






# La Brasserie

## Entrées Starters

	Oeufs mimosa à l'avocat et brisure de noisette Boiled eggs with mayo, avocado and hazelnut chips	11 000
	Noix de St. Jacques poêlées, lit d'asperges, emulsion au champagne Snacked walnut St. Jacques, asparagus and champagne emulsion	19 000
	Tataki de thon et caviar d'aubergines au citron confit Tuna tataki with eggplant caviar and lime confit	12 000
	Salade Niçoise au thon frais Salad with green beans, tomatoes, boiled potatoes,	12 000
	Tarte fine de rouget, légumes grillés et fromage de chèvre aux herbes Red mullet pie, grilled vegetables and goat cheese with herbs	13 000
	Salade César au poulet Chicken Caesar salad	11 000
	Rillettes de canard, salade d'orange au poivre noir et vinaigre balsamique Duck rilette, orange salad with black pepper corn and balsamic vinegar	16 000
	Carpaccio de boeuf, copeaux de foie gras, pignons de pin et parmesan Beef carpaccio, foie gras chips, pine nut and parmesan	15 000
	Croque-volaille à la crème de truffe Poultry-bite with truffle cream	14 000
	Terrine de foie gras et chutney tropical Foie gras Terrine and tropical chutney	20 000

## Poissons Fish

	Sole meunière et pommes château Sole "meunière" with "castle potatoes"	16 000
	Gambas en persillade et riz aux herbes Prawns parsley and herbs rice	19 000
	Pavé de mérou, pommes de terre sautées et pesto de tomates séchées Grouper steak, sautéed potatoes and dry tomato pesto	16 000
	Dos de saumon grillé au beurre blanc, épinards et pignons de pin Grilled back salmon in white butter, spinach and pine nuts	20 000

## Viandes Meat

	Spaghetti carbonara Carbonara spaghetti	13 000
	Demi poulet grillé, pomme purée maison et son jus au citron et menthe Grilled half chicken, potatoes purée and lime and mint sauce	17 000
	Choucroute à l'alsacienne Traditional dish from East of France with cabbage, potatoes and sausage	19 000
	Cuisse de canard confit, sauce balsamique et chou rouge croquant Confit Duck leg, balsamic sauce and crunchy red cabbage	23 000
	Souris d'agneau façon papa, couscous au beurre de baratte Lamb shank "dad's way", semolina with traditional butter	28 000
	Filet de boeuf à la plancha, sauce au poivre vert et pommes frites Grilled beef fillet, green pepper corn sauce and French fries	29 000

Garniture au choix : riz nature ou safrané, pomme purée maison, poêlée de légumes, pommes sautées, mesclun de salade, frites de pommes de terre  
Choice of garnishes: steamed or saffron rice, homemade mashed potatoes, sautéed vegetables, sautéed potatoes, mixed salad, French fries

## Desserts

	Assiette de fruits frais	Saisonal fruits	6 000
	Crème brûlée aux fruits rouges	Crème brûlée with red berries	6 000
	Vacherin glacé, compote de fruits de saison et sorbet passion	Frozen meringue, fruit compote, sorbet	6 000
	Profiteroles au Nutella	Nutella profiterole	6 000
	Assortiment de glaces artisanales	Homemade Ice-cream assortment	6 000
	Tarte Tatin et sa glace à la vanille de Madagascar	Tarte Tatin, Madagascar's vanilla ice-cream	6 000
	Café ou Thé Gourmand	Gourmet Coffee or Tea	6 000
	Coulant au chocolat et sa glace à la pistache	Melty chocolat cake and pistachio ice-cream	7 000
	Assiette de fromages affinés	Cheese Plater	11 000

# La Brasserie

## Vins rouge

Château Saint Estève, Cuvée Classique Corbières	22 000	5 000
Château Le Virou, Blaye – Côtes de Bordeaux	22 000	
Château Remaury Grand Réserve, Languedoc, Minervois	24 000	
Saint Nicolas de Bourgeuil, Loire	30 000	
Le B de Maucaillou, Bordeaux	30 000	
Brouilly, Château de Nervers	32 000	6 000
Cheval Noir, Saint Emilion	35 000	
Mercurey, Buissonier, vigneron de Buxy	42 000	
Oscar De Brillette, Moulis en Médoc	42 000	9 000
Château Picard, Cru Bourgeois Saint Estèphe	42 000	
Domaine de la Dourbie, Malacoste, Languedoc	42 000	
Château Lafleur Vauzelle, Lalande de Pomerol	45 000	
Crozes Hermitage, Laurent Combier, Vallée du Rhône	45 000	
Château du Grand Cardinal, Saint Emilion Grand Cru	48 000	
Château Pontet Barrail, Médoc	52 000	
Château les Eyquem Hautes de Graves, Margaux	56 000	
Sancerre	58 000	
Domaine de la Dourbie, la grande cuvée, Languedoc	58 000	
Château Pipeau, Saint Emilion Grand Cru	70 000	

## Vins blanc

Château Saint Estève, Corbières	22 000	5 000
Hausmann, Moelleux, Bordeaux	22 000	5 000
Domaine Tariquet, Côtes de Gascogne	28 000	
Mouton cadet, Bordeaux	34 000	
Domaine de la Croix, Irrésistible, cru classé, Côtes de Provence	42 000	
Château Puech Haut, Saint Drézéry Prestige	44 000	
Pouilly Fumé	55 000	
Chablis	55 000	10 000
Sancerre	58 000	

## Vins rosé

6ème Sens, Gérard Bertrand	22 000	
Château Saint Estève, Corbière	22 000	
Gris Blanc, Languedoc	25 000	5 000
Château Roubine - R de Roubine, Côtes de Provence	30 000	
Love by Léoube, vin rosé Bio, Côtes de Provence	32 000	
Mouton Cadet, Bordeaux	34 000	
Côte des rosés, Gérard Bertrand	38 000	

Laurent Perrier demi bouteille	45 000	
Nicolas Feuillate brut	75 000	
Laurent Perrier brut	90 000	
Laurent Perrier demi sec	90 000	
Billecart Salmon brut	95 000	18 000
Moët & Chandon brut	100 000	20 000
Billecart Salmon demi sec	100 000	
Veuve Cliquot brut	110 000	
Billecart Salmon rosé	120 000	
Billecart Salmon brut sous-bois	130 000	
Laurent Perrier rosé	140 000	
Dom Perignon brut ou rosé	350 000	