



Restaurant
La Brasserie



MENU PRESTIGE 38.00€

Entrée + Plat + Dessert au choix parmi trois suggestions

AMUSE-BOUCHE

ENTRÉE

PLAT

DESSERT



FORMULE CARTE 48.00€

Formule au choix parmi les propositions de la carte

Entrée + Plat + Dessert = 48.00€

Entrée + Plat = 42.00€

Plat + Dessert = 35.00€

Nouveau dans votre restaurant

Prolongez votre plaisir en rapportant votre bouteille chez vous.

Prix nets en euros TTC, service compris.

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

ENTRÉES



- | | |
|---|---------------|
|  La Burrata aux Légumes
Gel de pommes vertes, purée d'artichaut noisette et shiitaké lentins | 18.00€ |
| Le Coeur de Saumon d'Ecosse mariné façon gravlax
Millefeuille de betteraves entartare chiogga, jaunes et pétales rouges cuites | 18.00€ |
| Le Foie Gras de canard cuit au torchon, chutney de saison
gel de légumes et brioche | 18.00€ |
| Les escargots par douze au beurre d'ail
Espuma d'herbes et croustillant ail et fines herbes | 18.00€ |
| Les Saint-Jacques grillées à la plancha
Purée de céleri et pickles de radis sur crackers | 18.00€ |

POISSONS

Dos de sandre grillé sur choucroute et käseknepfle 28.00€

Sauce beurre blanc et billes citron yuzu

Les Gambas marinées au citron vert 28.00€

Nouilles et légumes au wok, bouillon à la citronnelle et gingembre



VIANDES

Le Boeuf en filet grillé, sauce au poivre 28.00€

Petits pois à la Française et purée de pommes de terre à la fève de Tonka

La Côte de Veau 28.00€

Aux morilles et gratin Dauphinois et légumes

Le Burger en pain bretzel 28.00€

Boeuf Charolais coupé au couteau, sucrine, sauce curry, tomates et tomate

VÉGÉTARIEN

Lasagnes végétariennes,	13.00€
Assiette de fruits de saison (Vegan)	07.00€
Les Légumes (Vegan) Crus et cuits, gel de pommes vertes, purée d'artichaut noisette et shiitaké	09.00€
Les Nouilles (Vegan) Et légumes sautés au wok, bouillon à la citronnelle et gingembre	13.00€



DESSERTS

Le Chocolat En Finger au caramel	09.00€
Les Fromages affinés d'Alsace	09.00€
Le Café gourmand Mignardises accompagnées d'un café ou d'une infusion	09.00€

BOISSONS SANS ALCOOL

EAUX MINÉRALES

Carola bleue	50cl	2.90€
Carola verte	50cl	2.90€
Carola rouge	50cl	2.90€
Evian	75cl	4.90€
Badoit rouge	75cl	4.90€
Badoit verte	75cl	4.90€
Carola bleue	100cl	4.90€
Carola verte	100cl	4.90€
Carola rouge	100cl	4.90€
Perrier	33cl	3.50€

SODAS

Coca-Cola	33cl	3.50€
Coca-cola light	33cl	3.50€
Orangina	25cl	3.30€
Fanta	25cl	3.30€
Schweppes Tonic	25cl	3.30€
Limonade	25cl	3.00€
Sirops Monin	25cl	1.70€

JUS & NECTARS DE FRUITS

Jus de fruits et Nectars Granini	25cl	3.50€
----------------------------------	------	-------

BOISSONS CHAUDES

Expresso	2.30€
Double expresso	4.00€
Thé ou Infusion	3.50€
Chocolat chaud	4.00€
Cappuccino	4.00€

BOISSONS ALCOOLISÉES

APÉRITIFS

Campari 6cl	4.90€
Martini rouge, blanc, dry 6cl	4.90€
Suze 6cl	4.90€
Kir au vin blanc d'Alsace 12cl	3.90€
Kir Royal 12cl	10.30€
Kir au Crémant AOC 12cl	6.70€

BIÈRES

PRESSION

	25cl	50cl
Heineken	3.50€	6.70€
Picon bière	3.80€	-


NOS VINS AU VERRE - 15CL

LA SÉLECTION BARRIÈRE

Réalisée par Manuel Peyronder, Meilleur Sommelier de France
www.chaisdoeuvre.fr

LES INCONTOURNABLES

Val de Loire

- Sancerre AOC "Tradition" 2016, bio 
Domaine Vacheron, Sauvignon

Bordelais

- Dada de Rouillac 2016
Pessac-Léognan AOC, Cabernet franc, Merlot

SECRETS DE SOMMELIER

Vallée du Rhône

- Côtes du Rhône AOC 2015
Château de Montfaucon, Grenache, Syrah, Carignan, Cinsault

LES INATTENDUS

Bourgogne

- Bouzeron AOC 2015
Héritiers Louis Jadot, Aligoté

Vallée du Rhône

- IGP Collines Rhodaniennes 2015
La Rosine, Domaine Stéphane Ogier, Syrah

ET POUR LES AMATEURS DE ROSÉ

Provence

- Côtes de Provence AOC 2016
« Maur & More » Château Saint-Maur, Grenache, Cinsault

Pinot Noir 2016 4.10€
Domaine G. Lorentz, Alsace aoc, rouge

Muscat d'Alsace 2015 6.60€
Domaine Bott Frères, blanc

Pinot Gris 2013 5.20€
Domaine G. Lorentz, Alsace aoc, blanc

Tous les midis, jouez Et gagnez votre addition au 421 !

Au moment de l'addition, nous vous proposons un lancé de dés.
Si vous réalisez un 421 en un seul lancé, vous êtes notre invité !

- Offre réservée aux personnes majeures,
un seul lancé de dés par table et par addition pour un nombre
Maximum de 6 personnes par table. Table non divisible, hors promotion, hors groupe -

Avantage carte Carré VIP, bénéficiez d'un deuxième lancé !

- Reprise des trois dés obligatoire -

La Brasserie

Vous accueille du dimanche au jeudi de 12h00 à 14h00
et de 19h00 à 21h30,
Le vendredi de 12h00 à 14h00 et de 19 h 00 à 22h00,
Le samedi de 19h00 à 22h00

Le restaurant ferme ses portes à minuit, merci de votre compréhension.

SUGGESTIONS



BIEN-ÊTRE & GOURMANDISE



ENTRÉE

PLAT

DESSERT



Ce menu bien-être vous apporte protéines, glucides, fibres, vitamines et minéraux nécessaires au bon fonctionnement de l'organisme tout en plaisir pour moins de 500 kcal.

Prix nets en euros TTC, service compris.

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



Prix nets en euros TTC, service compris.
Produits allergènes : consultez l'information disponible à l'accueil du restaurant.

