

## Les Entrées

<b>Salade César au Parmigiano Reggiano</b> Cœur de romaine, émincé de blancs de volaille, sauce César et croûtons	14.90
<b>Terrine de Foie Gras de Canard</b> Pain de campagne grillé	19.00
<b>Jambon Cru Serrano Tranché Finement « 20 Mois d’Affinage »</b> Pain de campagne grillé	16.30
<b>Salade de Cœurs d’Artichauts et Haricots Verts</b> Vinaigrette à l’huile d’olive, échalotes et fines herbes	16.50
<b>Saumon Fumé « Le Borvo »</b> Crème citronnée au raifort et pain de campagne grillé	18.80

## Les Pâtes et Risotto

<b>Linguines Marinières aux Moules de Bouchot de la Baie du Mont St Michel</b>	16.00
<b>Noix de Coquille Saint Jacques de la Baie de Saint-Brieuc</b> Rosotto Carnaroli, Fondue d’endives et copeaux de Parmesan Reggiano	28.70

## Pour nos Jeunes Convives

<b>Menu du Petit Supporter (moins de 8 ans)</b>	12.50
---	-------

## Les Poissons

<b>Assortiment de Filets de Poissons, Rôtis à la Plancha</b> Filets de dorade, saumon, cabillaud et gambas Epinards frais en branche, pommes vapeur et sauce vierge	29.10
<b>Dos de Cabillaud Confit à l’Huile d’Olive Vierge</b> Compotée de pommes de terre aux fines herbes	28.00
<b>Filet de Bar Corse à la Plancha</b> Fondue de poireaux, crème de moules au safran	27.20

## Les Viandes : \* Bœuf &amp; Veau Origine France

<b>Filet de Bœuf* Poêlé Nature ou Sauce au Poivre</b> Haricots verts et pommes frites	29.70
<b>Poulet de Bresse à la Crème et aux Morilles</b> Riz basmati et sauce fleurette au vin des côtes du jura	36.80
<b>Pluma Ibérique Bellota®</b> Aiguillettes du fameux filet de cochon ibérique Risotto carnaroli et jus au chorizo	28.50
<b>Les Tartares, 100% Pur Bœuf*</b> 180g, hachés à la commande, salade verte et pommes frites	19.40
<b>Le Classique</b> : Jaune d’œuf, oignons, cornichons et câpres	
<b>Le César</b> : Le Classique poêlé aller-retour	
<b>L’Italien</b> : Tomates confites, olives noires, pistou et Parmigiano Reggiano	

Prix nets en euros, taxes et service compris.

L'établissement n'accepte plus les règlements par chèque bancaire.

Pour une garantie de fraîcheur irréprochable, certains plats peuvent manquer momentanément à la carte.

Notre Chef est à votre disposition en cas de restrictions alimentaires ou d'allergies.  
Les informations relatives aux allergènes peuvent être consultées à l'accueil du restaurant.





**BRASSERIE**  
**DES LUMIÈRES**

