

LA CARTE BRASSERIE

DE 12H À 14H (14H30 LE SAMEDI ET DIMANCHE)
ET DE 19H À 22H30



LES TARTINADES

Houmous à l'orange, soubressade de chorizo, olivade noire, croustilles 9.50

Assiette de Tapas (à partager à 2) 8.00

Jalapeños, crosmesquis de mozzarella, crosmesquis de chèvre, sauce tomate sugo di pomodoro et tortillas

LES ENTRÉES

Gravlax de saumon au citron vert, émulsion de yuzu, pain au citron toasté 14.00

Terrine de lapin, pistou d'avocat & émulsion betterave/coco 11.00

Tataki de boeuf*, bœuf mariné à la teriyaki & juste saisi sur la plancha & servi froid 12.00

Poké bowl, houmous à l'orange, tempura de légumes et pois chiches frits parfumés à la coriandre 9.50

LES SALADES

	Petite	Grande
Salade César , salade mêlée, filets de poulet panés, tomates, parmigiano, croûtons, Oeuf dur, sauce à l'anchois et ciboulette	11.00	16.00

Salade d'avocat pané et sa sauce tartare acidulée Vinaigrette au miel, tomates, olives, œuf dur	10.00	15.00
---	-------	-------

LES POISSONS

Pavé de saumon doré sur sa peau,
Crème de cresson, riz pilaf et poêlée de légumes de saison 18.00

Noix de Saint Jacques juste saisies*,
Risotto crémeux au céleri boule, crème à l'encre de seiche 24.00

LES HAMBURGERS

Chorizo Burger, steak haché façon bouchère (+/- 180 gr),
Chèvre, courgettes grillées, compotée d'oignons, sauce cocktail, salade 17.00

Brie Burger, steak haché façon bouchère (+/- 180 gr), bacon croustillant,
Compotée d'oignons, sauce cocktail, brie, cornichons, aubergines, salade 16.00

LES MENUS BRASSERIE

Du lundi au jeudi, midi et soir,
le vendredi et le samedi midi
(Hors jours fériés et veilles de fêtes)

Menu à 11.90

Plat + Boisson*

Menu à 15.90

Entrée + Plat + Boisson
ou Plat + Dessert + Boisson*

Menu à 18.90

Entrée + Plat
Dessert + Boisson*

*Boisson : 25cl Heineken ou 1/4 de vin blanc, rouge ou rosé ou 50cl d'eau ou 1 soft pression

LE MENU ENFANT OFFERT

**Steak haché ou jambon blanc ou Donuts de poulet aux pépites de fromage fondu
+ Pommes Frites ou Linguines
+ Coupe de glace**

Menu offert jusqu'à 8 ans (pour tout repas adulte consommé). De 9 à 12 ans : menu à 8.50

LES PÂTES

Linguines aux scampis* sauce napolitaine crémée aux herbes fraîches	16.00
Linguines à la crème de grana padano et lard grillé, copeaux de parmesan	13.00

LES PIZZAS

Margherita , sauce tomate cuisinée à l'origan, mozzarella, olives noires	11.00
Royale , sauce tomate cuisinée à l'origan, mozzarella, jambon blanc, champignons de Paris, olives noires	13.00
Quatre fromages , crème fraîche, mozzarella, brie, copeaux de parmigiano, Bûche de chèvre	13.50
Saumon fumé , crème fraîche, ciboulette, oignons rouges, câpres, bûche de chèvre	14.00

LES PLATS

Pavé de rumsteak charolais VBF* (+/- 220 gr), sauce au poivre, pommes frites, salade verte	18.00
Andouillette de Troyes royale , Échalote confite, écrasée de pommes de terre à l'huile d'olive et pommes	15.00
Tartare de bœuf Charolais VBF (haché au couteau) Assaisonné de câpres, oignons, cornichons et ciboulette, pommes frites	16.00
Suprême de poulet jaune , sauce champignons, petit épeautre façon risotto	16.50
Carbonnade Flamande & son toast de pain d'épices à la moutarde, Pommes de terre Grenailles confites	15.00
Côte de Veau française* (+/- 320 gr), sauce cidre, gratin de pommes de terre	23.00

SAUCES : poivre – échalote – cidre – champignons

SUPPLEMENTS GARNITURES

Poêlée de légumes de saison	3.00	Assiette de frites	3.00	Salade mêlée	2.50
------------------------------------	------	---------------------------	------	---------------------	------

LES DESSERTS

Vitrine du jour	8.00
Café gourmand , crème brûlée catalane, macaron, moelleux chocolat Verrine pomme mascarpone spéculoos et coulis caramel	8.50

LES GLACES

Banana split , glace vanille, chocolat et sorbet fraise, banane, Sauce chocolat, amandes effilées et chantilly	7.00
Dame blanche ou noire , glace vanille ou chocolat, chocolat chaud, amandes effilées et chantilly	7.50
Colonel , sorbet citron vert arrosé de vodka	7.00
Café Liégeois ou chocolat Liégeois Glace café (ou chocolat), glace vanille, sauce café (ou chocolat), chantilly	7.00
Coupe à composer , avec ou sans chantilly	La boule 2.00

Glaces : vanille, chocolat, café, pistache, caramel beurre salé, rhum raisin

Sorbets : citron vert, pomme verte, cassis, manqué, fraise, abricot, clémentine



* Non disponible avec la Formule Escapade Plaisir du Jeu.

Ces plats respectent les critères d'une alimentation équilibrée. En application du règlement européen N°1169/2011 relatif aux allergènes, nous tenons à votre disposition un document sur lequel tous les allergènes composant nos plats sont répertoriés. Prix net TTC en euros, service compris.

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération.