



LES CLIMATS

BRASSERIE MAISON

TOUT LE MONDE S'Y RETROUVE !

POUR DÉBUTER

Terrine de jambon persillé	8
oignons rouges au miel et soja	
Saumon mariné	10.50
lait de coco et citron vert	
☺ Salade de tomates saveurs d'antan	7.50
au basilic	
Burrata	14.50
tomates saveurs d'antan en salade, au basilic	
Chipirons aux poivrons	9
et piment d'Espelette à la plancha	
Œuf  bio parfait	7
gaspacho d'épinards et pancetta grillée	
Tartare de légumes	7
avocat et vinaigrette de betterave rouge	

LES INCONTOURNABLES

Tartare de bœuf au couteau Charolais ■ ■ 180gr, frites & salade	
Classique	17.50
Aller-Retour	17.50
A l'Italienne	19
Burger Brasserie Maison	17.50
steak haché 150gr VBF ■ ■ , Grana Padano, oignons rouges, pancetta, frites & salade	
Salade Caesar « La Nôtre »	17.50
Saumon mariné	19
lait de coco et citron, frites	
Poulet fermier ■ ■	16
au citron confit, écrasé de pommes de terre aux olives et fines herbes	
Club sandwich, frites et salade	18.50

A PARTAGER... OU PAS A L'APÉRO !

Planche apéritive	15
Duo de terrines de campagne	6.50
Cornet de frites	4
☺ Tarte du boulanger	17.50
tomate-mozzarella	
Chipirons aux poivrons . 120gr 9 / 200gr 17	
et piment d'Espelette à la plancha	

MENU DE L'ARDOISE

ENTRÉE/PLAT
OU
PLAT/DESSERT

- 16 -

Uniquement le midi.

À LA PLANCHA

Escalope de saumon	20
au romarin, tomate concassée aux olives, linguine et courgettes à la plancha	
Crevettes sauvages	25
coulis de piquillos, linguine et courgettes à la plancha	
Chipirons aux poivrons	17
piment d'Espelette, mesclun de salade	
La Belle entrecôte 300gr	28
frites-salade Ou courgettes à la plancha	
Brochette d'onglet 200gr	21
frites-salade Ou courgettes à la plancha	
Généreux steak haché frais 300gr VBF ■ ■	19.50
œuf à cheval, frites et salade	
Pluma de cochon origine France ■ ■	17
jus au thym, écrasé de pommes de terre aux olives et fines herbes	

NI VIANDE, NI POISSON

✓ Poke Bowl	16
avocat, carotte, fenouil, concombre, jeunes pousses d'épinard, tomate, quinoa, œuf AB bio, graines de courge	
✓ Linguine	14
coulis de piquillos et courgettes à la plancha	
✓ Demi-tarte du boulanger	12
tomate-mozzarella, mesclun de salade	

FINIR EN DOUCEUR

Authentiques profiteroles , sauce chocolat	8.50
Sablé aux fraises , mousseline au basilic	8.50
Dame blanche	7.50
Banana-split	8.50
Fruits de saison melba	8.50
Nage de fruits , sorbet cassis	7.50
Le clafoutis tout simplement	6.50
Café douceur	7



DERRIÈRE LES FOURNEAUX

PIERRE

Passionné de cuisine traditionnelle, Pierre travaille les produits du terroir bourguignon avec enthousiasme et générosité.

NOS FOURNISSEURS LOCAUX

Nos Fromages affinés
de chez GAUGRY

Le fameux Persillé de Marsannay
de la MAISON RENARD

MENU ENFANT

- 13 -

avec boisson - servi jusqu'à 12 ans
(Sirop à l'eau ou Diabolo ou Soft ou Jus de fruit)

PLAT AU CHOIX :

Escalope de dinde ; Escalope de saumon ;
Steak haché

GARNITURE AU CHOIX :

Linguine ; Frites ; Courgettes

DESSERT AU CHOIX :

½ clafoutis aux fruits de saison ;
Glace Oasis vanille et fruits exotiques ;
Yaourt