BRASSERIE
LES LIEUX DITS

SUGGESTION DU MIDI

LUNDI
Rillettes de poulet rôti
Pièce du boucher & frites salade
Moelleux au chocolat

MARDI
Salade de légumes du moment
Jambon persillé & frites salade
Crème brulée

MERCREDI
Velouté « froid » au légumes de saison
Joue de porc confite
Tarte du moment

JEUDI
Verrine de légumes & coulis de tomates
Pièce de bœuf "froide" & frites salade
Salade de fruits frais

VENDREDI
Salade de pâtes méridionale
Pêche du jour « cuisson nacrée »
Crème dessert Maison

Plat : ***15€*** Entrée & Plat ou Plat & Dessert : ***20€***
Entrée, Plat & Dessert : ***25€***
Hors jours fériés - Quantités limités selon arrivages
Prix nets - Service compris

LES VINS
Demandez
le livre de cave !

GOURMANDISES SALÉES A l'unité — 10 €
Chips à la Truffe
Tartare de saumon au sel de Guérande fumé
Saucisson sec tranché Maison Duculty
Rillettes de poulet rôtie

BRASSERIE
LES LIEUX DITS

Soirées dégustations
Soirées à thème
Anniversaires
Privatisations

N'hésitez pas à demander le calendrier des évènements et animations à notre équipe, sur le site Internet ou par téléphone lors de vôtre réservation !

À LA CARTE

MENU ENFANT (jusqu'à 8 ans) — 12 €
Steak haché ou Mini Burger & frites ou Poisson du jour Riz
Moelleux au chocolat du moment ou Glace 2 boules

ENTRÉES — 12 €
Tartare de saumon (sup. 3€)
(échalotes, herbes ciselées, tomates confites, concombre, poivrons, oignons rouge, herbes ciselées)
Tomate « pleine terre » de chez Max, mozzarella burratina & chimichurri
Salade niçoise
(poivrons, tomates confites, radis, artichaud, thon, filets d'anchois marinés, œufs dur, oignons rouge, olives noires)
Salade version végan
(poivrons, tomates confites, radis, artichaud, oignons rouge, olives noires, légumes antipasti)
Croque-monsieur au jambon blanc truffé & salade aux brisures de truffe
Jambon Ibérico Cebo de Campo & legumes méridionaux (sup. 5€)
Rillettes de poulet rôtie & pickles

PLATS — 19 €
Accompagnements : frites, riz blanc, légumes du moment, salade verte

Tartare de saumon & frites (sup. 5€)
(échalotes, herbes ciselées, tomates confites, concombre, poivrons, oignons rouge, herbes ciselées)
Tataki de thon albacore sashimi & tagliatelle de courgette (sup. 5€)
Grande salade niçoise
(poivrons, tomates confites, radis, artichaud, thon, filets d'anchois marinés, œufs dur, oignons rouge, olives noires)
Grande salade version végan
(poivrons, tomates confites, radis, artichaud, oignons rouge, olives noires, légumes antipasti)
Andouillette Lyonnaise 100 % fraise de veau 5A, frites salade (cuisson 15min.)
Tartare de bœuf classique ou césar (saisi à la plancha), frites salade
Pièce de bœuf saisie & farçou Aveyronnais sauce du moment (sup. 5€)
Burger du chef « Bœuf », accompagné de frites et de salade
(salade, tomates, oignons confits, cornichons, cheddar, steak haché)

FROMAGES

Saint-Marcelin / ½ Saint-Marcelin	*8 € / 4 €*
Fromage blanc crème ou coulis de fruits	*4 €*
Cervelle de canut	*4 €*

DESSERTS — 9 €
Crème brulée du moment
Moelleux au chocolat & glace pistache
Croustillant de mangue & crème chiboust
Salade de fruits frais de saison & sorbet fraise mara des bois
Craquelin glace Chartreuse, sauce chocolat & éclat de praline rose
Gaufre de Bruxelles, chantilly, sauce chocolat & glace confiture de lait

CAFÉ (TRÈS) GOURMAND — 9 €

GLACES & SORBETS
Glaces : vanille, pistache, chartreuse, confiture de lait, glace du moment
Sorbets : fraise mara des bois

DIGESTIFS
Consultez nôtre
séléction de digestifs
au dos de cette carte !