

# L'ARDOISE

## BRASSERIE MAISON

### Derrière les fourneaux...

Inspiré par les femmes qui l'ont fait grandir. Clément aime partager sa cuisine à travers sa créativité et sa passion.

### Produits régionaux

Case à Pain : Pain au levain

Maison Person : Café

## À PARTAGER OU PAS !

<b>Poulet</b> 🇫🇷 croustillant aux épices Cajun	9€
<b>Terrine Brasserie Maison</b> 🇫🇷 au choix (Quercynoise ou Campagne au piment d'Espelette)	6€
<b>Calamars en persillade</b>	9€
<b>Nos Planches au choix</b>	
Mixte	22€
Charcuteries	21€
Fromages 🇫🇷	21€

## ENTRÉES DE SAISON

<b>Tomates coeur de boeuf</b> , burrata crémeuse et huile d'olive au basilic	11€
<b>Carpaccio de boeuf</b> 🇫🇷 75 gr, pesto, Grana Padano	12€
<b>Oeufs de poule</b> , mayonnaise aux fines herbes	6€
<b>Saumon gravlax</b> , tartare d'avocat au citron	13€
<b>Tartare de bar</b> , pommes de terre et courgettes aux fines herbes	11€

## PLATS À SAVOURER

<b>Onglet de boeuf 180 gr émincé</b> , oignons confits	25€
<b>Burger Brasserie Maison</b> steak haché de boeuf 🇫🇷 150 gr, Cheddar, lard, oignons, batavia	21€
<b>Tartare de boeuf Charolais</b> 🇫🇷 180 gr	22€
<b>Demi-poulet</b> 🇫🇷 rôti au thym et son jus	19€
<b>Salade Brasserie Maison</b> poulet 🇫🇷 croustillant aux épices Cajun, batavia, tomate, oeuf dur et Grana Padano	20€
<b>Filet de bar grillé à la plancha</b> , coulis de piperade au piment d'Espelette	23€
<b>Saumon à la plancha</b> , huile vierge gourmande	22€
<b>Tomates coeur de boeuf, burrata crémeuse</b> , huile d'olive au basilic - Saumon gravlax (+4€) - Jambon de Bayonne (+4€)	19€
<b>Filet de canette</b> 🇫🇷 rôti, sauce aigre douce et romarin	21€
<b>Araignée de cochon</b> sauce barbecue aux olives	20€

*Un accompagnement au choix pour votre plat\**

**Frites, Écrasé de pommes de terre, Poêlée de légumes de saison, Linguine à la crème, Salade de tomates, Salade verte**

Accompagnement supplémentaire : +4€

\*Hors Tomates coeur de boeuf, burrata crémeuse ; Salade Brasserie Maison et Assiettes Renversantes.

## Découvrez l'assiette RENVERSANTE

## Une assiette gourmande qui bouscule les codes

Découvrez les légumes autrement, dans nos créations gourmandes préparées à partir de produits de saison.

Et si on inversait les proportions ? L'assiette renversante, c'est un plaisir gourmet réinventé ! Des plats savoureux et étonnants où les légumes de saison sont savamment travaillés.

Si vous le souhaitez, une viande ou un poisson peut accompagner votre plat.

*Laissez les légumes vous surprendre !*

🍃 <b>Linguine aux légumes de saison</b> , coulis de tomates, basilic, Grana Padano	16€
+ Accompagnement Saumon à la plancha	+5€
🍃 <b>Gratin d'aubergines à la tomate</b> et mozzarella di bufala	16€
+ Accompagnement Araignée de cochon	+5€
🍃 <b>Courgette grillée</b> , écrasé de pommes de terre, huile vierge olive et tomate	16€
+ Accompagnement Poulet 🇫🇷 croustillant	+5€
🍃 <b>Tarte tomate-mozzarella</b> et basilic	16€
+ Accompagnement Calamars en persillade	+5€

## NOTES GOURMANDES

<b>Pavlova aux fruits rouges</b> et son coulis	10€
<b>Tarte amandine aux pommes</b>	8€
<b>Les profiteroles de Fred</b>	11€
<b>Pot choco-mascarpone et caramel</b>	8€
<b>Pot de glace</b> 🍷 parfum au choix : vanille ou caramel au beurre salé ou fraise ou mangue	7€
<b>Café ou Thé gourmand</b>	12€

## FORMULES DÉJEUNER\*

Entrée/Plat OU Plat/Dessert

20€

Le plat du jour\*

15,50€

\*Sur l'ardoise. Boisson non comprise. Uniquement le midi.

## MENU ENFANT

13,50€

avec boisson, servi jusqu'à 12 ans

(Sirop à l'eau ou Diabolo ou Soft ou Jus de fruit)

### PLAT AU CHOIX

Steak haché de boeuf 🇫🇷 150 g

OU Filet de poulet croustillant

OU Escalope de saumon à la plancha

OU Linguine, coulis de tomates

Accompagnement au choix :

frites ou écrasé de pommes de terre

ou poêlée de légumes de saison

ou Salade de tomates

DESSERT AU CHOIX

Demi-profiterole de Fred

ou Pot choco-mascarpone et caramel

ou Pot de glace 🍷 parfum au choix :

vanille ou caramel au beurre salé ou fraise

ou mangue

## Découvrez le livre de recettes élaboré par nos chefs



Dans ce recueil, nos chefs ont donné aux légumes une signature différente, autre qu'une simple garniture. Des recettes simples et généreuses où les légumes de saison sont magnifiés.

En vente dans votre restaurant

Pour toute prestation en chambre, supplément forfaitaire de 8€. Carafe ou verre d'eau gratuit sur demande. Tous nos prix sont en euros, TTC et service compris.

La liste des allergènes est disponible sur demande.

🍃 Plat végétarien. 🇫🇷 Origine France. Le poids des viandes indiqué est brut et avant cuisson et peut varier de +/-10%.