

*Tout le monde
s'y retrouve !*

POUR DÉBUTER

☺	Potimarron en velouté	7.50
	crème d'Isigny gourmande	
☺	Œuf bio parfait meurette	7.50
☺	Œuf bio mimosa aux fines herbes	6.50
	Poireau tiède, notre sauce ravigote	7
	jambon Serrano à la plancha	
	Saumon fumé en tartare, aux 2 pommes	8.50

LES INCONTOURNABLES

	Tartare de bœuf Charolais 180 gr aux couteaux ..18.50
	frites fraîches & salade
	Chicons au jambon Serrano, en gratin14
	Burger Brasserie Maison18.50
	(Steak haché frais VBF ■ ■ 150gr, Reblochon, oignons, poitrine de porc fumée, crème d'Isigny, salade romaine), frites fraîches et salade
	Cuisse de canard ■ ■ à l'orange20.50
	écrasé de pommes de terre
	Coquillettes au jambon truffé, œuf au plat15.50
	Salade Brasserie Maison17
	(Cabécou, magret de canard fumé, salade romaine, avocat et noix)
	Dos de merlu, marinière de moules à la crème ..19.50
	écrasé de pommes de terre et carotte rôtie

A PARTAGER OU PAS A L'APERO !

Pains gratinés12
jambon truffé et oignons confits

Planche apéritive16
charcuterie, fromages ou mixte

Duo de terrines de campagne ..6.50

☺ Cornet de frites fraîches4
Idéal à l'Apéro

MENU DE L'ARDOISE

ENTRÉE/PLAT
OU
PLAT/DESSERT

- 17 -

Uniquement le midi.

LES MIJOTÉS À PARTAGER OU PAS

L'inimitable chou farci de Marie Louise 15
pommes vapeur
Épaule d'agneau 22
zita gratinées, jus de cuisson
Pot-au-feu , bouillon aux vermicelles 17.50

A LA PLANCHA

Généreux steak haché frais 300gr VBF ■ ■ 22
oeuf à cheval, frites fraîches et salade
Onglet de bœuf 200gr , 23.50
émincé, oignons confits, frites fraîches et salade
Filet de bar 20
huile vierge aux fines herbes et citron vert, légumes de saison rôtis

NI VIANDE, NI POISSON

🌱 Tourte de pommes de terre 13
aux champignons
🌱 Légumes de saison rôtis 12.50
🌱 Coquillettes 🌱 bio aux légumes 12.50

FINIR EN DOUCEUR

Authentiques profiteroles , sauce chocolat 9
Tarte aux pommes 10cm 7.50
La part supplémentaire (+ 10cm) 5
Brioche façon pain perdu 8.50
glace caramel au beurre salé
Gâteau au chocolat façon grand-mère 7.50
ananas et coulis mangue-passion
Ananas rôti , glace vanille 6.50
Clafoutis aux poires 7
Café douceur – «Consultez notre ardoise» 8.50

NOS FOURNISSEURS LOCAUX

Nos Fromages affinés
de chez GAUGRY

Le fameux Persillé de Marsannay
de la MAISON RENARD

MENU ENFANT

- 13 -

avec boisson - servi jusqu'à 12 ans
(Sirop à l'eau ou Diabolo ou Soft ou Jus de fruit)

PLAT AU CHOIX :

Steak haché
ou Epaule d'agneau confite
ou Œuf au plat Bio ou Saumon fumé
ou Jambon Serrano

GARNITURE AU CHOIX :

Coquillettes Bio à la crème ou frites fraîches
ou Assiette de légumes rôtis

DESSERT AU CHOIX :

Tarte aux pommes ou Clafoutis aux poires
ou Ananas rôti et sa boule de glace

Carafe ou verre d'eau gratuit sur demande. Tous nos prix sont en euros et TTC. Une majoration forfaitaire de 5€ est appliquée, pour toute commande en chambre. La liste des allergènes est disponible sur demande. 🌱 Plat végétarien. 🌱 Produits issus de l'agriculture biologique. Le poids des viandes indiqué est brut et avant cuisson et peut varier de +/-10%.