MENU



APERITIF

Jambon Ibérique de Bellota et Pain Tomate — **12€**
Tranché au couteau, servi sur pain grillé à la tomate et à l'ail. Huile d'olive arbequina et fleur de sel.
Gluten

Œufs Mayonnaise « Champion » — **8,50€**
Œufs mollets, mayonnaise montée à la moutarde de Dijon, laitue croquante. Pickles d'oignon rouge, ciboulette, chapelure de pain grillé.
Gluten, Œufs, Moutarde, Sulfites

Feierstengszalot Traditionnelle — **14,50€**
Bœuf bouilli effiloché, avec une vinaigrette aux cornichons, câpres et échalotes. Œuf de caille mariné, pain de seigle grillé.
Gluten, Œufs, Céleri, Moutarde, Sulfites

Croque-Monsieur à la Truffe — **20,50€**
Pain de mie brioché, jambon blanc à l'os, sauce béchamel et gratiné au Comté 18 mois, lamelle de truffe noire.
Gluten, Œufs, Lait

ENTRÉE

Pâté en croûte de la Maison, selon la saison — **16€**
Volaille, porc et foie gras, pâte brisée au beurre, gelée au porto. Chutney de saison et pickles de légumes.
Gluten, Œufs, Lait, Fruits à coque, Céleri, Sulfites

Cocktail de Crevettes — **15€**
Crevettes pochées, avocat, sucrine. Sauce Marie-Rose au cognac et piment d'Espelette, zeste de citron vert.
Crustacés, Œufs, Céleri, Moutarde, Sulfites

Escargots de Bourgogne au beurre persillé — **14€**
6 escargots, beurre à l'ail, persil plat et échalote, touche de Pastis. Chapelure dorée, pain de campagne grillé.
Gluten, Lait, Mollusques

Gratinée à l'Oignon des Halles — **13,50€**
Oignons caramélisés 2 h, bouillon de bœuf maison déglacé au vin blanc. Gratiné au Comté et Gruyère.
Gluten, Lait, Céleri, Sulfites

Petit Tartare de Bœuf — **15,50€**
Bœuf taillé au couteau, condiments classiques, jaune d'œuf. Câpres frites, huile de ciboulette, chips de pomme de terre maison.
Œufs, Poissons, Moutarde, Sulfites

La Planchette du Bistrot — **27€**
Charcuteries et fromages affinés pour 2 personnes. Rillettes maison, beurre demi-sel, cornichons, confiture de cerises noires.
Gluten, Lait, Céleri, Sulfites

PLATS

Blanquette de Veau à l'Ancienne — **27,50€**
Épaule de veau pochée, sauce crème et jaune d'œuf, champignons et petits oignons glacés. Riz pilaf, zeste de citron.
Gluten, Œufs, Lait, Céleri

Wäinzoossis à l'Ancienne — **24,50€**
Saucisse au Riesling de la Moselle, purée au beurre. Sauce moutarde à l'ancienne, oignons confits au Riesling.
Lait, Moutarde, Sulfites

Bœuf Bourguignon — **35,50€**
Joue de bœuf mijotée 6 h au vin rouge de Bourgogne, lardons, champignons. Jus réduit et brillant, purée au beurre noisette.
Gluten, Lait, Céleri, Sulfites

Choucroute Royale — **32,50€**
Chou braisé au Riesling, poitrine fumée, saucisse de Strasbourg, Wäinzoossis. Jus au genièvre, pdt vapeur, moutarde douce.
Moutarde, Sulfites

Rognons de Veau à la Moutarde — **22,50€**
Rognons saisis rosés, déglacés au cognac. Sauce moutarde et crème, pdt grenaille rôties.
Lait, Moutarde, Sulfites

Sole Meunière, beurre noisette — **49€**
Sole entière dorée au beurre. Câpres, citron, persil, pommes vapeur. Prix au poids.
Gluten, Poissons, Lait, Sulfites

Pavé de Saumon Rôti, beurre blanc — **25,50€**
Pavé cuit sur la peau, peau croustillante. Beurre blanc à l'oseille, poireaux fondants.
Poissons, Lait, Sulfites

Poulet Jaune des Landes aux Morilles — **27€**
Suprême et cuisse de poulet jaune, crème au vin jaune, morilles sautées. Purée de pdt, servie en cocotte.
Lait, Céleri, Sulfites

VEGETARIEN

Risotto Carnaroli au Potiron et à la Sauge — **23,50€**
Végétarien. Risotto crémeux au parmesan, potiron rôti et en purée. Sauge sauté au beurre noisette, graines de courge.
Lait, Céleri, Sulfites

Chou-Fleur Rôti entier, crème de Comté — **19,50€**
Végétarien. Chou-fleur rôti, crème de Comté 18 mois gratinée. Noisettes torréfiées, huile de persil, salade verte.
Gluten, Lait, Fruits à coque, Moutarde, Sulfites

