



# L A B R A S S E R I E

## *Coupe de champagne AOP 12cl*

Laurent Perrier « La Cuvée » brut	18 €
Taittinger Brut Rosé	22 €
Duval-Leroy Blanc de Blancs 2008 Brut	25 €

## *Spritz de l'Abbaye*

Spritz Ramazotti – Orange d'Italie et Infusion d'Hibiscus	12 €
Spritz Saint Germain – Liqueur de Fleur de Sureau Française	14 €
Spritz Starlino – Liqueur d'Orange Amère Italienne	12 €
Spritz Italicus – Liqueur de Bergamotte	14 €
Spritz Crodino Aperitivo – Bitter Sans Alcool	10 €



## L A B R A S S E R I E

### *Sélection de Whisky Rare (4cl)*

BM Signature Single Malt Vin de Paille, Jura, France	14 €
Bellevoys Rouge Grand Cru, Charente Maritime, France	15 €
The Deacon, Islay, Ecosse	14 €
Kavalan Classic – Meilleur Whisky du Monde 2016, Taiwan	18 €
Hellyers Road – Australie	18 €

### *Cocktails sans Alcool*

Boisson Artisanales Le Schorle Bio (Limonades Naturelle) 25cl Citron Gingembre / Pomme / Rhubarbe / Orange	6 €
L'Orangerie 15 cl Gin sans Alcool, Purée de Passion, Jus de Citron Vert, Crodino Spritz sans Alcool	10 €
Sunset Breeze 15 cl Gin sans Alcool, Jus de Pamplemousses Rose, Sirop d'Hibiscus, Hysope Tonic	10 €

### *Les Bières*

Pression Paulaner 25 cl – Bière Blanche	5 €
Pression Peroni 25 cl – Bière Blonde	5 €
Pression Helfest 25 cl – Bière Indian Pale Ale	7 €
Deux Béliers Makelo 33 cl – Bière Stout	7 €
Deux Béliers Calliopé – Bière Porter	7 €
Deux Béliers Aristée 33 cl – Bière Ambrée	7 €



# LA BRASSERIE

## LE MENU DÉJEUNER PRÉSENTÉ SUR L'ARDOISE (SAUF SAMEDI, DIMANCHE ET JOURS FÉRIÉS) :

Entrée / Plat ou Plat / Dessert	29 €
Entrée / Plat / Dessert	35 €

### POUR COMMENCER

Huîtres de Quiberon par 6/9/12	18 €	24 €	30 €
Escargots en Persillade BIO « Maison Royer » par 6/12	10 €	18 €	
Saumon d'Écosse Gravlax préparé par nos soins, Crème de Ciboulette		15 €	
Ceviche de Saumon aux Saveurs Asiatiques		14 €	
Sélection de Jambons d'Exception, Pata Negra, Parme et Truffé		19 €	
Sélection de Fromages de chez 'Beillevaire'		15 €	
Marbré de Foie Gras fait Maison à la Roquette, Pain Brioché de chez notre Artisan Boulanger		22 €	
Ravioles de Foie Gras, Émulsion Truffée et Jus Court		19 €	
Ceviche de Légumes Coco Coriandre		12 €	

PRIX NETS – SERVICE COMPRIS. TOUTES NOS VIANDES SONT D'ORIGINE FRANÇAISE

LA LISTE DES ALLERGÈNES EST DISPONIBLE À VOTRE CONVENANCE

NOTRE CARTE EST SUSCEPTIBLE DE CHANGER EN FONCTION DES COURS DU MARCHÉ ET DE LA DISPONIBILITÉ



## L A B R A S S E R I E

### DE NOS MARAÎCHERS

Pipe Rigate à la Crème de Comté Affiné et sa Burrata Truffé	21 €
Vol au Vent de Légumes Braisés, Crème de Morilles	20 €

### DE NOS MERS ET NOS RIVIÈRES

Seiche Tendre en Persillade, Pacchieri et Crème de Chorizo	22 €
Papillote de Sandre, Beurre Blanc et Purée de Pomme de Terre Gourmande	25 €
Ceviche de Saumon aux Saveurs Asiatiques	23 €
Bar infusé au Noilly Prat, Sauce Caviar et Légumes Braisés de Saison	24 €
Cuisse de Grenouille Préparées en Vendée, Purée d'Ail et Velouté de Cresson	25 €

