◇ 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	25⁰⁰
Planche Végétarienne Tempura de légumes, Falafels, Trio de Tartinades, Fromages, Pickles, salade	25⁰⁰
Planche de Charcuterie	20⁰⁰
Planche de Fromages	15⁰⁰

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

ENTRÉES au choix

Tarte Fine au Comté, Pommes de Terre, Oignons Confits

Tête de Veau, Sauce Gribiche, Salade Verte

PLATS au choix

Filet Mignon, Pasta Mafaldine, Sauce Crémeuse au Potimarron et Moutarde à l'Ancienne

Dos de Cabillaud, Écrasé de Pommes de Terre, Lard Crispy, Jus au Thym Citronné

DESSERTS au choix

Brioche Perdue, Glace Vanille, Sauce Caramel

Panna Cotta au Citron, Crumble, Segments d'Agrumes

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 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

Entrée du Menu Déjeuner Au choix dans les propositions de la semaine — 7,00

Le Vitello Tonnato Fines tranches de veau rosé, sauce tonnato maison, câpres, pickles — Supp. menu +5,00 — 12,00

Burrata Crémeuse & Pesto Rosso Burrata di Bufala AOP, pesto rosso maison, tomates confites, salade verte — Supp. menu +5,00 — 12,00

Foie Gras "Signature" Cœur Abricot-Pistache et Chutney Abricot-Romarin — Supp. menu +10,00 — 16,00

PLATS

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 +2,00 — 18,00

Tartare de Saumon aux Saveurs Asiatiques Frites fraîches et salade verte — Supp. menu +4,00 — 22,00
Marinade : Soja, citron, sésamen, coriandre

Tartare de Bœuf au Couteau "Le Classique" Frites fraîches et salade verte — Supp. menu +4,00 — 22,00
Déjà Préparé : Câpres, cornichons, échalotes, moutarde, œuf, ciboulette

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 +4,00 — 22,00

Pièce du Boucher Selon l'arrivage, demandez à votre adorable serveur(se) ! — Supp. menu +12,00 — 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 - Maturée 5 semaines
Servie avec frites ou garniture de saison et sauces

120,00 / kg | Prix selon les pièces disponibles

DESSERTS au choix

Assiette de 3 Fromages Régionaux Saint-Nectaire, Cantal, Bleu d'Auvergne — Supp. menu +3,00 — 8,00

Faisselle du Forez à la crème, au sucre ou au miel — Supp. menu +3,00 — 8,00

Dessert du Menu Déjeuner Au choix dans les propositions de la semaine — 7,00

Crème Brûlée à la Pistache — Supp. menu +2,00 — 8,00

Soufflé Glacé Au Chocolat de la maison Valrhona, Rhum, sauce caramel, chantilly — Supp. menu +4,00 — 10,00

Café Gourmand — Supp. menu +4,00 — 10,00

Thé Gourmand — Supp. menu +6,00 — 12,00

Dessert "Suggestion" by Julien Meunier — Supp. menu +6,00 — 10,00

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