

◇ CARTE DÉJEUNER SEMAINE ◇

Produits frais et de saison | Cuisinés avec passion

NOS P'TITS PLAISIRS pour accompagner l'apéritif

Planche Charcuterie & Fromage Jambon Truffé, Jambon Cru d'Auvergne, Coppa, Spianata Piccante, Cantal Entre-Deux, Saint-Nectaire, Bleu d'Auvergne	25 ⁰⁰
Planche Végétarienne Tempura de légumes, Falafels, Trio de Tartinades, Fromages, Pickles, salade	25 ⁰⁰
Planche de Charcuterie	20 ⁰⁰
Planches de Fromages	15 ⁰⁰

◇ MENU DÉJEUNER ◇

Entrée | Plat | Dessert 25⁰⁰

Entrée | Plat **OU Plat | Dessert 20⁰⁰**

Disponible du Lundi au Vendredi Midi, hors jours fériés

Nos produits sont cuisinés "minute", un temps de préparation peut être nécessaire.

Vous avez un impératif horaire ?

✓ Faites-le nous savoir afin que notre équipe vous oriente au mieux dans vos choix.

ENTRÉES au choix

Salade Crémeuse : Tomates Cerises, Mozzarella, Basilic, Salade Verte

Lasagne Froide : Saumon Fumé, Cream Cheese à l'Aneth

PLATS au choix

Echine de Porc en Basse Température, Pommes de Terre Vapeur, Aioli à l'Estragon

Saumon Grillé, Poêlée de Courgettes, Crème Curry Coco

DESSERTS au choix

Cerises Compotées, Mousse Chocolat, Tuile Cacao

Ile Flottante, Crème Anglaise au Caramel et à la Fève de Tonka

Riz au Lait Vanillé, Granola Maison, Sauce Caramel

Vous ne trouvez pas votre bonheur ?

Pas d'inquiétude ! Vous pouvez composer votre formule au gré de vos envies en choisissant librement dans nos propositions "À la carte" au verso.

Un supplément s'applique au menu selon vos choix (colonne **Supp. menu +5⁰⁰**).

MENU ENFANT 12⁰⁰

**Steak haché ou
Aiguillettes de poulet panées**

**Frites & salade verte ou
Garniture de saison**

**1 boule de glace ou
Moelleux au chocolat**

Prix TTC Service Compris | Registre des allergènes disponible sur demande | Viande origine France et UE



◇ À LA CARTE ◇

Du Fait Maison préparé avec amour à partir de produits frais et de saison. Des plats sincères, gourmands, qui changent au fil de l'arrivage et des inspirations du Chef.

ENTRÉES au choix

Entrée du Menu Déjeuner Au choix dans les propositions de la semaine	7 ⁰⁰
Fricassée d'Escargots en Os à Moelle Rôti Toasts grillés, Salade verte Supp. menu +4⁰⁰	11 ⁰⁰
Gravelax de Saumon à la Betterave Chantilly Gingembre-Moutarde, Pain Nordique Supp. menu +5⁰⁰	12 ⁰⁰
Foie Gras "Signature" Cœur Abricot-Pistache et Chutney Abricot-Romarin Supp. menu +10⁰⁰	16 ⁰⁰

PLATS au choix

Plat du Menu Déjeuner Au choix dans les propositions de la semaine	17 ⁰⁰
La César de la Brasserie Filet de poulet pané, anchois, tomates confites, œufs durs, croûtons, parmesan, sauce césar, salade verte Supp. menu +2⁰⁰	18 ⁰⁰
Tartare de Bœuf au Couteau "Le Classique" Frites fraîches et salade verte Déjà Préparé : Câpres, cornichons, échalotes, moutarde, œuf, ciboulette Supp. menu +4⁰⁰	22 ⁰⁰
Smash Burger Le Classique Buns boulanger, steak haché Black Angus "smashé", crème de cheddar affiné, oignons crispy, pickles, frites fraîches et salade verte Supp. menu +4⁰⁰	22 ⁰⁰
Pièce du Boucher Selon l'arrivage, demandez à votre adorable serveur(se) ! Supp. menu +12⁰⁰	28 ⁰⁰

POUR PLUS DE GOURMANDISE

Accompagnement supplémentaire Frites Salade Verte Garniture du Moment	4 ⁰⁰
Sauce maison supplémentaire Jus de Viande Bleu Crème de Cheddar Affiné	2 ⁰⁰

LA CAVE D'AFFINAGE

Pour les amateurs de viande d'exception !

Côte de bœuf à partager - Black Angus d'Irlande maturée 5 semaines

Servie avec frites ou garniture de saison et sauces

Notre équipe de cuisine sélectionne pour vous les plus belles pièces fraîches disponibles auprès de nos fournisseurs afin de les placer dans notre cave de maturation à l'entrée du restaurant. L'affinage débute ainsi pour une durée minimale de 21 jours.

120⁰⁰ / kg | Prix selon les pièces disponibles

DESSERTS au choix

Assiette de 3 Fromages Régionaux Saint-Nectaire, Cantal, Bleu d'Auvergne Supp. menu +3⁰⁰	8 ⁰⁰
Dessert du Menu Déjeuner Au choix dans les propositions de la semaine	7 ⁰⁰
Crème Brûlée à la Vanille de Madagascar Supp. menu +2⁰⁰	8 ⁰⁰
Mi-Cuit "ChocoCookie" Sauce caramel, Chantilly Supp. menu +4⁰⁰	10 ⁰⁰
Café Gourmand Supp. menu +4⁰⁰	10 ⁰⁰
Thé Gourmand Supp. menu +6⁰⁰	12 ⁰⁰
Dessert "Suggestion" by Julien Meunier Supp. menu +6⁰⁰	10 ⁰⁰