

**PLAT
DU JOUR**

12.00 €

**ENTRÉE + PLAT
ou PLAT + DESSERT**

16.00 €

**ENTRÉE + PLAT
+ DESSERT**

21.00 €

LUNDI 10 JUIN

ENTRÉE

PLAT

DESSERT

MARDI 11 JUIN

ENTRÉE

Mâches et mesclun, Cream Cheese aux noix, saucisses de Morteau, copeaux de Comté.

PLAT

La pièce de colin grillé sur la peau, risotto de petit épeautre, petites carottes nouvelles, bouillon de légumes émulsionné.

DESSERT

La tarte sablée, crémeux à l'orange, suprêmes de fruits, meringue croustillantes, crème Anglaise et glace vanille.

MERCREDI 12 JUIN

ENTRÉE

Le velouté de carottes, chair de moules de bouchots, crème montée à l'huile de Nyons, petits croutons dorés.

PLAT

Le Parmentier de bœuf, escalope de foie gras, pomme mousseline, jus au vin rouge, petite verdure.

DESSERT

La fine tarte de pain d'épices, chantilly amande et chocolat blanc, abricots rôtis, glace Amaretto.

JEUDI 13 JUIN

ENTRÉE

Le carpaccio de bœuf mariné, pesto verts, tartare de tomates, parmesan et roquette.

PLAT

Une belle tomate farcie, herbes fraîches, riz pilaf, jus tomate et vin rouge.

DESSERT

Le clafoutis à la pistache aux cerises, un trait de chocolat, glace vanille.

VENDREDI 14 JUIN

ENTRÉE

L'émulsion de pommes de terre « vitelottes », chips de pain « aillées », glace au thym.

PLAT

Le lieu noir en médaillon drapé de jambon de Savoie, « printanière » de légumes, jus de rôti.

DESSERT

L'écume d'amandes, framboises fraîches et biscuit minute.

CONFIANCE AU CHEF



Ce menu vous est proposé uniquement le midi, dans la limite des stocks disponibles.

04 79 75 27 99

Du lundi au mardi de 12h à 15h
Du mercredi au samedi
de 12h à 15h et de 17h à 23h

Recevez tous nos menus par mail en vous inscrivant à la newsletter :

www.brasserielesbarjots.fr