

# LA BRASSERIE - LE DÔME

## LA TABLE DES GOURMANDS



### HUÎTRES

*Uniquement le samedi midi/soir et le dimanche midi.*

Fine de Claire Marennes d'Oléron N°2

Par 6 Par 9

16€ 25€

Spéciales Gillardeau

25€ 39€

### PLANCHES/ASSIETTES À PARTAGER *OU PAS !*

Frites maison

12€

*Parmesan et truffe*

Focaccia burrata

15€

*Tomates confites, burrata, légumes grillés*

Focaccia à l'italienne

17€

*Tomates confites, jambon cru, burrata, légumes grillés, roquette*

Focaccia au saumon fumé maison

19€

*Aneth, pickles de légumes*

Pata Negra 100%

22€

*Jambon ibérique (affinage 36 mois), pain à la tomate, guindillas*

Crevettes en tempura sauce aigre douce

22€

Planche L'Auvergnate

22€

*Assortiment de fromages et de charcuterie auvergnate*

# ENTRÉES

## FROIDES

Œuf mayonnaise

6€

Pâté en croute fermier de la Brasserie

*Poitrine de porc, canard, pistaches, gelée de bœuf au porto*

8€

Poireaux confits

*Vinaigrette au thym et au citron*

8€

## CHAUDES

Soupe à l'oignon

*Au lard paysan, gratinée au montagnou*

7€

Œuf meurette à l'ancienne

*Lardon fumé, champignons de Paris, oignons grelots*

8€

Os à moelle

*À la fleur de sel et baies de Timut, pain de campagne toasté, sauce gribiche*

9€

Escargots à la Bourguignonne en coquille

*Beurre parfumé à l'ail et persil*

Par 6 Par 12

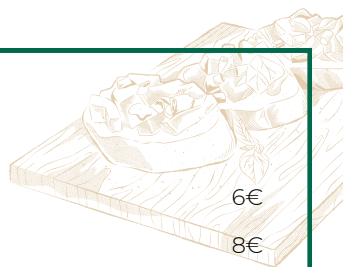
9€

17€

Velouté de potimarrons

*Aux éclats de châtaignes et copeaux de foie gras*

10€



# PLATS

## LES RÉCONFORTANTS

Salade César <i>Véritable sauce César, poulet rôti, œuf, copeaux de parmesan, croûtons d'Espelette</i>	18€
Tartiflette aux cèpes <i>Lardons fumés par nos soins, oignons, reblochon fermier de nos régions</i>	19€
Burger de la brasserie <i>Frites maison (supplément parmesan et truffe 6€)</i>	19€
Choucroute royale	25€

## LE COIN VIANDARD

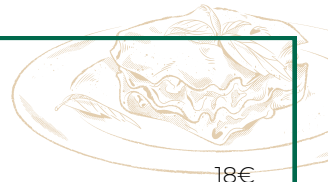
Tête de veau <i>Sauce ravigote, poireau et pommes vapeur</i>	16€
Blanquette de veau <i>Carottes, champignons de Paris, oignons gelots</i>	18€
Andouillette « Maison Bobosse » à la fraise de veau tirée à la ficelle <i>Sauce moutarde, accompagnement au choix</i>	19€
Filet mignon de porc au cidre <i>Châtaignes et champignons persillés, pommes de terre grenaille</i>	19€
Faux-filet de bœuf angus (environ 400g) <i>Beurre maître d'hôtel à la plancha, accompagnement au choix</i>	32€

## AUTOUR DE LA MER

Quenelle de brochet	18€
Tartare de saumon <i>Accompagnement au choix</i>	19€
Pavé de saumon grillé aux aromates <i>Crème d'ail fumé, haricots verts au beurre demi-sel</i>	21€
Filet de daurade royale <i>Cuit sur la peau fine, ratatouille, crème d'ail fumé</i>	22€

## CÔTÉ VÉGÉTAL

Plat végétarien du moment	16€
---------------------------	-----



## ACCOMPAGNEMENTS

Salade verte, vinaigrette truffée

Légumes de saison

Frites maison

Frites maison, parmesan et truffe

6€

## À PARTAGER

*Minimum pour 2 personnes. 2 accompagnements et sauces, au choix.*

Côte de bœuf affinée aubrac

37€/pers

Côte de bœuf affinée charolaise

39€/pers

*Sauces : poivre, bleu, chimichurri*



## FROMAGES

*De la Maison Fromage Gourmet.*

Blanc nature, au sucre ou à la confiture

6€

Assiette de fromages secs

8€

## DESSERTS

*Tous nos desserts sont faits par notre pâtissier.*

Crème brûlée à la vanille Bourbon

7€

Tarte tatin aux pommes caramélisées

7€

Crumble poire-chocolat

7€

Brioche perdue, caramel noisettes

7€

Mousse au chocolat

8€

Fondant au chocolat

9€

Profiteroles, sauce chocolat

10€

