



brasseriePrintemps



Carte printemps-été

Entrées

Tartare de tomates, espuma de mozzarella di Buffala	8,5 €
Poireaux vinaigrette aux morilles	9,0 €
Œufs BIO pochés aux petits légumes	9,0 €
Soupe froide de tomates, pain Poilâne	9,5 €
Tartare de daurade fumée, crème de citron vert	10,0 €
Foie gras de canard, gelée aux griottes	16,0 €

Grandes assiettes

Belle salade de roquette au chèvre frais et coulis de persil, tomates confites	16,0 €
Grande salade Caesar au poulet grillé	17,0 €
Terrine de tête de veau maison, salade de pommes de terre vinaigrette	17,5 €
Melon, jambon Serrano, copeaux de Parmesan et salade de saison	18,0 €
Salade de soba et pousses d'épinards aux crevettes, vinaigrette asiatique	18,0 €
Carpaccio de bœuf, œuf BIO poché, Parmesan, salade de roquette, pommes frites	18,0 €
Cannelloni de saumon fumé maison, légumes verts, coulis de cresson	19,0 €
Tartare de bœuf préparé minute, salade sucrine, pommes frites	21,0 €

Pâtes / Légumes

Poêlée de mini légumes au basilic	16,0 €
Fusilli sauce tomate, tomates confites et tapenade	16,0 €
Penne aux crevettes	17,0 €

Viandes

Plat du jour	16,0 €
Cuisse de poulet mariné, sans os, nems de légumes	19,0 €
Joue de bœuf confite, concassée de tomates au basilic et piment doux	19,0 €
Brochette de veau au satay, riz parfumé et cacahuètes	21,0 €
Agneau confit, carottes au cumin et raisins, chips	22,0 €
Pavé de rumsteak Black Angus, ravioles poêlées	26,0 €

Poissons

Saumon froid à la Parisienne, concombre et gaspacho	21,0 €
Pavé de cabillaud rôti, poireaux, tofu, écorces d'agrumes	23,0 €
Saint-Jacques à la plancha, purée d'artichaut au basilic	26,0 €

Fromages

Faisselle aux herbes, coulis de persil plat	8,0 €
Assortiment de fromages, salade de saison	9,0 €

Desserts

Fromage blanc, coco et vanille	8,0 €
Crème brûlée à la vanille Bourbon	8,5 €
Savarin aux fruits rouges	8,8 €
Fondant chocolat macadamia, glace caramel au beurre salé	9,0 €
Millefeuille croustillant aux fraises, chantilly Tagada	9,3 €
Macaron aux framboises fraîches, citron vert	9,5 €
Tarte fines aux amandes et fruits de saison, sorbet fromage blanc	9,5 €
Soupe de fruits rouges, pamplemousse rose, sorbet lait de coco	9,5 €
Café gourmand	10 €

Glaces

Café liégeois	8,5 €
Chocolat liégeois	8,5 €
Coupe Opéra (lait de coco, chocolat, pistache)	9,0 €
Coupe Printemps (fraise, mangue, framboise)	9,0 €
Fraise melba	9,5 €
Framboise melba	9,5 €
Coupe 2 boules, parfums au choix	6,0 €

Formule 23.5 €

Plat du jour
ou
Carpaccio de bœuf, œuf BIO poché, Parmesan,
salade de roquette, pommes frites
ou
Fusilli sauce tomate, tomates confites et tapenade
Café gourmand ou fromage blanc, coco et vanille