

Tout le monde  
s'y retrouve !

POUR COMMENCER

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

LES INCONTOURNABLES

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

À L'APÉRO  
OU POUR DÉBUTER !

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

MENU  
DE L'ARDOISE

ENTRÉE/PLAT  
OU  
PLAT/DESSERT  
– 20 –  
Uniquement le midi.

LES MIJOTÉS

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

À LA PLANCHA

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

NI VIANDE NI POISSON

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

FINIR EN DOUCEUR

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



DERRIÈRE LES FOURNEAUX

SÉBASTIEN

Originaire de l'Essonne, Sébastien Etienne est un authentique epicurien 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 Île 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%.