

## ENTRÉES

Poireaux vinaigrette Leeks, vinaigrette dressing	7 €
Saumon d'Ecosse Label Rouge, fumé maison Homemade Scottish smoked Salmon « Label Rouge »	18 €
Terrine 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 €
Carpaccio d'avocat, salade d'herbes Vinaigrette huile d'olive et citron Carpaccio of avocado, herbs, Lemon & olive oil vinaigrette dressing	12 €
6 Huitres de la Maison Mer Creuses de Bretagne N°2 6 Oysters N°2 « Creuses de Bretagne »	26 €
Soupe à l'oignon gratinée Gratinated onion soup	12 €

## PLANCHES

Assortiment de fromages Affinés Selection of ripened cheeses	19 €
Assortiment de charcuteries Pierre Oteiza Selection of delicatessen, « Pierre Oteiza »	17 €

## SEMAINIER

<b>LUNDI / Monday</b> Escalope milanaise Milanese-style veal escalope	24€
<b>MARDI / Tuesday</b> Cabillaud en nage de curcuma Cod fish in a light curcuma broth	24€
<b>MERCREDI / Wednesday</b> Souris d'agneau, caviar d'aubergine Knuckle-joint of lamb, egg-plant purée	24 €
<b>JEUDI / Thursday</b> Joues de porc confites Preserved pork cheek	24 €
<b>VENDREDI / Friday</b> 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 spinaches	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-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 €
Fish & Chips	26 €
Sole grillée entière Whole grilled sole fish	63 €
Daurade royale grillée, sauce vierge Grilled gilt head bream, virgin sauce	29 €

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

Garnish of your choice: French fries, ratatouille, salad  
Mashed 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 à la truffe Creamy Risotto, flavoured with black truffle	26 €
Potage de légumes de saison Seasonal vegetables soup	12 €

## 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 Frédéric Faur 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**