

SUGGESTIONS DE NOTRE CHEF

NOS ENTRÉES

Allergènes

Tartare de thon à la Thai

Concombre, échalote, sauce soja, huile de sésame,
coriandre, sriracha, caviar de truite

6.11.14

17,50 €

Saumon fumé

Persil, échalote, citron, crème épaisse et toasts

1.4.7

23,50 €

Salade de chèvre affiné chaud

Fruits rouges, pain noisettes, sucrine, olives,
tomates cerises, vinaigrette balsamique,
moutarde de moût de raisins

1.7.8.10.12

18,00 €

NOS PLATS

Allergènes

Tartare de thon à la Thai

Concombre, échalote, sauce soja, huile de sésame,
coriandre, sriracha, caviar de truite
Frites & salade

6.11.14

34,00 €

Saumon fumé

Persil, échalote, citron, crème épaisse et toasts
Frites & salade

1.4.7

36,00 €

Salade de chèvre affiné chaud

Fruits rouges, pain noisettes, sucrine, olives,
tomates cerises, vinaigrette balsamique,
moutarde de moût de raisins

1.7.8.10.12

31,50 €

Boulet à la Liégeoise

Frites & salade

3.7.13

27,50 €

Entrecôte de veau (± 350 g) grillée au four Josper

Sauce chimichurri,
Légumes et frites

1.7.10

32,00 €

Aile de raie aux câpres

Purée

4.7

31,00 €

Tagliata de filet de bœuf

Poêlée de légumes, roquette et parmesan
Sauce béarnaise et jus bordelais
Frites maison

1.7.10

36,50 €

DOUCEURS DU MOMENT

NOS DESSERTS

Allergènes

Coulant au chocolat noir

Glace vanille et chantilly

3.7

14,50 €

Baba au rhum

Fruits rouges et chantilly

1.3.7

12,50 €

Flan caramel

Chantilly

3.7

12,50 €

Pour accompagner votre dessert...

Verre de Banyuls Vintage - 8 cl

8,00 €



BRASSERIE
DES JARDINS