



LA BRU'SSERIE

TAPAS & SHARING FOOD

Choix du Chef

Menu 4 services 45€

Menu 6 services 70€

La Provence

- Salade de Tomates Cerises – Pesto – Parmesan - Huile d'Olive 8€
- Gaspacho - Encornets - Sauce Pistou 10€
- Anchois – Pain – Tomates – Poivrons Confits 14€
- Artichauts – Lardo Di Colonata – Truffes d'Eté Râpées 11€
- Carpaccio de Bœuf – Chèvre Frais – Vinaigrette Truffes 10€
- Maigre – Tomates Basilic – Pommes-de-Terre Safranées – Rouille 12€
- Gigot d'Agneau – Purée de Pommes-de-terre – Olives – Ail Confit 14€
- Raviole de Royans – Compote de Tomates – Crème de Basilic 10€

Amérique du Sud

- Ceviche de Saumon – Crème d'Avocats – Soja – Radis – Wakame 12€
- Causa de saumon – Vinaigrette Yuzu – Cress de Coriandre 12€
- Ceviche de Calamar – Tomates – Fruits de la Passion 11€
- Ceviche de Corvina – Fruits de la Passion – Patates Douces Frites 11€
- Ragouts de Petit-pois – Langoustine Poêlée – Bouillon de Curry Parfumé à la Citronnelle 18€

Espagne

- Pata Negra – Suc de Tomates – Pain Grillé 18€
- Œuf Poché - Espuma de Pommes-de-Terre Truffées – Pata Negra 17€
- Assortiments de Saucissons d'Ardennes 9€
- Pulpo Poêlé – Piments Fumés – Pommes-de-Terre Tièdes – Purée de Poivrons Confits 14€
- Croques Chorizo – Pesto – Crème de Basilic 10€
- Pluma d'Iberico – Patates Douces – Chorizo 17€

Asie

- Tempura de King Crabe – Jus Yuzu – Soja 18€
- Terrine de Foie Gras - Anguilles Fumées – Nobashi – Pousses d'Epinards 15€
- Nouilles de Riz – Bœuf Mariné façon Thaï 12€
- Huîtres selon le Goût du Chef 12€
- Amashi aux Petits Légumes – Cacahuètes Salées 18€
- Hamburger Japonais au Lard Confit 9€

Classique

- Queue de Bœuf – Pommes-de-Terre – Petits Oignons Glacés 14€
- Entrecôte Américaine servi avec l'Aligot d'Aveyrons 23€
- Filet de Pigeon – Petit-pois 15€
- Petite Casserole de Coquillages 12€
- Coquelet à la Crème d'Estragon 12€
- Caviar Imperial Heritage – 30g. 80€

Desserts

- Soupe aux Fraises 8€
- Ananas marinés au Sorbet Yahourt 8€
- Dame Blanche 8€
- Les tartes de Sophie 8€