



# LA BRASSERIE

## *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 €

Marbré de Foie Gras fait Maison à la Roquette, Pain Brioché de chez notre Artisan  
Boulangier 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



## LA BRASSERIE

### 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 €

Croustillant façon Papillote de Sandre, Beurre Blanc et Purée de Pomme de Terre Gourmande 25 €

Ceviche de Saumon aux Saveurs Asiatiques, Accompagnement au Choix 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 Ris 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



## LA BRASSERIE

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 €
Pièce du boucher	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 CONTINUER

**Assiette de Fromages 'Beillevaire'** **15 €**

## POUR FINIR

**Tarte aux Pommes, Coco et Curry** **9 €**

**L'Arabica Myrtilles** **10 €**

**La Gourmande Chocolat Gingembre** **11 €**

**Le Café/Thé Gourmand en Trilogie** **12 €**

## LES DOUCEURS GLACÉES

**La Banana Mûroise** **14 €**  
Vanille, Mûroise, Chocolat, Banane Caramélisée, Chantilly Crémeuse et Croustillant

**Le Café Liégeois revisité** **14 €**  
Cafés, vanille, Sauce Caramel Café, Grains de Café Chocolatés, Chantilly et Croustillant

**La Dame Blanche** **11 €**  
Vanille, Sauce Chocolat, Chantilly, Croustillant

**Le Colonel Auvergnat** **12 €**  
Citron, Vodka Menzec infusée à la Verveine et Framboise

**Les 3 Boules de Glaces et Sorbets de Olivier Grimault aux Sorinières** **12 €**  
Parfums aux Choix

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