

# Brasserie **Le Chateaubriand**

## **Nos entrées**

---

<b>Entrée du jour</b> ~ <i>Entree of day</i>	4,20€
<b>L'Assiette de cochonnailles</b> ~ <i>Assortment of pork meats</i>	5,30€
<b>Terrine de cerf maison aux chataignes</b>	5,90€
<b>Le Jambon cru de pays</b> ~ <i>Country dry-cured ham</i>	7,50€

## **Nos salades et snacking**

---

<b>Croustillant de lardons fumés aux pommes et camembert</b>	6,50€
<b>Tartine de pain céréales au pesto et ses magrets fumés snackés</b>	6,90€
<b>Salade de mâche aux agrumes et ses fines lamelles de saumon marinées et maquereaux fumés aux poivres</b>	7,30€
<b>La Paysanne</b> (Pommes de terre, lardons, œufs, tomate) <i>Potatoes, diced bacon, eggs &amp; tomatoes</i>	7,80€
<b>Velouté du moment</b> <i>Soup of the moment</i>	5,50€
<b>L'Océane</b> (Crevettes, Surimi, miettes de thon) <i>Shrimps, crab Stick &amp; flaked tuna</i>	8,90€
<b>La Grande assiette anglaise</b> (crudités-charcuteries-viande froide) <i>Crudites &amp; pork meats</i>	11,00€
<b>La Tartine de chèvre chaud sur fondue de pommes</b> <i>Goat cheese served hot on a slice of bread &amp; apple stew</i>	8,90€



## **Nos poissons et viandes**

---

<b>Le Filet de l'océan du marché</b> <i>Ocean Fish Filet</i>	8,40€
<b>Le Pavé de Saumon grillé au beurre blanc</b> <i>Grilled salmon steak with butter</i>	8,90€
<b>La Suprême de dinde forestier</b> <i>Turkey supreme</i>	8,90€
<b>La pièce du boucher à la plancha avec sa sauce aux poivres</b> <i>Beef steak stonegrilled or grilled &amp; Pepper Sauce</i>	8,90€
<b>Le Mixed grill &amp; son beurre persillé</b> <i>« Mixed Grill » with Parsley butter</i>	10,40€
<b>L'entrecôte de boeuf grillée frites salade</b> <i>Grilled beef served with French fries &amp; salad</i>	16,30€



## **Nos desserts**

---

<b>La Coupe glacée</b> ~ 2 boules (parfums au choix) <i>Ice cream bowl - choice of 2 flavors</i>	3,80€
<b>La Coupe de sorbets</b> ~ 2 boules (parfums au choix) <i>Sorbet bowl - choice of 2 flavors</i>	3,80€
<b>Fromage blanc nature</b> ~ <i>Soft White cheese</i>	3,80€
<b>Fromage blanc &amp; son coulis de fruits rouges</b> <i>Soft white cheese &amp; red fruit sauce</i>	4,10€
<b>Crème brûlée à la cassonade</b> <i>Custard dessert topped with caramelized sugar</i>	4,80€
<b>Ile flottante</b> ~ <i>English cream topped with butterscotch sauce</i>	3,80€
<b>Pâtisserie maison</b> ~ <i>Homemade pastry</i>	4,10€
<b>Dessert du jour</b> ~ <i>Dessert of day</i>	3,30€
<b>Café ou Thé gourmand</b> (boisson & 3 mignardises) <i>Coffee or tea served with 3 small desserts</i>	4,80€

