

L'Ardoise du Chef

En duo : 19.90 € / En trio : 23.00 €

Petite salade du berger (*Salade, tomates, chèvre chaud pané au miel et thym, noix, et lard croustillant*)

Ou

Ile flottante Ibérique

Ou

Suggestion du Chef

Suggestion de la Terre

(Plat Seul 16,00€)

Ou

Suggestion de la Mer ou Veggie

(Plat Seul 16,00€)

Salade de fruits et rocher coco maison

Ou

Crème brûlée au spéculos

Ou

Suggestion du Chef

L'inspiration par Mélanie, Cheffe de Cuisine

Les Entrées

	SMALL	XL
 Salade César <i>Salade romaine, blanc de volaille pané, tomates, sauce César, anchois, Grana Padano et croûtons</i>	9.50 €	16.50 €
 Salade du berger <i>Salade, tomates, chèvre chaud pané au miel et thym, noix et lard croustillant</i>	9.50 €	16.50 €
 Le Bowl fraîcheur de la Brasserie <i>Equilibre et bien être composé d'une céréale, une légumineuse et crudités</i>		16.50 €
 Ile flottante Ibérique <i>Blanc d'œuf au chorizo, gaspacho d'asperges, huile de chorizo, Grana Padano et noisettes</i>		10.00 €
 Ceviche de saumon, Marinade au citron vert et piment d'Espelette, chantilly à la coriandre		11.90 €
 Burrata marinée au basilic, poivrons confits et salade de légumes croquants		10.90 €
 Assiette de Charcuterie		12.00 €

Carafe d'eau gratuite sur demande

Les plats

- ☞ Le Burger de la Brasserie, *frites fraîches maison et salade* 21.00 €
Pain aux céréales, viande hachée, demi Burrata, lard, pesto, pickles d'oignons, tomates, salade romaine
- ☞ Tagliatelles à l'encre de Seiche et son steak de Thon snacké pesto à l'ail des Ours, asperges, tomates cerises et Grana Padano 19.00 €
- ☞ Escalope de Veau à la Milanaise tomates cocktail, pommes de terre Grenaille rôties, condiment à la tomate 21.00 €
- ☞ Filet de Dorade Royale snackée sa sauce à la citronnelle, crumble de Grana Padano, riz Basmati et choux chinois poêlé 19.50 €
- ☞ Club Sandwich César *frites fraîches maison et salade* 16.50 €
Aiguillettes de poulet pané, lard snacké, mayonnaise César, Grana Padano et tomates cerise
- ☞ Faux filet de bœuf beurre Maître d'hôtel maison, frites fraîches maison et salade verte 21.50 €

L'origine de nos viandes bovines est affichée au restaurant

Les Desserts

☞ Pavlova framboise verveine	9.00 €
<i>Meringue, coulis de framboise, mousse verveine, framboises fraîches et sorbet framboise</i>	
☞ Mousse chocolat blanc et son coulis de fruit de la Passion et sa tuile aux amandes et citron vert	8.00 €
☞ Ananas rôti son crumble coco, caramel au Rhum et sorbet Don Papa	8.50 €
Fromage blanc	7.00 €
Ardoise de fromages	8.00 €
Café gourmand	8.00 €
Salade de Fruits <i>et rocher coco maison</i>	8.00 €
Crème brûlée au spéculos	8.00 €

Les plats « Fait Maison » sont élaborés sur place à partir de produits bruts. ☞

Produits allergènes : consultez l'information disponible à l'accueil du restaurant.

Tous nos prix sont en Euros et TTC