### POUR NOS ÉLEVEURS FRANÇAIS

Vol au Vent au Riz de Veau et Crème de Morilles	35 €
Parmentier de Queues de Bœuf Truffé au Jus Court	25 €
Suprême de Volaille rôti, Sauce au Coteaux de l'Aubance et Petits Légumes Automnaux	25 €
Pipe Rigate à la Crème de Comté Affiné et son Jambon Truffé	23 €
Filet de Bœuf Rossini, Purée d'Edamame et Chips croustillantes	36 €

PRIX NETS – SERVICE COMPRIS. TOUTES NOS VIANDES SONT D'ORIGINE FRANÇAISE

LA LISTE DES ALLERGÈNES EST DISPONIBLE À VOTRE CONVENANCE

NOTRE CARTE EST SUSCEPTIBLE DE CHANGER EN FONCTION DES COURS DU MARCHÉ ET DE LA DISPONIBILITÉ



## L A B R A S S E R I E

LES PLATS CI-DESSOUS SONT ACCOMPAGNÉS DE FRITES ET DE SALADE DE SAISON :

Tartare de filet de Bœuf au Couteau préparé à votre convenance, 150gr	32 €
Le Constance Pulled Pork Burger	22 €
Entrecôte de Bœuf environ 300gr	39 €
La côte de Bœuf Limousine environ 1,2kg	90 €
La côte de Bœuf Maturée selon Arrivage	<i>prix sur ardoise</i>

ACCOMPAGNEMENTS EN SUPPLÉMENTS :

Frites Maison	5 €
Purée de Pomme de Terre Gourmande / Truffée	5/7 €
Légumes braisés de Saison	5 €
Salade de saison	4 €

SAUCES EN SUPPLÉMENTS :

Béarnaise, Morille, Jus Truffé, Crème de Comté affiné, Crème de Chorizo, Sauce au Poivre	3 €
--	-----

PRIX NETS – SERVICE COMPRIS. TOUTES NOS VIANDES SONT D'ORIGINE FRANÇAISE

LA LISTE DES ALLERGÈNES EST DISPONIBLE À VOTRE CONVENANCE

NOTRE CARTE EST SUSCEPTIBLE DE CHANGER EN FONCTION DES COURS DU MARCHÉ ET DE LA DISPONIBILITÉ



# LA BRASSERIE

## POUR FINIR

<b>Assiette de Fromages 'Beillevaire'</b>	<b>15 €</b>
<b>Tarte aux Pommes, Coco et Curry</b>	<b>9 €</b>
<b>L'Arabica Myrtilles</b>	<b>10 €</b>
<b>La Gourmande Chocolat Gingembre</b>	<b>11 €</b>
<b>Le Café/Thé Gourmand en Trilogie</b>	<b>12 €</b>

## LES DOUCEURS GLACÉES

<b>La Banana Mûroise</b> Vanille, Mûroise, Chocolat, Banane Caramélisée, Chantilly Crémeuse et Croustillant	<b>14 €</b>
<b>Le Café Liégeois revisité</b> Cafés, vanille, Sauce Caramel Café, Grains de Café Chocolatés, Chantilly et Croustillant	<b>14 €</b>
<b>La Dame Blanche</b> Vanille, Sauce Chocolat, Chantilly, Croustillant	<b>11 €</b>
<b>Le Colonel Auvergnat</b> Citron, Vodka Menzec infusée à la Verveine et Framboise	<b>12 €</b>
<b>Les 3 Boules de Glaces et Sorbets de Olivier Grimault aux Sorinières</b> Parfums aux Choix	<b>12 €</b>

PRIX NETS – SERVICE COMPRIS. TOUTES NOS VIANDES SONT D'ORIGINE FRANÇAISE

LA LISTE DES ALLERGÈNES EST DISPONIBLE À VOTRE CONVENANCE

NOTRE CARTE EST SUSCEPTIBLE DE CHANGER EN FONCTION DES COURS DU MARCHÉ ET DE LA DISPONIBILITÉ