

La tentation de la fin *The final temptation*

Parce qu'on ne termine jamais vraiment un repas sans sucré...

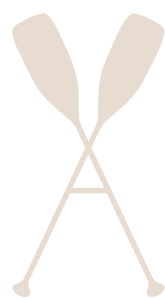
**NOTRE PLATEAU DE PÂTISSERIES MAISON
VIENT À VOUS - 12 €**

Because a meal never truly ends without something sweet...

OUR HOMEMADE DESSERTS PLATTER COMES
STRAIGHT TO YOUR TABLE - 12 €



© Création graphique Maude Chuzel - Studio Photonomie



LE BRIGITTE

menu

Si vous êtes allergique ou si vous avez une intolérance,
merci d'en informer le personnel avant de passer votre commande
et de consulter la liste des allergènes prévue à cet effet.

• PRIX NETS - SERVICES COMPRIS • COVER CHARGE : 25 €

Les flammes gourmandes
flaming flavours ...

- VIANDE / MEAT -

CÔTELETTES D'AGNEAU AU ROMARIN - 38 €
Rosemary lamb chops

ENTRECÔTE ANGUS - 39 €
environ 250 gr
Angus rib-eye steak, approx 250g

PAVÉ DE VEAU GRILLÉ AUX POIVRES - 38 €
environ 250 gr
Grilled veal steak with pepper, approx 250g

MIX AND GRILL 2 PERSONNES - 105 €
environ 800 gr : Veau, Agneau, Boeuf – 2 sauces incluses
Mix & Grill for 2 (Veal, Lamb, Beef) approx 800g – 2 sauces included

- POISSON / FISH -

BROCHETTE GAMBAS BLACK TIGER
& SAINT-JACQUES - 45 €
Black tiger prawn & scallop skewer

ENCORNET EN PERSILLADE - 35 €
Squid with parsley and garlic

PÊCHE DU LAC
Sauce Beurre blanc au génépi, voir ardoise
Catch of the day, Genepi butter sauce, see board

- PIÈCES D'EXCEPTION / PREMIUM SELECTIONS -

CÔTE DE BOEUF ANGUS MATURÉE - 65 €
environ 500 gr
Aged Angus rib steak, approx 500g

PERSILLÉ DE BOEUF JUSTE GRILLÉ - 42 €
« Angus de Castille, finition 300 jours aux céréales »
env. 250 gr
Marbled beef grilled "Castilla Angus" approx 250g,
grain-fed for 300 days

PAVÉ DE THON ROUGE MI-CUIT - 47 €
environ 250 gr
Seared bluefin tuna steak approx 250g

TOUTES NOS VIANDES & POISSONS
SONT ACCOMPAGNÉS D'UNE GARNITURE AU CHOIX :
Légumes du moment, polenta snackée,
purée de pommes de terre, pommes de terre braisée.

All our dishes come with a side of your choice :
Seasonal vegetables, grilled polenta, mashed potatoes, braised potatoes

SUPPLÉMENT GARNITURE - 12 €

SAUCE AU CHOIX / CHOICE OF SAUCE :
Choron ou Poivre + 4 €
Choron sauce or Pepper sauce + € 4

Sauce Morilles + 6 €
Morel mushroom sauce + € 6

On dit qu'on partage,
mais on sait comment ça finit...
Sharing, allegedly...

HOUMOUS LIBANAIS & NACHOS - 18 €
Lebanese hummus and Nachos

HALLOUMI GRILLÉS & LÉGUMES DU MOMENT - 32 €
Grilled halloumi and seasonal vegetables

GRAVLAX DE SAUMON & CABILLAUD - 26 €
bouillon dashi et citron confit
Salmon and cod gravlax, dashi broth and preserved lemon

CHOUX BRAISÉ & SA SAUCE TAHINI - 35 €
Braised cabbage and tahini sauce

MOELLEUX DU REVARD 39 €
environ 300 gr, pommes de terre rôties
"Moelleux du Revard" cheese, roasted potatoes

Plat végétarien / Vegetarian dish

Menu enfant
kids' menu

-12 ANS / - 12 YEARS - 22 €

CHIPOLATAS x2, PURÉE
2 chipolatas sausages, mashed potatoes

OU / OR

AIGUILLETES DE POULET GRILLÉES AU BRASERO, PURÉE
grilled chicken tenders (brasero style), mashed potatoes

+

POM'POTES OU MOUSSE CHOCOLAT
Fruit pouch or chocolate mousse