

Chez De la Gare

brasserie moderne

PRIX & MENUS

Entrées	12€
Plats	20€
Desserts	10€
Entrée + Plat ou Plat + Dessert	29€
Entrée + Plat + Dessert	35€

Entrées

 **Pastèque marinée à l'asiatique**
Crème de wasabi mascarpone et tuile de sésame.

 **Babaganoush - Aubergines**
Sauce chimichurri, grenade et pois chiches.

Bisque de homard
Tartare de crevettes et tuile de pain.

Pressé de volaille aux olives
Pickels de légumes du moment et pistaches torrifiées.

Plats

Poisson du jour
Crozets en crème de butternut, courge rôtie.

Pluma de cochon caramélisé
Grenailles au romarin, pommes rôties, jus de viande aux groseilles.

Filet de maquereaux à la plancha
Pressé de pomme de terre, fondue de poireaux, crème aigrelette, œufs de poisson.

 **Crozets en crème de butternut**
Courge rôtie, condiment ricotta-tofu.

Burger « Delagare »
Steak de bœuf façon bouchère, bacon, cornichon, comté, mayonnaise au poivre et frites maison.

Tartare de bœuf au couteau traditionnel
Et ses condiments, frites maison.

Pièce de bœuf du boucher
Carottes et panais au sautoir, sauce forestière, salade moutarde rouge.

Accompagnements : Frites maison 5€ - Légumes 5€ - Salade 3€

Desserts

Cheesecake aux figues et romarin
Biscuit et poivre de timut.

Financier au raisin
Réduction au vin rouge, espuma anglaise.

Mousse au chocolat blanc
Coco, mangue et coriandre.

Paris-Brest à la noisette
Crème Gianduja.

Assiette de fromage

Prix nets - taxes et services inclus.

 Options végétariennes.