

La Brasserie
MONTALEMBERT

LES ENTRÉES - STARTERS

Poireaux rôtis, mimosas d'oeufs, vinaigrette moutardée et petits croutons
Roasted leeks, deviled mimosas, mustard vinaigrette and croutons

12€

Carpaccio de noix de Saint-Jacques aux agrumes
Scallop carpaccio with citrus fruits

24€

Taboulé de choux aux fines herbes, tomates confites, pignons de pin, gaspacho vert
Tabbouleh of cabbage with fine herbs, tomato confit, pine nuts, green gazpacho

13€

Oeuf poché, velouté de topinambours et noisettes grillées
Poached egg, Jerusalem artichoke soup and roasted hazelnuts

12€

LES INTEMPORELS - CLASSICS

Croque-monsieur gratiné, frites, salade
Croque-monsieur, fries, mixed salad

24€

Tartare de boeuf Charolais 180gr, au couteau, frites, salade
Knife-minced Charolais beef tartar 180gr, fries, mixed salad

25€

Salade César poulet ou saumon
Caesar salad with chicken or smoked salmon

25€

Fish and chips, sauce tartare
Fish and chips, tartar sauce

27€

Conformément à l'arrêté ministériel du 24 août 2011, pour votre confort des éthylotests sont à votre disposition. Les informations sur les allergènes présents dans les plats sont à votre disposition à l'accueil de notre restaurant. Prix en Euros, TVA comprise. Les tarifs affichés excluent la contribution employés de 5 %. In accordance with the ministerial decree of 24 August 2011, for your comfort breathalysers available upon request. Information on allergens present in our dishes is available at the restaurant desk. Prices are in Euros, including VAT and excluding a 5% employee benefit charge.

LES PLATS - MAIN COURSES

Quinoa cuisiné aux petits légumes fondants et croquants

Quinoa with crisp and melting vegetables

25€ 

T-bone de veau, purée de pommes de terre, échalote rôtie, jus corsé

T bone of veal, mashed potatoes, roasted shallot, jus

35€

Dos de saumon, fenouil rôti, polenta crémeuse et vierge méditerranéenne

Salmon fillet, roasted fennel, creamy polenta and Mediterranean virgin olive oil

31€

Suprême de poulet, carottes en textures, sauce bigarade

Chicken supreme, assorted carrot textures, bigarade sauce

29€

LES DESSERTS - DESSERTS

Crumble Poire et pommes au chocolat, sorbet chocolat noir

Pear and apple chocolate crumble, dark chocolate sorbet

15€

Crêpes à l'orange flambées au Grand Marnier

Orange crepes flambéed with Grand Marnier

13€

Pana cotta au thym frais, fruits rouges, sablés fondant à l'huile d'olive

Pana cotta with fresh thyme, red fruit and shortbread with olive oil

13€

Riz au lait de coco, ananas confits, fruits de la passion et sorbet passion

Rice pudding, candied pineapple, passion fruit and passion sorbet

11€ 

LES VINS - WINE



Rouge - Red

	12 cl	75 cl
Bourgogne : Mercurey, Domaine Meix Foulot, 2021	18€	82€
Vallée de la Loire : Sancerre, Domaine Vacheron, 2022 	16€	72€
Bordeaux : Château La Papeterie, Saint-Emilion, C. Estager et fils, 2020	12€	59€
Beaujolais : Côte de Brouilly AOP, Mommessin, 2021	14€	64€

Blanc - White

Bourgogne : Chablis, Jean Marc Brocard, 2022	15€	67€
Bourgogne : Hautes Côtes de Nuits, Pierre Laurent Vigneron, 2021	14€	63€
Vallée de la Loire : Sancerre, Domaine Vacheron, 2022 	16€	72€
Vallée de la Loire : Pouilly-Fumé Vieilles Vignes, Domaine Regis Minet, 2022	12€	57€

Rosé

Côte de Provence Peyrassol "Lou", 2022 	11€	49€
Côte de Provence Peyrassol " Cuvée des Commandeurs", 2022 	13€	65€
Côtes de Provence Minuty, Prestige, 2022	16€	75€
Côtes de Provence La Grande Bauquière, 2022	9€	45€

CHAMPAGNE

Charles Heidsieck brut	19€	97€
Charles Heidsieck rosé	22€	127€

LES BIÈRES - BEER

Pils Josef - 5° - 33 cl		13€
Corona - 4,5° - 33 cl		13€
La Parisienne IPA - 5,5° - 33 cl 		12€
La Parisienne Blanche - 5,5° - 33 cl 		11€

LES BOISSONS FRAÎCHES COLD DRINKS

Jus de fruits et nectars : Fruit de la Passion, Ananas, Cranberry, Tomate, Fraise		8€
Juices : Maracuja, Pineapple, Cranberry, Tomato, Strawberry		
Jus de fruits frais : Orange, Pamplemousse, Citron		9.50€
Fresh pressed juices : Orange, Grapefruit, Lemon		
Coca- Cola, Coca-Cola Zéro, Seven-Up (33 cl)		8€
La French Tonic, La French Ginger Beer (25 cl)		8€
Perrier 33 cl		7€
San Pellegrino, Chateldon 75 cl		12€
Vittel & Perrier fines bulles 50cl		7€
Vittel, Evian & Perrier fines bulles 1L		10€

LES BOISSONS CHAUDES HOT BEVERAGES

Expresso		6€
Café allongé - American Coffee		8€
Café crème		8€
Cappuccino		11€
Chocolat chaud Grand Cru - Grand Cru Hot Chocolate		13€
Thé - Tea		11€

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération. Conformément à l'arrêté ministériel du 24 août 2011, pour votre confort des éthylotests sont à votre disposition. Prix en Euros, TVA comprise. Les tarifs affichés excluent la contribution employés de 5 %. Excessive drinking is dangerous for the health; alcoholic beverages should be consumed with moderation. In accordance with the ministerial decree of 24 August 2011, for your comfort breathalysers available upon request. Prices are in Euros, VAT included and excluding a 5% employee benefit charge.