

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

ENTRÉES AU CHOIX

Salade Tiède de Pois Cassé au Lard, Huile de Noix, Œuf Mollet

Feuilleté de Chèvre Chaud, Salade Croquante, Pickles

PLATS AU CHOIX

Filet de Lieu Noir, Quinoa aux Légumes, Bisque Crémée

**Jambon Laqué sur Os, Poêlée de Légumes et de Pommes de Terre,
Jus aux Saveurs Asiatiques**

DESSERTS AU CHOIX

Crumble aux Pommes, Glace Vanille

Entremet Poire-Chocolat, Chantilly, Croustillant Cacao

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'arrivée et des inspirations du Chef**

NOS ENTRÉES

	Prix	Supp. Menu
Entrée du Menu Déjeuner Au choix dans les propositions de la semaine	7 €	
Fricassée d'Escargots en Os à Moelle Rôti Salade Verte et Toasts Grillés	11 €	+ 4 €
Gravelax de Saumon à la Betterave, Chantilly Gingembre-Moutarde 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 €	
La César de la Brasserie Filet de poulet pané, anchois, tomates confites, œufs durs, croûtons, parmesan, sauce césar, salade verte	18 €	+ 2 €
Tartare de Bœuf au Couteau - Le Classique Câpres, cornichons, échalotes, moutarde, œuf, ciboulette - Frites, salade verte	22 €	+ 4 €
Smash Burger « Le Classique » Buns boulanger, steak haché Black Angus "smashé", crème de Cheddar affiné, oignons crispy, pickles - Frites, salade verte	22 €	+ 4 €
Pièce du Boucher Selon l'arrivée, 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 Brézain	2 €	

LA CAVE D'AFFINAGE

Pour les amateurs de viande d'exception !

Côte de Bœuf à Partager - Black Angus d'Irlande Maturée 5 Semaines

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

120 €/Kg

Prix selon les pièces disponibles

*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 à la Vanille de Madagascar	8 €	+ 2 €
Mi-Cuit "ChocoCookie", Sauce Caramel, Chantilly	10 €	+ 4 €
Café Gourmand	10 €	+ 4 €
Thé Gourmand	12 €	+ 6 €
Dessert "Suggestion" by Julien Meunier	12 €	+ 6 €