

BRASSERIE
SINCÈRE

IN GOOD FOOD WE TRUST

BRASSERIE
SINCÈRE

* NOUS PRIVILÉGIONS DES PRODUITS ISSUS DE L’AGRICULTURE EN CIRCUITS COURTS, POUR UNE CUISINE RESPONSABLE ET DE QUALITÉ.



ENTRÉES

Velouté glacé de petits pois à la menthe 🌿🍷
et crémeux chèvre

Cold pea soup, mint et creamy goat cheese

Soupe à l'oignon gratinée 🌿

Gratinated onion soup

Pâté en croûte de volaille fermière,
raisins de Corinthe, thym et citron.
Préparé par le champion du monde, Daniel Gobet.
Pickles et mesclun.

Farmhouse Chicken Pâté en Croûte with currants,
thyme and lemon.
Prepared by World Champion Daniel Gobet. Served with
pickles and mesclun salad.

Escargots de Bourgogne x6 🍷

Beurre persillé, gratinés

Gratinated Burgundy snails, parsley butter

SALADES

Salade César de Jean

Salade romaine, poulet crispy, oeuf, croûtons,
Parmigiano Reggiano

Baby romaine, crispy chicken, egg, croûtons,
Parmigiano Reggiano

SAVEUR D’ALTITUDE

Boîte chaude, pommes de terre, charcuteries 🍷

Whole roasted cheese in a box, potatoes, selection
of cured meat

16.

15.

19.

19.

26.

VIANDES

Accompagnement aux choix, select your side

Paillard de Poulet, mariné au citron confit et olives 🍷

Chicken paillard, marinated in candied lemon and olives

Double Smash Burger, steaks smashés, cheddar, pickles,

sauce maison, bun brioché

Double smashed patties, cheddar, pickles, house sauce,
brioche bun

*Option végétarienne/Vegetarian option

Crispy Chicken Burger, cheddar, pickles, sauce maison,

bun brioché

Crispy Chicken Burger, cheddar, pickles, house sauce,

Bavette Angus grillée 200gr, sauce au choix 🍷

(poivre, Béarnaise or sauce marchand de vin)

Grilled Flank Angus steak 200g, choice of sauce
(pepper, béarnaise or red wine sauce)

🍷 VianDES des Boucheries Beauvallet

POISSONS

Accompagnement aux choix, select your side

Pavé de Saumon, crème légère à l’aneth 🍷🐟

Pan-seared salmon fillet on the skin, light dill cream

26.

PÂTES

Rigatoni al Pomodoro et Stracciatella, basilic 🌿

Parmigiano Reggiano

Rigatoni Pomodoro pasta, Stracciatella cheese, basil
and Parmigiano Reggiano

27.

29.

29.

32.

28.

24.

ACCOMPAGNEMENTS

* Un accompagnement par plat / One side dish per main course

Pommes allumettes / Thin fries

Ratatouille / Ratatouille vegetables

Riz sauvage / Wild rice

Sucrine aux échalotes / Gem lettuce with shallots

Accompagnement supplémentaire / Extra side 7.

DESSERTS

Mousse au chocolat de l'Arboisie à partager 24.

Chocolate mousse from L'Arboisie to share

Coeur coulant chocolat, glace chartreuse Glacier des 13.

Alpes,
Chocolate lava cake, chartreuse liquor ice cream

Crème brûlée vanille 12.

Vanilla crème brûlée

Glaces et Sorbets: chocolat Valrhona, vanille, fraise, 12.

yaourt, chartreuse, citron de Sicile, myrtille, mangue,
pistachio

Ice creams and sorbets

1 boule - 5.

2 boules - 8.

MENU ENFANT de 4 à 11ans [plat & dessert] 21.

Un acccompagnement au choix , select one side

Steak haché façon boucher 🍷

Butcher beef patty

Poisson selon arrivage 🍷

Fish according to availability

Aiguillettes de poulet en croûte de corn flakes

Cornflakes-crusted chicken fillets

Pâtes à la sauce tomate et Parmigiano Reggiano

Pasta, tomato sauce, Parmigiano Reggiano

DESSERTS : Une boule de glace : Fraise, Chocolat, Vanille ou
Licorne

One ice cream scoop : Strawberry, Chocolate, Vanilla or
Unicorn