fraîches ou salade	14
🌱 <b>Tajine de légumes de saison</b> zestes d'orange, raisins secs	13
🌱 <b>Ravioles aux essences de truffe</b> bouillon végétal aux fines herbes, Grana Padano	16
🌱 <b>Gnocchis, champignons à la crème</b> Grana Padano	15

## FINIR EN DOUCEUR

<b>Baba au rhum</b> crème onctueuse vanillée	10
<b>Tarte fine poire-amandes</b> Supplément glace vanille : + 1.50€	9
<b>Les profiteroles de Fred</b>	11
<b>Pot de crème au chocolat</b> caramel au beurre salé	7
<b>Minestrone de poire et de pomme</b> raisins secs, sirop vanille-gingembre Supplément sorbet cassis : + 1.50€	7
<b>Ile flottante</b> , crème pistache, caramel et noisettes	8
<b>Café gourmand</b>	10



## DERRIÈRE LES FOURNEAUX

### SÉBASTIEN

Originaire de l'Essonne, Sébastien Etienne est un authentique épicurien qui saura réveiller vos papilles ! Il vous propose chaque jour une carte du marché issue de producteurs de la région qu'il connaît bien.

## NOS FOURNISSEURS LOCAUX

Nos Poulets de la  
**Ferme des Fourneaux**

Nos Lentilles de Vert le Grand  
**Production Olivier Schintgen**

Le Fromage Blanc de campagne et Yaourts  
**Ferme de Sigy**

La Menthe Poivrée  
**La Ferme du Clos D'Artois**

La Bière Terrano  
**Brasserie Rabourdin Père et Fils**

## 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 150 gr ■ ■

ou Escalope de saumon

ou Filet de poulet ■ ■

ou L'Omelette au choix

(Nature / Fines herbes / Champignons / Ossau Iraty)

### GARNITURE AU CHOIX :

Frites fraîches ou Lentilles vertes

ou Purée de pommes de terre ou Salade

### DESSERT AU CHOIX :

Minestrone de poire et de pomme

ou Pot de crème au chocolat

ou Demi-profiterole

ou Ile flottante, crème pistache

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. 🌱 Produits issus de l'agriculture biologique. ■ ■ Origine France. Le poids des viandes indiqué est brut et avant cuisson et peut varier de +/-10%.