

SUGGESTIONS DE NOTRE CHEF



BRASSERIE
DES JARDINS

NOS ENTRÉES

Allergènes

Huîtres Creuses "Selon arrivage" ~ 6 pièces <i>Vinaigrette à l'échalote.</i>	12.14	Prix du Jour
Saumon fumé <i>Persil, échalote, citron, crème épaisse et toasts.</i>	1.4.7	23,50 €
Couteaux grillés ~ 6 pièces <i>Beurre Café de Paris.</i>	1.4.7.9.10.12	18,00 €

NOS PLATS

Allergènes

Boulettes Liégeoises <i>Purée "Grand-mère".</i>	1.3.6.7.9.12	27,50 €
Epaule d'agneau confite <i>Sauce tomates rôties et citron confit, aubergines rôties.</i>	1.7.9.12	32,50 €
Rognons de Veau <i>Rôtis au genièvre, lard fermier, petits légumes persillés.</i>	9.12	29,50 €
Tagliata de Bœuf <i>Tomates confites, parmesan reggiano, roquette, caramel balsamique.</i>	7.9.10.12	37,50 €
Bouillabaisse <i>Rouget, bar, cabillaud, gambas, moules Rouille, fromage râpé et croûtons.</i>	1.3.7.9.10.12	
	1 couvert	45,00 €
	2 couverts	90,00 €
Moules - Frites		
- Marinières	9.12.14	31,00 €
- Vin blanc ou à l'ail	9.12.14	32,50 €
- Vin blanc crème ou ail vin blanc crème	7.9.12.19	33,50 €

