

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

Du Lundi au Vendredi Midi

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

Velouté de Carottes Pourpres, Œuf Parfait

Terrine de Campagne du Moment, Salade Verte

PLATS AU CHOIX

Filet Mignon de Porc Basse Température, Semoule aux Fruits Secs, Sauce au Miel

Blanquette Océane, Riz Pilaf et Légumes Vapeurs

DESSERTS AU CHOIX

Biscuit Roulé Chocolat Blanc Ananas

Crème Caramel

Riz au Lait Vanillé, 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 €	
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'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 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'arrivée 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