

ENTRÉES

Poireaux vinaigrette Leeks, vinaigrette dressing	7 €
Saumon d'Ecosse Label Rouge, fumé maison Homemade Scottish smoked salmon « Label Rouge »	18 €
Marbré de foie-gras au Porto Terrine of foie gras, flavored with Port wine	21 €
Ceviche de daurade à la coriandre Gilt head bream « ceviche » with coriander	16 €
Fricassée de champignons et œuf poché Pan-sauteed mushrooms & poached egg	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 d'avocat, salade d'herbes Vinaigrette huile d'olive et citron Carpaccio of avocado, herbs, Lemon & olive oil vinaigrette dressing	12 €
6 ou 12 Huitres N°2 Fines de Claire Marennes-Oléron « Fines de claire » oysters N°2, Marennes-Oléron	16 € / 32 €
Soupe à l'oignon gratinée Gratinated onion soup	12 €
Planche de fromages affinés, Selection of ripened cheeses	18 €

SEMAINIER

LUNDI / Monday Escalope milanaise Milanese-style veal escalope	24€
MARDI / Tuesday Cabillaud en nage de curcuma Cod fish in a light curcuma broth	24€
MERCREDI / Wednesday Souris d'agneau, caviar d'aubergine Knuckle-joint of lamb, egg-plant purée	24 €
JEUDI / Thursday Joues de porc confites Preserved pork cheek	24 €
VENDREDI / Friday Maigre rôti, émulsion de champignons Roasted croaker, mushrooms emulsion	24 €

SALADES

Cœur de laitue Heart of lettuce	11 €
Salade Caesar (volaille ou crevettes) Caesar salad (chicken or shrimps)	18 €
Salade de chèvre chaud FP Warm goat cheese salad	18 €

PLATS

Tartare de bœuf assaisonné Prepared beef tartare	23 €
Traditionnel boeuf Bourguignon Traditional beef stew, "Bourguignon style"	24 €
Paillard de Volaille Label Rouge, Pousses d'épinard sautées Thin slice of grilled chicken "Red Label" Sauteed baby spinach	25 €
Ris de veau rôti, sauce madère Roasted sweetbread, Madeira wine sauce	39 €
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-sauteed calf's liver, deglazed with balsamic	33 €
Burger Réjane, cheddar & bacon Réjane burger, cheddar & bacon	25 €
Lasagnes FP, salade verte FP lasagna & green salad	19 €
Gratin de coquillettes, Jambon et Comté Gratinated elbow pasta with ham & cheese	19 €
Espadon à la plancha, Sauce tomate marinère Snacked Swordfish, "Marinière" tomato sauce	30 €
Daurade royale grillée, sauce vierge Grilled gilt head bream, virgin sauce	29 €

Garniture au choix : frites, ratatouille, salade, riz pilaf, pommes grenailles rôties
Seconde garniture: 5 €

Garnish of your choice: French fries, ratatouille, salad
Roasted baby potatoes, 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

Cocotte de légumes de saison au basilic Seasonal steamed cooked vegetables	19 €
Risotto, potimarron et cèpes Creamy Risotto, pumpkin & cepe mushrooms	24 €
Minestrone FP	15 €

DESSERTS

Assiette de fromages affinés Selection of ripened cheeses	12 €
Tarte au citron meringuée Lemon meringue pie	11 €
Crème caramel Caramel custard	7 €
Tarte chocolat au lait et fève tonka Milk chocolate tart	12 €
Tiramisu Tiramisu	10 €
Paris Brest « Paris Brest » chou pastry	11 €
Pavlova Pavlova	9 €
Dessert du moment Dessert of the day	11 €
Carpaccio d'ananas, sorbet mangue Pineapple carpaccio, mango sorbet	12 €
Glaces et sorbets Ice creams & sorbets	9 €
Café Liégeois, 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

