

Brass

LE DÉJEUNER 20

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI	SAMEDI	DIMANCHE
Ravioles de Royan légèrement gratinées	Saucisse bio au couteau, parfait avec de la purée	Confit de canard et pomme salardaises	Blanquette de veau tradition	Brandade de morue	Moules frites en souvenir de Léon	Poulet rôti presque comme à la maison

Une cuisine de quartier, offre de saison



ENTRÉES

Os à moelle, râpé de truffes fraîches	18
Terrine grand-mère «Maison Verot»	13
Tarama «Petrossian»	19
Calamars frits, sauce tartare	15
Belles crevettes roses, sauce cocktail	16
Salade d'endives, roquefort et noix	13
Céleri rémoulade, crabe et pomme Granny smith	15
Poireaux vinaigrette, petits croûtons et herbes fraîches	10
Oeufs mayo Brass... peut-être champion du monde !	9
Cœur de saumon fumé, crème épaisse	18
Soupe à l'oignon gratinée	9
Les six Géants de Bourgogne n°5	19
Foie gras de canard, sel et poivre	22

SALADES ET SANDWICHES

Salade Parisienne	19
Lobster roll	38
Croque monsieur, Prince de Paris et vieux comté	19
Brass Club Sandwich	24

POISSONS

Pavé de saumon poêlé, béarnaise	25
Noix de Saint-Jacques roties, câpres et citron	39
Tartare de bar condiment marin, crème fouettée citronnée	24
Sole plancha toute préparée	69
Filet de bar beurre citron, avec 10gr de caviar oïcière	29
	49

VIANDES

Château filet béarnaise	36
Filet de bœuf au poivre	37
Tartare de bœuf brasserie	19
Vol au vent volaille, morilles et riz de veau	35
Foie de veau au vinaigre de cidre BIO	29
Boudin «Louis Ospital» aux pommes, parfait avec de la purée	22
New York L Bone steak à partager	95

PÂTES

French mac and cheese, jambon blanc et truffes	22
Rigatoni aux morilles	27

ACCOMPAGNEMENTS

Pommes frites	
Purée de pommes de terre	
Haricots verts	
Riz basmati	
Belle salade verte	
Accompagnements supplémentaires	6

FROMAGES ET DESSERTS

Comté 24 mois	10
Salade de fruits de saison	12
Pancakes façon Suzette	12
Mousse au chocolat, fleur de sel	11
La brioche façon pain perdu	14
Baba au rhum et chantilly	14
Crème brûlée à la vanille	9
Profiterole	12
Un beau chou chantilly et expresso	9
Christophe Pedone, glacier artisanal Vanille, Caramel Beurre Salé, Chocolat, Yaourt, Fraise, Citron	4

VINS AU VERRE

BLANC	
Bourgogne Chardonnay, 2023 Domaine Doudet Naudin	8
Menetou salon, 2023 Domaine Antoine Van Remoorter	10
Chenin «Le Grand Lever», 2023 Domaine la Bouche du Roi	12

ROUGE	
Côtes du Rhône, 2022 «Les Launes»	7
Bourgogne Pinot Noir, 2023 Domaine JC Garnier	9
Saint-Estèphe, 2019 Devise de Lilian	10

ROSÉ	
Minuty Prestige, 2024 Côtes de Provence	9

CHAMPAGNE	
Champagne Charles Heidsieck, Brut	14
Champagne Charles Heidsieck, Blanc de Blancs	17

BIÈRES

Brass Blonde	5
Gallia Weiss & Versa	5
Gallia Western IPA	6
Corona Extra 33cl	9
La Parisienne Pale Ale 33cl Bière bio sans alcool	9

CAFÉTÉRIE

Café expresso, allongé	3
Double expresso, café crème	5
Cappuccino, café viennois	6
Café frappé	6
Chocolat chaud	7
Chocolat viennois	8
Thé Mariage Frères French breakfast tea, Casablanca, Marco Polo, Thé blanc et rose, Fuji Yama	7
Infusion Mariage Frères Camomille, Tilleul	7
SOFTS	
Demi Vittel, Demi San Pellegrino	6
Perrier	6
Coca Cola, Coca Cola Zero	6
Fuze tea pêche	6
Orangina	6
Drims tonic, Drims ginger beer	6
Jus de fruit pressé Pamplemousse, orange, citron	8
Jus de fruit «Papillon» Pomme, tomate	8
Nectar «Papillon» Fraise, abricot	8