



Brasserie

Ici, dans l'atmosphère conviviale de notre brasserie, le plaisir se vit simplement, mais toujours avec soin. Entre authenticité et générosité, chaque instant se partage autour d'une cuisine sincère, où le goût et le plaisir d'être ensemble sont au cœur de tout.

En cuisine, notre chef et son équipe mettent à l'honneur des produits de saison, travaillés avec justesse et créativité. Inspirée des classiques de la brasserie, leur cuisine revisite les incontournables avec une touche de modernité, sans jamais trahir l'essentiel : le goût. Chaque assiette est pensée pour être gourmande, réconfortante et pleine de caractère.

En salle, notre équipe vous accueille avec attention et simplicité. Ici, le service se veut chaleureux, spontané, et toujours à l'écoute de vos envies.

Côté cave, notre sélection accompagne chaque instant : des vins choisis avec soin, des découvertes accessibles, et des accords pensés pour sublimer vos plats sans jamais les dominer.

Bienvenue dans notre brasserie, un lieu de vie et de partage, où l'on vient autant pour bien manger que pour se retrouver, et où chaque visite a le goût d'un moment vrai.

Notre carte brasserie est proposée le lundi et le mardi soir, ainsi que du jeudi au dimanche midi.

Menu Brasserie

3 SERVICES 70€

ENTRÉES

BETTERAVE 22€

Fleur de Franchimont - Cuberdon

OEUF PARFAIT 24€

Champignon - Parmesan - Thym

SOUPE V.G.E. 26€

Hommage à “Monsieur Paul”

PLATS

VOL-AU-VENT DÉSTRUCTURÉ 35€

Pommes gaufrettes - Salade verte

JOUE DE BŒUF 36€

Gratin de pommes de terre - Purée céleri & pomme - Sauce Liégeoise

LIEU JAUNE 38€

Fenouil - Raisin blanc

DESSERTS

TARTE TATIN REVISITÉE 15€

Baklava - Fleur d'oranger - Fruits secs

FONDANT CHOCOLAT 15€

Crème anglaise café - Glace caramel

Brasserie Menu

3 COURSES 70€

STARTERS

BEETROOT 22€

Fleur de Franchimont - Cuberdon

SLOW-COOKED EGG 24€

Mushroom - Parmesan - Thyme

V.G.E. SOUP 26€

Tribute to “Monsieur Paul”

MAIN

DECONSTRUCTED VOL-AU-VENT 35€

Waffle fries - Green Salad

BEEF CHEEK 36€

Potato gratin - Celeriac & Apple purée - Liege-style sauce

YELLOW POLLOCK 38€

Fennel- White grape

DESSERTS

REVISITED “TARTE TATIN” 15€

Baklava - Orange blossom - Dried Nuts

CHOCOLATE FONDANT 15€

Coffee custard sauce - Caramel Ice cream



VINS AU VERRE - WINE BY GLASS

Coupe de Champagne - Brut	16,50
Verre de Vin Blanc - Chardonnay	9,50
Verre de Vin Rouge - Syrah	10,50

VINS EFFERVESCENTS - SPARKLING WINES

Champagne Brut "Impérial" - Moët & Chandon Chardonnay	105
Prosecco Rosé Pinot Noir, Glera	60

VINS BLANCS - WHITE WINES

Saint-Romain - Fabien Coche Chardonnay	80
Menetou-Salon "Morogues" - Domaine Pellé Sauvignon Blanc	55
Lomas De Valtuille "La Del Vivo" - Raul Pérez Godello	65

VINS ROUGES - RED WINES

Chinon - Couly Dutheuil Cabernet Franc	48
Crozes-Hermitage - Domaine du Colombier Syrah	70
Terrasses du Larzac - Granier Grenache - Syrah - Carignan	60