



BRASSERIE

## Plats

<b>Américain préparé par le chef</b> .....	<b>20 €</b>
<b>Tartare à l'Italienne parfumé à l'huile de truffe</b> .....	<b>21 €</b>
<b>Burger «R»</b> oignons, cheddar, bacon, sauce maison .....	<b>21 €</b>
<b>Filet mignon Irlandais</b> , frites maison .....	<b>25 €</b>
<b>Piccata lemon</b> , linguine .....	<b>23 €</b>
<b>Les boulettes sauce tomate du chef</b> , frites maison.....	<b>18 €</b>
<b>Vol au vent de poularde</b> , frites maison.....	<b>19 €</b>
<b>Dos de saumon d'Ecosse grillé béarnaise</b> .....	<b>24 €</b>
<b>Le dos de cabillaud</b> , queues d'écrevisses .....	<b>27 €</b>
<b>Thon rouge grillé légumes de saison</b> , riz basmati .....	<b>31 €</b>
<b>Ravioles de homard sauce bisque</b> .....	<b>22 €</b>
<b>Linguine aux légumes de saison</b> .....	<b>19 €</b>
<b>Accompagnements :</b>	
<i>Bouquetière de légumes</i> .....	<b>7 €</b>
<i>Salade verte</i> .....	<b>6 €</b>
<i>Supplément frites, Purée de pommes de terre,</i> .....	<b>3 €</b>
<i>pomme au four, riz</i>	
<b>Sauces :</b>	
<i>Béarnaise, Poivre concassée, Archiduc,</i> .....	<b>3 €</b>

## Desserts

<b>Dame Blanche</b> et son chocolat chaud maison .....	<b>9 €</b>
<b>Crème brûlée</b> .....	<b>9 €</b>
<b>Brésilienne</b> .....	<b>9 €</b>
<b>Moelleux au chocolat</b> et glace vanille bourbon .....	<b>9 €</b>
<b>Tiramisu au spéculoos</b> .....	<b>9 €</b>
<b>Café gourmand</b> .....	<b>10 €</b>
<b>Mousse au chocolat</b> .....	<b>9 €</b>