

# BRASSERIE

« Nulle table ne peut remplacer le partage d'un repas simple orné d'une touche d'amour et d'amitié. »

## À PARTAGER

- Huîtres tarbourières  
Agrumes / poivre de sancho 7,5€
- Caviar d'aubergines au Jospier  
Cumin / coriandre fraîche 8€
- Maquereau de Méditerranée  
Concombre / raifort 8€
- Accras de morue  
Piquillos / herbes fraîches 8€
- Cœur de saumon bio  
Yaourt grec / concombre 8,5€
- Sardines de Cantabrie 8,5€
- Simple oeuf mimosa 9€
- Sucrine Volaille jaune  
Fermière / sauce garniture César 9,5€
- Oeuf parfait  
Morilles / vin jaune 10,5€
- Bonite laquée au miso  
Épices du saté 11€
- Foie gras de canard des Landes 12€
- Cuisses de Grenouilles  
Racine de persil / parmesan 16€

## COCKTAILS

Le Thoumieux 14€

Vodka / Thym Citronné / Jus d'Abricot

Mojito 14€

Rhum / Sucre de canne / Citron vert / Menthe

Cosmopolitain 14€

Vodka / Triple Sec / Cranberry

God Father 14€

Whisky / Amaretto

Margarita 14€

Tequila / Triple Sec / Citron

Bellini 17€

Champagne / Purée de Pêche

## VINS AU VERRRE

### Vin Blanc

Côtes du Rhône / 2016 / Domaine Goubert 2016 8€

Sancerre / 2016 / Pascal Reverdy 10€

Auxey- Duresse / 2015 / Agnès Pacquet 16€

Condrieu / La Petite Côte/2016 / Yves Cuilleron 19€

### Vin Rosé

IGP Méditerranée / 2015 / Domaine Triennes 8€

### Vin Rouge

Morgon / 2016 / Jean Foillard 9€

Bordeaux Supérieur / 2015 / Cru Monplaisir 9€

Crozes-Hermitage / 2016 / Domaine Combier 10€

Hautes Côtes de Nuit / 2015 / Domaine Feletig 15€

Saint Joseph / 2015 / Louis Chèze 14€

Nos viandes bovines sont issues de bêtes nées, élevées et abattues en France et en UE  
TVA incluse au taux de 10% et service compris

# BRASSERIE

## HORS D'OEUVRES

Velouté d'Asperges Vertes / Cappelletti mascarpone/ Parmesan 14€

Escargots de Bourgogne / En coquilles / Beurre « Maître d'hôtel » 6 ou 12 pièces 16€ -26€

Quinoa Avocat / Chou kale / Grenade 18€

Tartare de Bœuf / Oignons rings / Frites maison 22€

Burrata crémeuse / Betterave cuite en croûte de sel 22€

## POISSONS

Dos de Cabillaud / Chou-fleur au Jospier / Citron confit 31€

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 / Asperges vertes / Morilles vin jaune 28€

Piccata de Veau / Oignons doux / Feuilles de moutarde 32€

Côte de Boeuf Simmental maturée 1kg / Champignons sauvages / Pommes grenailles (Pour 2pers ) 95€

## TRADITION / ÉVOLUTION

Dos de saumon poché / Beurre blanc 22€

Le Vrai Pavé de rumsteck au poivre (200g net) 28€

Côtes de cochon bio de race française / Sauce charcutière (350g net) 28€

Onglet de Bœuf à l'échalote (220g net) 28€

# BRASSERIE

## FROMAGES ET DESSERTS

Fromages Affinés / Pour vous par Bernard Mure- Ravaud 12€

Baba au Rhum / Crème mi-montée à la vanille 12€

Mille-feuille de tradition 12€

Profiteroles / À notre façon 14€

Ananas Victoria / En fin carpaccio / Huile d'olive / Coriandre en sorbet 14€

Glace Vanille / Turbinée minute / Pop corn caramélisé 10€

Yaourt vanillé maison 9€

Café gourmand 12€

## Apéritifs et Digestifs

### Apéritifs

Pastis / Ricard 8€

Martini / Campari 8€

Porto LBV 2012 10€

Kir 10€

Kir Royal 17€

### Bières

Heineken 8€

La Parisienne 8€

Blonde / Blanche / Rousse

### Whisky Bourbon 4cl

Jack Daniel's 12€

Black Label 12€

Marker's Mark 14€

Lagavuline 16 ans 22€

### Gin 4cl

Bombay Sapphire 10€

Tanqueray 10€

### Vodka 4cl

Absolute 9€

Belvedere 15€

### Tequila 4cl

Sauzet Silver 9€

Patron Anejo 19€

### Liqueurs 4cl

Limoncello / Get 27 / Get 31 10€

Amaretto / Grand Marnier 12€

Chartreuse Jaune / Verte 16€

Chartreuse VEP Jaune / Verte 24€

### Rhum 4cl

Diplomatico 12€

Zacapa 23 ans 19€

### Cognac 4cl

La Roch XO 14€

### Armagnac 4cl

Darroze 12 ans 14€

Darroze 1998 19€

### Calvados 4cl

Dupont 12€

Camut 6 ans 16€

### Eaux de Vie 4cl

Poire / Mirabelle / Prune 12€

# BRASSERIE

## SOFTS

### **Eaux Minérales 75cl**

Evian / Badoit / Chateldon 8€

### **Sodas 33cl**

Coca Cola / Light / Zéro 8€

### **Limonade 25cl**

Limonade Organic Belvoir 8€

### **Ginger Beer 25cl**

Ginger Beer Belvoir 8€

### **Jus de Fruits 33cl**

Pomme / Tomate / Framboise / Abricot 8€

### **Café**

Lomi / Salvador finca el salvador 4,5€

### **Thé Mariage Frères**

Earl grey / Thé fumé Empereur / Thé rouge / Marco Polo / Thé Vert / English Breakfast 8€

### **Infusions**

Tilleul / Camomille / Verveine / Thym 8€