

Chez
De la Gare

brasserie moderne

Less Talk
More **Food**

Entrées

12.



Melon jaune mariné 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 torréfiées.

Plats

20.

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 aigrette, 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. (Supplément 4€)

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

Desserts

10.

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

Menus

Entrée + Plat ou Plat + Dessert 29.

Entrée + Plat + Dessert 35.

Prix nets en € - taxes et services inclus.

 Options végétariennes.