

ENTRÉES

Bel artichaut vinaigrette Artichoke vinegar dressing	10
Velouté d'asperges vertes, ravioles de chèvre frais Green asparagus cream, goat cheese ravioli	14
Ceviche de daurade aux sucs de tomates, condiments acidulés Seabream ceviche with tomatoes juices, acidulous condiments	15
Saumon d'Ecosse « Label Rouge » fumé maison Homemade Scottish smoked salmon « Label Rouge »	18
Foie-gras de canard au naturel, pain au levain grillé Duck foie gras, toasted brown bread	21
Burrata di buffala, avocat et tomates à l'huile vierge Burrata di Buffalo cheese, avocado and tomatoes infused in olive oil	14
Soupe à l'oignon gratinée Gratinated onion soup	12
Asperges blanches servies tièdes, sauce malthaise Lukewarm white asparagus, Malthaise sauce	20

SALADES

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

VEGGIE

Chou-fleur rôti, pesto de coriandre Roasted cauliflower, coriander pesto	18
Gaspacho de petits pois aux agrumes Peas gaspacho flavored citrus	13
Toast d'avocat et œuf poché Avocado toast and poached egg	14

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 €	

PLATS

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

DESSERTS

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

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.



@brasserierejane