

ENTRÉES

Poireaux vinaigrette «printemps été » Leeks « spring / summer style »	7 €
Saumon d'Ecosse Label Rouge, fumé maison Homemade Scottish smoked salmon « Label Rouge »	18 €
Tartare de thon, rapée d'avocat glacé Tuna tartare, frosted avocado	19 €
Ceviche de daurade à la coriandre Gilt head bream « ceviche » with coriander	16 €
Langouste au court bouillon 150g Spiny lobster with mayonnaise	18 €
Artichauts en Barigoule, Ventrèche Basque "Barigoule style" artichock, dry pork belly	14 €
Œufs « Mimosa », Macédoine de légumes Hard boiled eggs, mayonnaise, mixed diced vegetables	9 €
Planche de charcuteries, Pierre Oteiza Board of delicatessen, « Pierre Oteiza »	16 €
Carpaccio de Poulpe, poivrons confits Octopus carpaccio, confit red peppers	18 €
Melon, bresaola et roquette Melon , bresaola and rocket salad	12 €
Gaspacho, émulsion de chèvre Tomato soup, goat cheese foam	12 €
Soupe à l'oignon gratinée Gratinated onion soup	11 €
Planche de fromages affinés, Maison Mons Selection of ripened cheeses, « Maison Mons »	18 €

SEMAINIER

LUNDI Escalope milanaise Milanese-style veal escalope	24€
MARDI Calamars grillés, poivrons et epinards Grilled calamari, red peppers and spinachs	24€
MERCREDI Diavolini façon risotto Ricotta , courgettes ,tomates séchées Italian pasta "Risotto style"	24€
JEUDI Moules marinières ,frites Mussels "Marinière style" with French fries	24€
VENDREDI Saumon rôti, sauce vierge Roasted salmon , virgin olive oil sauce	24€
SAMEDI ET DIMANCHE Volaille Fermière rôtie à partager Pommes de terre grenaille (4 personnes) Full free rang chicken to share with roasted potatoes (four people)	85€

GRANDES SALADES

Cœur de laitue Heart of lettuce	11 €
Traditionnelle Salade Caesar (volaille ou crevettes) Caesar salad (chicken or shrimps)	18 €
Salade de chèvre chaud FP Warm goat cheese salad	18 €
Burrata des Pouilles, Tomates anciennes Burrata cheese with heirloom tomatoes	18 €
Salade Niçoise Niçoise style salad	18 €

PLATS

Tartare de bœuf assaisonné Prepared beef tartare	23 €
Carpaccio de bœuf Bio, Parmesan et roquette Organic Beef carpaccio Parmesan cheese and rocket salad	24 €
Paillard de Volaille Label Rouge, Pousses d'épinard sautées Thin slice of grilled chicken "Red Label" Sauted baby spinachs	25 €
Bavette d'Aloyau grillée, Échalotes à la Bordelaise Grilled skirt steak, red wine & shallot sauce	24 €
Noix d'entrecôte d'Argentine, sauce béarnaise Argentine entrecôte steak, béarnaise sauce	39 €
Foie de veau à la plancha, déglacé au balsamique Pan-sauted calf's liver, deglazed with balsamic	33 €
Burger Réjane, boeuf "Bio", cheddar & bacon Réjane burger "organic" beef, cheddar & bacon	25 €
Lasagnes FP, salade verte FP lasagna & green salad	19 €
Espadon à la plancha, Sauce tomate marinière Snacked Swordfish , "Marinière"tomato sauce	30 €
Aïoli de cabillaud Poached cod, vegetables, aïoli sauce	27 €
Daurade royale grillée, sauce vierge Grilled gilt head bream, virgin sauce	29 €

Garniture au choix : frites, purée, ratatouille, salade,
riz pilaf
Seconde garniture: 5 €

Garnish of your choice: French fries, purée,
Ratatouille, salad, pilaf rice

The second one: 5 €

Toutes taxes et services inclus
All taxes and services included

La liste des allergènes est à votre disposition
The list of allergens is at your disposal

La maison n'accepte pas les chèques
We do not accept checks

VEGGIE

Salade de Pâtes Ricotta , pesto , tomates confites Pasta salad , ricotta cheese	18 €
Cocotte de légumes de saison au basilic Seasonal steamed cooked vegetables	18 €
Risotto Treviso et Taleggio Creamy Risotto ,Treviso salad , Taleggio cheese	22 €
Soupe de petits pois, rafraîchie à la menthe Cold green peas and mint soup	10 €

DESSERTS

Assiette de fromages affinés Maison Mons Selection of ripened cheeses, « Maison Mons »	12 €
Tarte au citron meringuée Lemon meringue pie	11 €
Pannacotta pêche et verveine Peach and lemon verbena Pannacotta	7 €
Tarte aux fruits rouges Red fruit tart	12 €
Opéra Opera pastry	10 €
Tiramisu amandes et abricots Almond and apricot tiramisu	9 €
Pavlova Pavlova	9 €
Tarte du moment Seasonal tart	12 €
Coupe de fruits rouges Red fruits cup	14 €
Glaces et sorbets Ice creams & sorbets	9 €
Pêche Melba ,Colonel, Banana split, Chocolat Liégeois	12 €

Les desserts de la
Brasserie Réjane ont été créés par Yann Brys,
Meilleur Ouvrier de France Pâtisserie

*Brasserie Réjane desserts
were created by Yann Brys,
Meilleur Ouvrier de France of Pastry*

BRASSERIE REJANE

Petit déjeuner : 7h – 10h30

Breakfast: 7am – 10:30am

Déjeuner : 12h – 14h30

Lunch: 12pm – 2:30pm

Dîner : 18h30 – 23h

Dinner: 6:30pm – 11pm