

## POUR DÉBUTER

- Poireau tiède, notre sauce ravigot** .....7  
jambon de Serrano à la plancha  
*Warm Leek, Ravigote Sauce, Plancha Grilled Serrano Ham*
- Velouté de potimarron** .....7,50  
crème d'Ysigny gourmande  
*Pumpkin Soupe with Isigny Cream*
- Oeuf bio parfait meurette** .....7,50  
*Organic Poached Egg in Red Wine, Mushroom and Lard Sauce*
- Saumon fumé en tartare**, aux 2 pommes .....8,50  
*Smoked Salmon Tartar, Served with Apples and Potatoes*

## LES PLATS

- Pot au feu**, bouillon aux vermicelles .....17,50  
*beef & vegetables pot au feu*
- Epaule d'agneau** .....22  
zita gratinées & jus de viande  
*lamb shoulder, zita gratin & meat juice*
- Genereux steak haché frais VBF 300gr** .....22  
oeuf à cheval, frites fraîches & salade  
*Ground Steak 300gr VBF, Egg, french Fries and Salade*
- Filet de bar** .....20  
huile vierge aux fines herbes & citron vert, légumes de saisons rôtis  
*Sea Bass Filet, Virgin Oil with Herbes, Roasted Seasonal Vegetables*
- Burger brasserie maison** .....18,50  
steak haché frais 150gr vbf, reblochon, oignons, poitrine fumé, crème d'Ysigny, salade frites & salade  
*Burger: steak 150gr vbf, reblochon, onions, smoked breast, Ysigny cream, salad fries & salad*
- Coquillettes**, oeuf au plat .....15,50  
*Pasta, Truffle Flavour ham and Fried Egg*

## NI VIANDE, NI POISSON

- Coquillettes bio aux légumes de saisons** .....12,50  
*Organic Shell Pasta with Seasonal Vegetable*
- Tourte de pomme de terre** .....13  
aux champignons, mesclun de salade  
*Potatoes and Mushroom Pie with Salad*

## FINIR EN DOUCEUR

- Ananas rôti**, glace vanille .....6,50  
*Roasted Pineapple, Vanilla Sirop and Caramel Ice Cream*
- Clafoutis aux poires** .....7  
*Pear Butter Pudding*
- Gâteau au chocolat façon grand-mère** .....7,50  
ananas & coulis mangue-passion  
*Grany Style Chocolate Cake, Pineapple and Passion Mango Coulis*
- Brioche façon pain perdu** .....8,50  
glace caramel au beurre salé  
*French Brioche Toast, Salted Butter Caramel Ice Cream*
- Tarte aux pommes** .....7,50  
*Apple Tarte*



BRASSERIE MAISON

## MENU DE L'ARDOISE

PLAT

-13-

ENTRÉE/PLAT

OU

PLAT/DESSERT

-18-

ENTRÉE/PLAT/DESSERT

-23-



## DERRIÈRE LES FOURNEAUX

**LA CHEFFE  
MARIA MASSE  
&  
SON ÉQUIPE**

j'accorde une grande importance à la qualité des produits, aux saisons afin de valoriser les produits pour proposer des plats travaillés & gouteux

"La gastronomie est l'art d'utiliser la nourriture pour créer du bonheur."

L'origine de nos viandes bovines est affichée au sein de ce restaurant.  
Produits allergènes: consultez l'information disponible au restaurant.  
tous nos prix sont en euros et TTC.