

La Brouette de Grand'Mère

POUR COMMENCER

 Lait	 oeufs	1/2 Terrine de grand mère (~300g), cornichons <i>Meat terrine home made with pickles</i>	16€
		Saucisson entier de Savoie(~200g), cornichons , beurre <i>Pork Savoy dry sausage with pickles and butter</i>	14€
		Trio apéritif: Tapenade, Aïoli, Poivrons à l'huile <i>Tapenade, Aioli, Peppers cooked in oil</i>	8€
 Gluten	 Lait	Salade grecque: salade, tomate, concombre, fêta, poivron, olive à la grecque, cébette <i>Greek salad with cucumber, feta cheese, sweet pepper, black olives, spring onions</i>	17€
 Gluten		Tomate et buratta <i>Tomato and buratta cheese</i>	20€
 Gluten		Melon et jambon San Daniele <i>Melon and San Daniele ham</i>	18€
 Gluten		Planche de charcuteries <i>fresh cold cuts</i>	20€
 Gluten	 Lait	Planche de fromages <i>cheese plate</i>	12€/22€
 Gluten		Poivrons à l'ail et huile d'olive <i>Peppers cooked in oil and garlic</i>	10€
 Gluten	 Lait	Carpaccio de Bresaola accompagné de salade avec de l'huile d'olive, citron, caprons et parmesan <i>Bresaola carpaccio served with salad, olive oil, lemon, capers and parmesan cheese</i>	14€
 Gluten	 Poisson	Salade Niçoise composée de salade, tomate, radis, céleri, cébettes, artichauts, poivrons verts, thon et œufs <i>Niçoise salad with lettuce, tomato, radishes, celery, spring onions, artichokes, green peppers, tuna and eggs</i>	24€
	 oeufs		

La Brouette de Grand'Mère

ON CONTINUE...

Daube de joue de bœuf, carottes, oignons et gratin de pommes de terre 24€

Beef cheek stew cooked with red wine, vegetables and potatoes gratin



Gluten

Entrecote XXL grillée, sauce au poivre* et pomme de terre grenailles (origine UE) 34€

Ribeye steak XXL with pepper sauce and small roasted potatoes

Poulet au curry Madras et lait de coco servi avec du riz basmati 22€

Chicken coco and curry Madras with basmati rice



Poisson

Ceviche de loup, mariné dans le lait de coco, citron vert, coriandre, mangue et grenade 26€

Sea bass ceviche, marinated in coconut milk with lime, coriander, mango and pomegranate



Soja



Sésame



Poisson

Tartare de saumon, oignons, citron, coriandre et avocat servi avec frites et salade 29€

Fresh salmon tartar, onions, lemon juice, coriander, avocado, french fries and salad



Gluten



Poisson

Filet de daurade, sauce chimichurri et légumes frais, poêlés 26€

Sea bream filet, chimichurri sauce with fresh roasted vegetables



Lait

Cailles rôties à la niçoise (olives noires, lardons ail et oignons) et gratin de pomme de terre maison (origine France) 25€

Roasted quails bacon, onions and garlic sauce with gratin of potatoes

Légumes farcis à la provençale, sauce tomate 22€

Stuffed vegetables (meat) with tomato sauce



Gluten



Lait

Coquillettes au jambon aromatisées à la truffe 19€

Coquillettes with ham, flavoured with truffle

Tous les vendredis: Aïoli de cabillaud 23€

Tous les mercredis: Moules de Bouchot et frites (selon saison) 21€

prix ttc_ service compris

MENU BROUETTE À 60 EUROS

(le soir uniquement -only dinner)

Coupe de crémant de bienvenue-

Glass of cremant

Terrine maison, salade et saucisson

Terrine homemade, salad and dry sausage

Tranche de saumon Gravelax et shot de vodka

Slice of cured salmon and vodka shot

Plat Principal au choix / *Main course to choose*

Cailles rôties à la niçoise / *Roasted quails Niçoise style*

Filet de daurade, sauce chimichurri / *Sea bream filet chimichurri sauce*

Poulet au curry et lait de coco / *Chicken coco and curri*

Légumes farcis / *Stuffed vegetables (with meat)*

Daube de joue de bœuf / *Beef cheek stew*

Tartare de saumon / *salmon tartar* +6€

Entrecôte / *Ribeye steak* +12€

SERVIS AVEC GRATIN DE POMME DE TERRE- ALL SERVED WITH GRATIN OF
POTATOES

Dessert au choix / *Dessert to choose*

mousse au chocolat, crème brûlée, panacotta, ile flottante, pruneaux au vin rouge

baba au rhum +4€

1/2 BOUTEILLE DE VIN PAR PERSONNE INCLUSE



Rosé, Blanc, Rouge

Domaine de la Maurette, côte de Provence

Supplément accompagnement :

Add side dishe:

-légumes/vegetable	7€
-salade/ salad	5€
-gratin de pomme de terre	
/gratin of potatoes	7€
-pomme de terre grenaille/	
roasted potatoes	7€
-riz/rice	7€
+ huile de truffe	4€

Assiette de frites maison

French fries homemade plate 10,00 €

Plat enfant (-11 ans): 12.00€

Children plate (-11 years)

-Coquille au jambon /Coquillettes and ham
-Steak haché frite / beef steak with french fries
SIROP OFFERT

Pour finir...

Dessert portion 10,00 €

Mousse au chocolat

Crème brûlée

Panacotta

Ile flottante

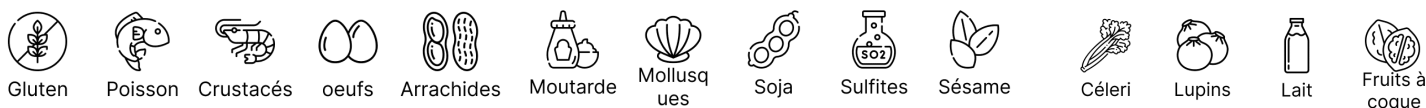
Pruneaux au vin rouge

Dessert du jour

12.00€

Tous nos plats sont faits maison à partir de produits frais
Si vous aimez la cuisine industrielle, surtout ne
venez pas ici!

LEGENDE DES ALLERGENES



N'hésitez pas à nous demander des modifications d'ingrédients si vous êtes concerné par des troubles alimentaires.