

DESSERT

EGG CUSTARD WITH CARAMELIZED TOPPING CRÈME BRÛLÉE	7,50 Eur
FRESH BERRY TART, SWEET MASCARPONE, STRAWBERRY SORBET TARTE AUX BAIES FRAÎCHES	7,50 Eur
A SELECTION OF ICE CREAMS AND SORBETS CHOIX DE SORBETS ET GLACES	7,00 Eur
WHITE CHOCOLATE ÉCLAIR, HAZELNUT CRUMBLE, SALTED CARAMEL ICE CREAM ÉCLAIR AU CHOCOLAT BLANC, GLACE AU CARAMEL AU BEURRE SALE	7,00 Eur
WARM CHOCOLATE FONDANT WITH VANILLA ICE CREAM FONDANT AU CHOCOLAT, GLACE À LA VANILLE	7,50 Eur

CHEESE

A SELECTION OF FRENCH AND LOCAL CHEESES SERVED WITH HONEY & CRACKERS ASSIETTE DE FROMAGE	11,00 Eur
---	-----------

SALAD & STARTER

OYSTERS <i>FINES DE CLAIRE</i> N°2 SERVED ON CRUSHED ICE WITH LEMON AND SAUCE MIGNONETTE LES HUITRES CREUSES	3,90 Eur / each 20,00 Eur for 6 pcs
PRIME CHOPPED FILLET OF BEEF PREPARED “BRASSERIE ASTORIJA” STYLE TARTARE DE BOEUF FAÇON ‘BRASSERIE ASTORIJA’	12,50 Eur
YELLOWFIN TUNA TARTARE WITH GREEN SALAD, LEMON AND CRISPY BREAD TARTARE DE THON ROUGE	13,50 Eur
SALAD OF GRILLED YELLOW FIN TUNA, FRENCH BEANS, NEW POTATOES, RED ONIONS, OLIVES AND QUAIL EGG SALADE NIÇOISE AU THON GRILLÉ	12,50 Eur
BURRATA, ROASTED BABY BEETROOTS, GREEN LETTUCE COULIS, SWEET BALSAMIC BURRATA, BETTERAVES RÔTIES, COULIS DE SALADE VERTE	11,50 Eur
CRISPY FRIED CALAMARI, SAUCE TARTARE & LEMON CALAMARS FRITS À LA SAUCE TARTARE	9,50 Eur
SHAVED FOIE GRAS SALAD, SMOKED DUCK BREAST, FRESH BERRIES, POACHED RHUBARB & STRAWBERRY GEL SALADE DE FOIE GRAS, MAGRET DE CANARD FUME, RHUBARBE POCHEE	14,50 Eur
TIGER PRAWNS IN A WHITE WINE, GARLIC AND TOMATO SAUCE WITH CRUSTY BAGUETTE CASSEROLE DE CREVETTES A LA TOMATE ET A L'AIL	14,00 Eur

SOUP

ONION SOUP WITH WHITE WINE AND EMMENTAL CHEESE CROUTONS SOUPE À L'OIGNON GRATINÉE À L'EMMENTAL	7,00 Eur
FISH SOUP “BRASSERIE”, ROUILLE AND CROUTONS SOUPE DE POISSON À LA BRASSERIE	12,50 Eur
SOUP OF THE DAY SOUPE DU JOUR	7,00 Eur

MAIN COURSE

STEAMED MUSSELS IN WHITE WINE WITH FRENCH FRIES MOULES MARINIÈRES AVEC POMMES FRITES	16,00 Eur
CORN-FED CHICKEN WITH GREEN ASPARAGUS, PARSLEY POTATOES & BROWNED BUTTER POULET DE MAÏS	18,00 Eur
HERB CRUSTED RACK OF LAMB, SAUTÉED SPINACH, HERITAGE CARROTS, CHARRED LEEKS CARRÉ D'AGNEAU GRILLÉ	28,00 Eur
ROASTED DUCK BREAST, RAS EL HANOUT, BLACK VENERE RICE, MINTED MASHED GREEN PEAS MAGRET DE CANARD ROTI, RAS EL HANOUT, RIZ VENERE NOIR	22,00 Eur
PAN-FRIED SEA BASS FILLET WITH CLAM MINESTRONE, YOUNG POTATOES, SAUCE VERTE FILET DE LOUP DE MER, MINESTRONE DE PALOURDES, SAUCE VERTE	23,00 Eur
GRILLED OCTOPUS, TOMATO NAGE, ROASTED NEW POTATOES, ROMESCO SAUCE POULPE GRILLE, NAGE DE TOMATE, POMMES DE TERRE	22,50 Eur
POTATO GNOCCHI, ROQUEFORT SAUCE, BABY SPINACH, WILD MUSHROOMS GNOCCHI DE POMMES DE TERRE, SAUCE ROQUEFORT, CHAMPIGNONS SAUVAGES	12,50 Eur
LINGUINI PROVENÇALE WITH TOMATOES, OLIVES AND ROASTED SWEET PEPPERS LINGUINES À LA PROVENÇALE	12,00 Eur

GRILL

BEEF FILLET STEAK (180 G) FILET DE BŒUF (180 G)	24,00 Eur
MINUTE STEAK (150 G) & FRIES SERVED WITH GARLIC BUTTER MINUTE STEAK (150 G) FRITES AU BEURRE D'AIL	16,00 Eur
RIB EYE STEAK (220 G) ENTRECÔTE (220 G)	21,00 Eur
TUNA STEAK (180 G) PAVÉ DE THON (180 G)	24,00 Eur

SAUCES

GREEN PEPPER SAUCE SAUCE AU POIVRE VERT	2,00 Eur
CAFÉ DE PARIS BUTTER BEURRE CAFE DE PARIS	
GARLIC BUTTER BEURRE D'AIL	
RED WINE SAUCE SAUCE AU VIN ROUGE	2,50 Eur
TOMATO, BASIL & EVO SAUCE VIERGE	

SIDE ORDER

GRILLED VEGETABLES LEGUMES GRILLES	3,50 Eur
GREEN ASPARAGUS ASPERGES VERTES	3,50 Eur
SAUTÉED SPINACH ÉPINARDS SAUTÉS	3,50 Eur
GREEN SALAD SALADE VERTE	3,50 Eur
WILD MUSHROOMS CASSOULET DE CHAMPIGNONS SAUVAGES	3,50 Eur
FRENCH FRIES POMMES FRITES	3,00 Eur
BLACK TRUFFLE MASHED POTATOES POMME PURÉEÀ LA TRUFFE	3,50 Eur
BUTTERED NEW POTATOES POMMES NOUVELLES	3,00 Eur