

**PLAT
DU JOUR**

12.00 €

**ENTRÉE + PLAT
ou PLAT + DESSERT**

16.00 €

**ENTRÉE + PLAT
+ DESSERT**

21.00 €

LUNDI 14 OCTOBRE

ENTRÉE

La crème de carottes des sables,
chantilly mousseuse au cumin,
huile de sésame grillée,
petits croutons dorés.

PLAT

Le mijoté de dinde,
pommes et raisins blonds,
riz pilaf,
sauce coco et curry.

DESSERT

Notre « Lion » revu...,
mousse chocolat lait,
glace caramel,
caramel moelleux,
éclat de chocolat,
Granola de fruits secs.

JEUDI 17 OCTOBRE

ENTRÉE

Le minestrone de légumes,
pesto basilic,
coquillettes « Alpina Savoie »,
brunoise de jambon.

PLAT

L'onglet de bœuf en médaillon
grillé à la plancha,
dentelle d'herbes,
mousseline de pommes de terre,
jus corsé au vin rouge.

DESSERT

La tarte sablée,
ganache moelleuse chocolat noir,
un trait de chocolat,
glace moelleuse chocolat noir.

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

MARDI 15 OCTOBRE

ENTRÉE

Un œuf mollet,
mousseline de "cerfeuil",
crumble lardons et châtaignes,
émulsions champignons fumée.

PLAT

Le filet de lieu en médaillon,
jambon de Savoie,
méli-mélo de légumes au wok,
jus de rôti.

DESSERT

Le Banoffee...,
banane rôtie,
caramel moelleux,
chantilly mascarpone
et fleur d'oranger,
brisures de Spéculos.

VENDREDI 18 OCTOBRE

ENTRÉE

La fine tarte feuilletée,
quartiers de figues rôtis,
jambon de Savoie,
un brin de verdure.

PLAT

Saumon grillé sur la peau,
risotto d'épeautre,
haricots verts et oignons grelots,
bouillon de coquillages.

DESSERT

Le gâteau de semoule
ananas et lait de coco,
compotée de fruits des îles,
glace « Tutti Fruttis ».

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

MERCREDI 16 OCTOBRE

ENTRÉE

Mâches et mesclun,
noix et raisins blonds,
céleris "branche",
vinaigrette yaourt miel et agrumes.

PLAT

Sauté de porc,
champignons, lardons
et petits oignons,
mitonné de petits pois,
jus de cuisson.

DESSERT

Une pomme au four,
sur un sablée Breton,
un trait de caramel,
glace vanille.

SAMEDI 19 OCTOBRE

CONFIANCE AU CHEF

... au gré des saisons,
... des envies,
... des produits.



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

www.brasserielesbarjots.fr