



BRASSERIE

CERCLE DE LA VOILE

ENTREES A PARTAGER... OU PAS !

PLANCHETTE « MIXTE » FROMAGE & SAUCISSE SECHE	9.00
PANISSE AU ROMARIN (GALETTE DE POIS CHICHE) ET HOUMOUS DE PANAIIS	9.00
RILLETTE DE BONDELLE AU FROMAGE FRAIS ET HERBES AROMATIQUES	15.00
TERRINE DE PORC SAUCE GRIBICHE	15.00
TARTARE EN DEGUSTATION (A SELECTONNER SOUS « PLATS »)	18.00 +

ENTREES INDIVIDUELLES

MESCLUN DE SALADES ET SES GRAINES TORREFIEES	4.00	8.00
VELOUTE DE LEGUMES D'HIVER	9.00	
DUO DE BETTERAVES AU SERAC	14.00	
OS A MOELLE GRATINE AUX ECHALOTES, PAIN GRILLE	14.00	

PLATS PRINCIPAUX (FRITES OU POMMES GRENAILLES)

BURGER MÖ (ŒUF AU PLAT, LARD, FROMAGE A RACLETTE)		23.00
BURGER BÊÊ (FROMAGE DE CHEVRE ET MAYO AU MIEL), FRAITES		23.00
TARTARE GASTRO (HUILE DE TRUFFES, PARMESAN)	18.00	33.00
TARTARE TERROIR (MOUTARDE A L'ANCIENNE, CIBOULETTE)	18.00	33.00
CONTREFILET DE BOEUF BEURRE MAISON		39.00
FILET DE BŒUF SAUCE BEARNAISE		47.00
SUPRÊME DE VOLAILLE « PÂTE NOIRE », CONFIT D'AGRUME		35.00
TARTARE DE PALEE (GINGEMBRE, CITRON VERT, NOISETTE)	18.00	33.00
FILETS DE PERCHE « LÖE » BEURRE AU CITRON CONFIT		42.00
WOK VEGANE DE LEGUMES AU LAIT DE COCO, CORIANDRE, TOFU FUME		22.00
PASTA OU RISOTTO SELON L'INSPIRATION DU MOMENT		22.00

DESSERTS

MOELLEUX AU CHOCOLAT ET SA GLACE DE SAISON	15.00
CAFE GOURMAND (ASSORTIMENT DE MIGNARDISES)	14.00
TARTE TATIN, CREME DOUBLE, CARAMEL FLEUR DE SEL	14.00
PANNA COTTA ANANAS, MANGUE, CORIANDRE	11.00
DESSERT SELON L'INSPIRATION DU MOMENT	9.00
ARDOISE DE FROMAGES « STERCHI » CHUTNEY DE POMMES AU PIMENT D'ESPELETTE	12.00

Burger/tartare avec frites fraîches, filet de bœuf/suprême de volaille/filets de perche avec pommes grenailles

Nous cultivons une cuisine « fait maison » confectionnée avec amour et avec des produits frais, raison pour laquelle il peut arriver que nous soyons en rupture. Merci de votre indulgence. . Si vous souffrez d'intolérance (gluten, lactose, etc), notre staff se fera un plaisir de vous aiguiller sur les plats les plus indiqués.