



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



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

## 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

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



## DESSERTS

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

## 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](http://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.

