

ENTRÉES

Bel artichaut vinaigrette	10
Artichoke vinegar dressing	
Velouté d'asperges vertes, ravioles de chèvre frais	12
Green asparagus cream, goat cheese ravioli	
Ceviche de daurade aux sucs de tomates, condiments acidulés	15
Seabream ceviche with tomatoes juices, acidulous condiments	
Saumon d'Ecosse « Label Rouge » fumé maison	18
Homemade Scottish smoked salmon « Label Rouge »	
Foie-gras de canard au naturel, pain au levain grillé	21
Duck foie gras, toasted brown bread	
Burrata di buffala, avocat et tomates à l'huile vierge	14
Burrata di Buffalo cheese, avocado and tomatoes infused in olive oil	
Pâté en croûte de volaille, au foie gras et pistache	15
Homemade poultry « pâté en croûte » with foie gras and pistachio	
Soupe à l'oignon gratinée	12
Gratinated onion soup	

SALADES

Coeur de laitue, thon confit et légumes croquants	19
Heart of lettuce, confit tuna, crunchy vegetables	
Salade de pissenlit, œuf mollet frit et magret fumé	16
Dandelion salad, poached egg, smoked duck breast	
Salade Caesar volaille	19
Chicken Caesar salad	
Salade Caesar crevettes Black Tiger	22
Black Tiger shrimps Caesar salad	

VEGGIE

Asperges blanches servies tièdes, sauce malthaise	20
Lukewarm white asparagus, Maltaise sauce	
Chou-fleur rôti, pesto de coriandre	18
Roasted cauliflower, coriander pesto	
Gaspacho de petits pois aux agrumes	13
Peas gaspacho flavored citrus	
Toast d'avocat et œuf poché	14
Avocado toast and poached egg	

SEMAINIER

LUNDI MONDAY
Escalope de volaille à la milanaise, pomme purée
Chicken cutlet Milanese style, mashed potatoes
—
MARDI TUESDAY
Cabillaud doré, semoule de brocolis aux herbes fraîches
Codfish, broccoli semolina with fresh herbs
—
MERCREDI WEDNESDAY
Agneau braisé, carottes au cumin
Braised lamb, carrots flavored cumin
—
JEUDI THURSDAY
Onglet de bœuf à l'échalote, frites maison
Beef back steak, shallots sauce, homemade French fries
—
 VENDREDI FRIDAY
Aile de raie à la Grenobloise, pommes vapeur
Skate wing "à la Grenobloise", potatoes
—
Plat du jour 24 €
Dish of the day 24 €

A PARTAGER

RADIS AU BEURRE 11 € ET SAUCISSON

RADISH BUTTER
AND DRY SAUSAGE

CHARCUTERIE 16 € DE FRANCO GULLI PAIN TOASTÉ À LA TOMATE

SELECTION OF DELICATESSEN
FROM FRANCO GULLI, TOASTED
BREAD AND TOMATOES

POULET FRIT 15 €

ÉPICÉ, SAUCE AUYAOURT

FRIED AND SPICY CHICKEN,
YOGURT SAUCE



@brasserierejane

PLATS

Tartare de bœuf épicé, pommes allumettes et salade verte	23
Prepared beef tartare, French fries and green salad	
Merlan frit Colbert, sauce au citron vert et coriandre	22
Whiting fish fried "Colbert style", lime and coriander sauce	
Volaille fermière aux morilles, gnocchi de pomme de terre	28
Roasted free-range chicken with morel mushrooms, potatoes gnocchi	
Saumon caramélisé au miso, petits pois à la française	24
Salmon caramelized with miso, French style peas	
Steak au poivre vert, pommes allumettes	28
Steak with green pepper sauce, homemade French fries	
Spaghetti au homard, bisque épicée	32
Lobster Spaghetti, spicy lobster bisque	
Agneau mijoté, légumes printaniers au basilic	26
Lamb Stew, spring vegetables flavored basilic	
Sole entière de petit bateau 'Belle Meunière' Pommes fondantes	39
Pan Fried Sole « meunière », potatoes	

DESSERTS

Assiette de fromages affinés	12
Selection of ripened cheeses	
Sélection de pâtisseries créées par Yann Brys Meilleur Ouvrier de France	10
Selection of pastries created by Yann Brys	
Assiette de fruits de saison	12
Seasonal fruits plate	
Glaces et sorbets, Philippe Faur	8
Ice creams & sorbets	

Garniture supplémentaire : frites, haricots verts, salade, purée de pommes de terre : 5 €
The second garnish: French fries, green beans, salad, mashed potatoes: 5 €

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

Tarifs en euros. Toutes taxes et service inclus.
Rates in euros. All taxes and service included.

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

