

Bienvenue à la Brasserie de l'Hôtel de France!

Nous servons midi et soir du Mardi au Samedi
Tous nos plats sont élaborés sur place et à base de produits frais locaux
We will be serving lunch and dinner from Tuesday to Saturday
All of our meals are freshly prepared by our chefs using local products where possible

Menu du Jour

Consultez les ardoises / Please see the blackboards

Entrée & Plat OU Plat, Dessert & Café 13,90€

Entrées

6 ou 12 gros escargots farçis au beurre d'ail 6 or 12 snails served in their shells stuffed with garlic butter	6,50€ / 13,50€
Salade du Moment (consultez les ardoises) Entrée ou plat Salad of the moment (see the blackboard) Available as a starter or main course	7,50€ / 14€
Foie Gras terrine « maison » avec son chutney et salade Foie Gras terrine with chutney and dressed salad	22€
Rillettes Sarthoises avec ses cornichons Rillettes « Sarthoise » with gherkins	7€
Entrée du Jour, consultez les ardoises Entree du Jour, see menu du jour blackboard	7,30€

Omelettes

Omelette 3 oeufs plein air servis avec salade et pommes rissolées, garniture au choix 3 free-range egg omelette served with salad and fried potatoes, with your choice of filling	
Nature / plain	7,50€
Fromage / cheese <i>ou/or</i> Jambon / Ham <i>ou/or</i> Champignon / Mushroom	8,50€
Complète - Fromage, Jambon et Champignon / Complete - Cheese, Ham and Mushroom	9,50€

Menu du Jour

Consultez les ardoises / Please see the blackboards

Entrée & Plat OU Plat, Dessert & Café 13,90€

Plats

Viande du jour (consultez les ardoises)		9,30€
Meat dish of the day (see the menu du jour blackboard)		
Poisson du jour (consultez les ardoises)		9,30€
Fish dish of the day (see the menu du jour blackboard)		
Salade du Moment (consultez les ardoises)		14€
Salad of the moment (see the blackboard)		
Piece de Bœuf, salade et pommes rissolées avec la sauce du moment		15€
Butchers choice steak with the sauce of the moment, dressed salad & fried potatoes		
Filet de Bœuf, Salade et pommes rissolées avec la sauce du moment		26€
Fillet of Beef with the sauce of the moment, dressed salad & fried potatoes		
Tarte fine de légumes du saison, salade et pommes rissolées	V	15€
Summer vegetable puff pastry tart with dressed salad & fried potatoes		
Œufs, Jambon, Frites		12€
Ham, eggs and homecut fries		

Fromage et Charcuterie

Petite ou Grande assiette à partager avec une garniture de salade
Sharing plates with salad garnish, small or large

Fromage / Cheese		8€ / 15€
Charcuterie - Rosette, Chorizo, Serrano et coppa		8€ / 15€
Fromage et Charcuterie / Cheese and Charcuterie		8€ / 15€

Menu du Jour

Consultez les ardoises / Please see the blackboards

Entrée & Plat OU Plat, Dessert & Café 13,90€

Desserts

Dessert du jour (consultez les ardoises/ see the menu du jour blackboard)	4,30€
Tarte Tatin « maison » avec une boule du glace vanille	6€
Crème Brulée à la vanille bourbon	6€
Délice de Ronsard	6€
Glaces & Sorbets	
• 1 boule	1,90€
• 2 boules	3,80€
• 3 boules	5,70€
• Supplément Chantilly	0,50€
Chocolat, Vanille, Café Pistache, Caramel beurre salé, Smarties, Fraise, Framboise, Fruit de la Passion, Citron Vert, Cerise, Cassis, Ananas.	
Chocolate, Vanilla, Pistachio, Salted caramel, Smarties, Strawberry, Raspberry, Passion Fruit, Lime, Cherry, Blackcurrant, Pineapple.	