

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 €**

Planche Végétarienne | Tempura de Légumes, Fallafels, Trio de Tartinades, Fromages, Pickles, Salade **25 €**

Planche de Charcuterie **20 €**

Planche de Fromages **15 €**

MENU DÉJEUNER

Disponible du Lundi au Vendredi Midi, hors jours fériés

Entrée - Plat OU Plat - Dessert 20 €

Entrée - Plat - Dessert 25 €

Nos produits sont cuisinés "minute", un temps de préparation peut être nécessaire.
Vous avez un impératif horaire ? Faîtes-le nous savoir afin que notre équipe vous oriente au mieux dans vos choix.

ENTRÉES AU CHOIX

Rillettes de Canard Confit, Pain Toasté, Salade Verte, Pickles

Crème de Betterave au Sainte-Maure-de-Touraine

PLATS AU CHOIX

Escalope de Poulet à la Milanaise, Tagliatelles, Sauce Tomate

Panaché de la Mer, Choucroute, Crème aux Moules

DESSERTS AU CHOIX

Bavaroise au Litchi, Brunoise de Fruits Exotiques

Tarte Tatin aux Poires, Sauce Chocolat, Chantilly Vanille

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").

MENU ENFANT 12 €

Steak Haché OU Aiguillettes de Poulet Panées
Frites & Salade Verte OU Garniture de Saison

1 Boule de Glace OU Moelleux au Chocolat

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**

NOS ENTRÉES

Prix Supp. Menu

Entrée du Menu Déjeuner Au choix dans les propositions de la semaine	7 €	
Os à Moelle Rôti - Fricassée d'Escargots Toasts grillés et fleur de sel	11 €	+ 4 €
Gravelax de Truite, Crème au Raifort et à la Moutarde Ancienne Pain Nordique	12 €	+ 5 €
Foie Gras "Signature" Cœur abricot-pistache et chutney abricot-romarin	16 €	+ 10 €

NOS PLATS

Prix Supp. Menu

Plat du Menu Déjeuner Au choix dans les propositions de la semaine	17 €	
Tartare de Bœuf au Couteau - Le Classique Câpres, cornichons, échalotes, moutarde, œuf, ciboulette - Frites et salade verte	22 €	+ 4 €
Smash Burger Buns boulanger, purée de tomates séchées, crème de Gorgonzola, steak haché Black Angus "smashé", poitrine fumée, oignons confits, oignons crispy - Frites et salade verte	22 €	+ 4 €
Pièce du Boucher Selon l'arrivage, demandez à votre adorable serveur(se) !	28 €	+ 12 €
Accompagnement Frites Salade Verte Purée de Pommes de Terre Truffée (+2€)	4 €	
Sauce Maison Jus de Viande Bleu Crème de Gorgonzola Sauce du Moment	2 €	

LA CAVE D'AFFINAGE - SELON DISPONIBILITÉ

Pour les amateurs de viande d'exception !

Côte de Bœuf à Partager

Servis avec Frites ou Garniture de Saison et l'ensemble de nos sauces

Prix selon l'arrivage et le poids

*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*

NOS DESSERTS

Prix Supp. Menu

Assiette de 3 Fromages Régionaux Saint-Nectaire, Cantal, Bleu d'Auvergne	8 €	+ 3 €
Dessert du Menu Déjeuner Au choix dans les propositions de la semaine	7 €	
Crème Brûlée au Praliné Noisettes	8 €	+ 2 €
Tartelette Forêt Noire	10 €	+ 4 €
Café Gourmand	10 €	+ 4 €
Thé Gourmand	12 €	+ 6 €

♥ Partagez vos photos ♥



@brasserie_le_1930_vichy