

DESSERT

EGG CUSTARD WITH CARAMELIZED TOPPING CRÈME BRÛLÉE	7,50 Eur
APPLE TATIN PIE, ISIGNY AOC DOUBLE CREAM TARTE TATIN AUX POMMES, CRÈME D'ISIGNY AOC	7,00 Eur
A SELECTION OF ICE CREAMS AND SORBETS CHOIX DE SORBETS ET GLACES	7,00 Eur
GIANT MACARON WITH GREEN PISTACHIO CREAM, FRESH RASPBERRIES AND LAVENDER HONEY ICE CREAM MACARON GÉANT PISTACHE & FRAMBOISE	8,00 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 À VOLONTÉ	10,00 Eur
---	-----------

DEGUSTATION MENU

5 COURSE MENU MENU À 5 PLATS AU CHOIX À LA BRASSERIE	49,00 Eur
---	-----------

SALAD & STARTER

OYSTERS <i>FINES DE CLAIRE N°2</i> SERVED ON CRUSHED ICE WITH LEMON AND SAUCE MIGNONETTE LES HUITRES CREUSES	3,90 Eur / 1 pcs 20,00 Eur / 6 pcs
PRIME CHOPPED FILLET OF BEEF PREPARED "BRASSERIE ASTORIJA" STYLE TARTARE DE BOEUF FAÇON 'BRASSERIE ASTORIJA'	12,50 Eur
YELLOWFIN TUNA TARTARE WITH FRISEE SALAD, LEMON AND TOASTED BREAD TARTARE DE THON ROUGE	13,50 Eur
SALAD OF GRILLED YELLOW FIN TUNA, FRENCH BEANS, NEW POTATOES, ONIONS, OLIVES AND BOILED EGG SALADE NIÇOISE AU THON GRILLÉ	12,50 Eur
GRILLED GOATS CHEESE WITH CARAMELIZED APPLES AND FLAX SEED CRACKER (V) CHEVRE CHAUD POELE AUX POMMES (V)	11,00 Eur

SIX SNAILS WITH GARLIC AND PARSLEY BUTTER SIX ESCARGOTS DE BOURGOGNE À L'AIL ET AU PERSIL	9,50 Eur
--	----------

PRESSED DUCK FOIE GRAS, SMOKED PARSNIP MOUSSELINE, SAUTÉED FIGS & BLACK TRUFFLE SAUCE LA TERRINE DE FOIE GRAS, FIGUES, MOUSSELINE DE PANAIIS	14,50 Eur
--	-----------

SEARED SCALLOPS WITH CHESTNUT VELOUTÉ AND THINLY SLICED LOCAL LARDO ST. JACQUES RÔTIÉS	14,00 Eur
---	-----------

BEETROOT CARPACCIO, ROASTED PIGEON BREAST, PAN-FRIED CEPES & PINE NUTS SUPRÊME DE PIGEON RÔTI	15,00 Eur
--	-----------

SOUP

ONION SOUP WITH WHITE WINE AND EMMENTAL CHEESE CROUTONS SOUPE À L'OIGNON GRATINÉE À L'EMMENTAL	7,00 Eur
---	----------

PROVENCAL FISH SOUP WITH SAFFRON SOUPE DE POISSON À LA BRASSERIE	12,50 Eur
---	-----------

SOUP OF THE DAY SOUPE DU JOUR	7,00 Eur
----------------------------------	----------

MAIN COURSE

STEAMED MUSSELS WITH FRENCH FRIES
MOULES AVEC POMMES FRITES

- NORMANDY STYLE
À LA NORMANDE
- THAI STYLE
À LA THAÏ
- WHITE WINE & PARSLEY
MARINIÈRES

16,00 Eur

RIB EYE STEAK, 220 G WITH CAFÉ DE PARIS BUTTER, FRENCH FRIES AND GREEN SALAD
ENTRECÔTE, 220 G, 'CAFÉ DE PARIS', POMMES FRITES ET SALADE VERTE

26,00 Eur

CORN-FED CHICKEN WITH GREEN ASPARAGUS, PARSLEY POTATOES & BROWNE D BUTTER
POULET DE MAÏS

18,00 Eur

SUCKLING PIG SHANK WITH BRAISED RED CABBAGE AND CRUSHED CUMIN POTATOES
CUISSOT DE COCHON DE LAIT

15,00 Eur

ROASTED DUCK A L'ORANGE AND CARAMELIZED POTATOES
CANARD À L'ORANGE

16,00 Eur

ROASTED SEA BASS FILLET, PERNOD FLAVORED BUTTER, CARROT-GINGER PUREE, WINTER VEGETABLES
FILET DE LOUP DE MER

23,00 Eur

CLASSIC RISOTTO, WILD MUSHROOMS & LOCAL AGED HARD CHEESE (V)
RISOTTO AU CHAMPIGNONS SAUVAGES (V)

12,00 Eur

SPICED MOROCCAN VEGETABLE STEW WITH ROOT VEGETABLE CRISPS (V)
CASSOULET À LA MAROCAINE (V)

10,50 Eur

GRILL

BEEF FILLET STEAK (120 G/180 G), GREEN PEPPER SAUCE
FILET DE BŒUF (120 G/180 G), SAUCE AU POIVRE VERT

15,00 Eur 25,00 Eur

RACK OF LAMB (250 G), ROASTED ONION JUS
CARRÉ D'AGNEAU GRILLÉ (250 G)

28,00 Eur

GALICIAN STYLE OCTOPUS (160 G) WITH WHITE BEAN AND CHORIZO CASSOULET
POULPE (160 G) À LA GALICIENNE

22,00 Eur

TUNA STEAK (180 G), SESAME AND CILANTRO GLAZE
PAVÉ DE THON (180 G)

25,00 Eur

SIDE ORDER

GRILLED VEGETABLES
LEGUMES GRILLÉS

3,50 Eur

GREEN ASPARAGUS
ASPERGES VERTES

3,50 Eur

BUTTERED SPINACH
ÉPINARDS AU BEURRE

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

MASHED POTATOES
POMME PURÉE

3,00 Eur

BUTTERED NEW POTATOES
POMMES NOUVELLES

3,00 Eur