

## ***LA BRASSERIE / BRASSERIE MENU***

### A Partager / To share

L'ardoise de charcuterie	8€ par personne
Selection of charcuterie	
L'ardoise de charcuterie et fromages locaux	10€ par personne
Selection of charcuterie & local cheeses	
L'ardoise de fromages	8€ par personne
Selection of cheeses	

### Les entrées / Starters

L'entrée du jour (voir 'menu du jour')	7.30€
Starter of the day (see the menu du jour)	
L'hors-d'oeuvre	7.30€
Selection of dressed crudites	
Le pot de rillettes du mans et ses amis	7.30€
Pot of 'Le Mans' Rillettes, local speciality potted pork served with pickles	
Foie gras mi-cuit en terrine au vin de Jasnières, confit de framboise, salade framboise concombre	15€
Foie gras terrine flavoured with Jasnières, our local white wine, served with a raspberry confit and a cucumber and raspberry salad	
Notre saumon mayonnaise, gelée de crustacés	9€
Salmon mayonnaise with a shellfish jelly	
Les escargots de la ferme du Maine en coquille à la Bourguignonne (élevage fermier) 6 ou 12	10€ pour 6 19€ pour 12
Snails from the 'Ferme du Maine' served in their shells, stuffed with garlic & parsley butter, 6 or 12	
Les petites sardines à l'huile d'olive (sélection Ramón Peña), toasts et beurre 1/2 sel	12€
'Ramón Peña' Sardines in spiced olive oil, with toasts and demi-sel butter	
Notre salade du moment (voir l'ardoise) en entrée ou en plat	
Salad of the moment (see blackboard) as a starter or a main course	

## LA BRASSERIE / BRASSERIE MENU

### Le plat principal / Main Course

Le plat du jour (voir l'ardoise)	9,30€
The main dish of the day (See the blackboard)	
Les tagliatelles à la crème aux truffes d'été, roquette et parmesan (V)	19€ V
Tagliatelle in a summer truffle cream sauce finished with rocket and parmesan shavings (V)	
Steak haché de boeuf "à cheval" (bacon grillé, oeuf au plat)	12,50€
Beef steak burger topped with grilled bacon and a fried egg	
Steak tartare brasserie saveur aigre doux, haché et préparé à la minute, ou poêlé selon votre convenance	14€
Beef steak tartare with sweet & sour flavours, freshly minced and prepared to order, can also be cooked to your liking if preferred	
Le faux-filet grillé, sauce au choix, frites maison et salade	17€
Sirloin steak, choice of sauce, served with homecut fries & salad	
Le filet de boeuf grillé sauce au choix, frites maison et salade	26€
Filet of Beef, choice of sauce, served with homecut fries & salad	
<u>Sauce au Chinon et échalotes, ou sauce béarnaise légère</u>	
<u>'Chinon' red wine &amp; shallot sauce or Béarnaise sauce "légère"</u>	

### Les desserts / Dessert

Assiette de fromage / Selection of cheeses	8€
Nos desserts du jour / Dessert of the day	4,50€
Crème brûlée à la vanille Bourbon / Vanilla Crème Brulée	8€
Coeur coulant Guanaja, glace vanille (15 min de cuisson)	8€
Chocolate Fondant 'Guanaja' & vanilla ice-cream (15 minutes to prepare)	
Délice de Ronsard revisité aux trois parfums, chocolat chaud	8€
Delice de Ronsard revisited, 3 flavours of ice cream, topped with hot chocolate sauce	
Fraises, sucre ou Chantilly	6€
Fresh strawberries with sugar or Chantilly cream	
Coupe glacée / Ice-creams & sorbets	1,90€ par boule