






LA BRASSERIE




ENTRÉES

 Tartare de thon rouge quinoa et petits légumes bio	16.00/23.00
Antipasto charcuterie, mozzarella, tomate, parmesan, ricotta	14.00
Scampis à l'ail et crème de burrata à la truffe fraîche	17.00/21.00
Carpaccio de bœuf mariné au romarin, salade de roquette et cèpes	17.00
 Tartare de saumon gravlax quinoa et légumes bio	16.00/22.00
 Tomates, mozzarella sur lit de roquette	12.50
Carpaccio de saumon fumé	16.00/19.00
  Légumes bio grillés et gratinés au four avec fromage végétan	15.00
Assortiment de fromages en entrée ou en fin de repas	14.50

SALADES

 Salade de mesclun au saumon fumé	16.50
 Salade de quinoa aux scampis et courgettes marinées	17.00
 Salade de mesclun au bœuf mariné maison	16.50

POISSONS

 Filet de rouget en croute de courgettes sauce au pesto de tomates séchées	22.50
 Dos de cabillaud cuit à basse température et herbes sauce crème de poireaux et vin blanc	23.00
 Filet de loup noir rôti à l'italienne	21.00

VIANDES

Tagliata de bœuf sauce gourmande et noisettes	21.50
Steak haché de bœuf Angus frites et salade	17.00
Boulettes carolos et frites	15.50
Osso buco de veau à la milanaise farci au citron et au romarin et son risotto au safran	21.50
Jambonneau de porc cuit à basse température sauce	19.00

**Tous nos plats sont servis avec des légumes et féculents.*

HAMBURGERS

Pink beef burger de boeuf angus irlandais, pickels d'oignons, sauce maison Jack Daniels au miel, tomates, salade et fromage	15.00
 Black Saumon burger de saumon et avocat, sauce au citron au curry et citron vert, salade	16.00
  Vegan burger pain de pomme de terre, hamburger de lentilles corail au coco et curcuma, fromage vegan, salade et tomates	14.50

PÂTES

Spaghetti carbonara	14.50
 Ravioli farcis à la ricotta et aux épinards sauce à la truffe fraîche	23.00
Orechiette à la saucisse de Sienne brocolis et ricotta salée	16.00
Maltagliati aux scampis et asperges de mer parfumée au beurre aux agrumes	18.00
Fregola aux fruits de mer et crustacés	19.00
Tagliatelle aux cèpes saucisses fraîches et coulis de potimarron	18.00
Ravioli farcis à la ricotta et aux épinards coulis de tomates cerises et crème de burrata	16.00
Tagliolini vongoles et saint-jacques	21.00

 Végétarien  Vegan  Plat Planet Santé

Possibilité de pâtes sans gluten.
Pour toutes allergies ou intolérances merci d'alerter nos membres du personnel. La composition des plats est susceptible de changer.

PLATS VEGAN ET VÉGÉTARIENS

 Trofie au pesto d'épinards et cressonnette tartare de légumes et tofu mariné	16.50
 Pasta e fagioli (haricots) parfumé au romarin	16.00
 Artichauts farcis au pain intégral tomates cerises séchées, braisés au vin blanc et crème de polenta	17.50
 Pad Thai nouilles de riz, légumes, noisettes, ananas et sauce coco, curry rouge	17.00
 Gnocchi de pommes de terre coulis de tomates au basilic et tartare d'aubergines fumées	16.50

SUPPLÉMENTS

Salade	4.00
Légumes chauds	4.00
Frites	4.00
Riz blanc	4.00
Pâtes (sauce tomate)	4.00

DESSERTS

Tiramisu spéculoos et chocolat maison	6.00
Moelleux au chocolat maison	7.50
  Carpaccio d'ananas mariné	6.00
 Chaud/froid de Poire caramélisée avec sa glace à la cannelle. (ou alternative vegan)	6.50
 Mousse au chocolat au crumble de fruits rouges	6.00
Dame blanche	7.50
Dame noire	7.50
Brésilienne	7.50
Glace ou sorbet vanille, chocolat, caramel, tiramisu, choco suisse, noix de coco, espresso, Cannelle, poire, citron, framboise, fraise, passion-mangue	2.50/boule
Supplément crème fraîche ou chocolat chaud	0.50
Assortiment de fromages italiens en entrée ou en fin de repas	14.50