

Les Flâneurs

←←←← BRASSERIE →→→→

ENTRÉES

Pâté en croûte du jardinier	15 €
Mimosa d'œuf à la truite	15 €
Gravlax de maigre aux betteraves	18 €
Foie gras cuit au naturel, chutney fruits rouges	18 €

PLATS

Cabillaud en vapeur douce, sauce vin blanc	25 €
Poulpe grillé, aïoli émulsionné	28 €
Filet de canette façon bigarade	25 €
Longe de veau en croûte d'herbes	29 €

PLATS À PARTAGER

Bar rôti meunière, vierge d'arachides	29 €/pers
Volaille fermière contisée, sabayon Pineau	28 €/pers

UNE GARNITURE AU CHOIX

Pommes dauphines / Mesclun acidulé / Grenailles en persillade

Fricassée de champignons / Étuvée d'épinards

RONDE DES PATURAGES

Sélection de fromages fermiers selon vos préférences 18 €

DOUCEURS

Entremet exotique et noix de coco	10 €
Profiterole vanille et tonka	10 €
Tarte pécan et vanille	10 €

DOUCEURS À PARTAGER

Tarte fraise et mélisse	9 €/pers
Paris-Brest noisette cacahuète	9 €/pers

Menu du petit flâneur (Plat / dessert) 20 €



Les prix s'entendent en net et en euros, services compris
Origine des viandes : France