

BRASSERIE THOUMIEUX

HORS D'OEUVRES

Quinoa / Avocat - Chou kale - Grenade 18 €
Burrata crémeuse / Betterave cuite en croute de sel 22 €
Escargots de Bourgogne / En coquilles - Beurre « Maître d'hôtel » 6 ou 12 pièces / 16 € -26€
Velouté parmentier / Garniture mijotée – copeaux de Parme – balsamique réduit 18 €
Maquereau de Méditerranée / Mariné - Grillé - Concombre libanais - raifort - herbes fraîches 18 €
Cœur de saumon / Yaourt grec - Concombre 28 €
Cuisse de Grenouille / Racine de persil - Parmesan 38 €
Tarte à l'oignon / Soubise - Jus de rôti 18 €
Foie gras de canard des Landes / Confit au naturel - chutney de cranberries 28 €

POISSONS

Aile de Raie façon grenobloise / Gnocchi 32 €
Dos de Cabillaud / Chou braisé - condiment chou rouge fermenté 31 €
Bonite / Endives clémentines corses 28 €
Poulpe de Méditerranée / Grillé au Jospier - risotto carnaroli aux algues - condiment « gremolata » 32 €
Saint Jacques Normandes / Poireaux grillés au Jospier 35 €

VIANDES

Volaille fermière / Grillée au Jospier - épeautres - carottes fanes 28 €
Aller-retour ou Tartare de bœuf / Oignons rings - frites maison 22 €
Ris de veau / Chapelure de noisettes - oignons doux - feuilles de moutarde 38 €
Filet de canette de barbarie / Rôtie et laquée - potimarrons - agrumes 29 €
Côte de Boeuf Simmental maturée 1kg / Champignons sauvages - pommes grenailles- sucrine Pour 2pers 95 €

FROMAGES & DOUCEURS

Fromages / Affinés pour vous par Bernard Mure-Ravaud 12 €
Yaourt vanillé maison 9 €
Profiteroles / à notre façon 16 €
Glace vanille / Turbinée minute - pop corn caramélisé 10 €
Ananas Victoria / En fin carpaccio - huile d'olive - coriandre en sorbet 14 €
Tarte poire/chocolat à partager 18 €
Crème brûlée / aux noisettes 14 €
Café Gourmand 12 €

Toutes nos viandes sont issues de bêtes nées, élevées et abattues en France et UE - TVA incluse au taux de 10% et