LES CLASSIQUES

Filet de Bœuf au Poivre et Cognac — **38€**
Filet de bœuf, sauce au poivre noir concassé et à la crème, flambée au cognac. Frites maison ou purée.
Lait, Céleri, Sulfites

Cordon Bleu de Veau — **25,50€**
Escalope de veau, jambon blanc et Comté, panure panko, frit au beurre clarifié. Citron et salade verte.
Gluten, Œufs, Lait, Moutarde, Sulfites

Entrecôte Maturée, Frites Maison — **42€**
Entrecôte maturée 21 jours, environ 300 g, grillée. Beurre maître d'hôtel ou sauce au choix.
Lait

Bouchée à la Reine — **27,50€**
Vol-au-vent feuilleté au beurre, volaille , champignons. Sauce suprême au Riesling, frites.
Gluten, Œufs, Lait, Céleri, Sulfites

Le Burger de la Brasserie — **25,50€**
Bœuf haché maison, brioche toastée, Comté fondu, oignons confits, sauce béarnaise. Servi avec frites maison.
Gluten, Œufs, Lait, Sulfites

SALADES/ TARTARES

Salade Campagnarde et Œuf Parfait — **22€**
Frisée, lardons fumés, croûtons à l'ail et pdt grenailles. Œuf parfait à 64 °C, vinaigrette tiède au vinaigre de Xérès.
Gluten, Œufs, Moutarde, Sulfites

Ham, Fritten an Zalot — **24,50€**
Jambon cru et fumé des Ardennes, frites maison, salade verte. Beurre aux herbes, vinaigrette moutarde au Riesling.
Lait, Moutarde, Sulfites

Tartare de Bœuf — **27€**
Bœuf taillé au couteau, assaisonné en cuisine ou servi nature avec ses condiments. Frites et salade. Option « snacké ».
Œufs, Poissons, Moutarde, Sulfites

Chèvre Chaud au Miel de Lavande — **24,50€**
Crottin de chèvre rôti sur pain aux noix, mesclun et betteraves. Miel de lavande, noix caramélisées et figues rôties.
Gluten, Lait, Fruits à coque, Moutarde, Sulfites

ENFANT

Le Petit Poulet Jaune — **13,50€**
Suprême grillé, jus de volaille doux. Frites maison ou purée, petits légumes.
Lait, Céleri

Le Petit Saumon — **13,50€**
Pavé de saumon rôti, purée de pommes de terre, beurre citronné servi à part.
Poissons, Lait

SUPPLEMENTS

Frites maison, double cuisson — **4€**
Pommes de terre taillées à la main, deux cuissons, finition à la graisse de bœuf, fleur de sel.
Aucun allergène

Purée Façon Robuchon — **5,50€**
Pommes de terre, beurre AOP et lait entier.
Lait

Légumes de Saison Rôtis — **3,50€**
Carottes, panais, courge du marché, glacés au miel et thym.
Aucun allergène

Salade Verte, vinaigrette maison — **3,50€**
Sucrine et mesclun, vinaigrette à la moutarde de Dijon et à l'échalote.
Moutarde, Sulfites

Sauce au Poivre — **3,50€**
Fond de veau réduit, crème, poivre noir concassé, flambé au cognac.
Lait, Céleri, Sulfites

Béarnaise Maison — **3,50€**
Émulsion de beurre et de jaunes d'œuf, réduction d'estragon et d'échalote, estragon frais ciselé.
Œufs, Lait, Sulfites

Sauce aux Morilles — **6,50€**
Morilles, crème et fond de volaille déglacé au vin jaune.
Lait, Céleri, Sulfites

DESSERTS

Crème Brûlée à la Vanille de Madagascar — **12,50€**
Crème infusée à la gousse et caramélisée minute. Sablé breton au beurre demi-sel.
Gluten, Œufs, Lait

Tarte Tatin à la crème de Normandie — **12,50€**
Pommes lentement caramélisées, pâte feuilletée, servie tiède. Crème crue ou glace à la vanille.
Gluten, Œufs, Lait

Mousse au Chocolat Noir 70 % — **12,50€**
Mousse aérée servie à la louche dans un grand bol. Grué de cacao et fleur de sel.
Œufs, Soja, Lait

Île Flottante au caramel — **12,50€**
Blancs pochés sur crème anglaise, caramel blond et pralin aux amandes.
Œufs, Lait, Fruits à coque

Profiteroles au chocolat chaud — **14,00€**
Choux craquelin garnis de glace vanille, chocolat chaud et amandes effilées.
Gluten, Œufs, Soja, Lait, Fruits à coque

Café Gourmand de la Brasserie — **15,50€**
Expresso, mini crème brûlée, mini mousse au chocolat et madeleine tiède.
Gluten, Œufs, Soja, Lait