

Chez
De la Gare

brasserie moderne

Less Talk
More **Food**

Entrées

12.



Velouté de butternut

Praliné de graines de courge, mouillettes de pain de campagne.



Mousse de chèvre frais

Noix caramélisées, déclinaison de betteraves de couleurs.

Œuf parfait

Champignons et brioche toastée, espuma au lard.

Tartare de limande

Marinade coco et citronnelle, salade de chou blanc aux framboises.

Plats

20.

Poisson du jour

Dahl de lentilles corail, salade d'herbes aux agrumes, chou-fleur rôti aux épices.

Pulled pork

Marinade fumée, mousseline de pomme de terre aux herbes, chou rouge croquant.

Dos de lieu noir

Sauté de champignons asiatiques et céleri rôti, bouillon dashi au miso.



Dahl de lentilles corail

Salade d'herbes aux agrumes, chou-fleur rôti aux épices.

Burger « Delagare »

Steak de bœuf façon bouchère, galette de pomme de terre, fromage à raclette, compotée d'oignons, sauce moutarde miel.

Tartare de bœuf au couteau traditionnel

Et ses condiments, mayonnaise à l'ail noir, et salade frisée.

Pièce de bœuf du boucher

Courge rôtie et chataignes, échalottes au vin rouge, sauce au poivre vert. (Supplément 4€)

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

Desserts déstructurés

10.

Ganache chocolat noir

Poire pochée au poivre de Timut, crumble cacao.

Kiwi en compotée

Crus au miel de garrigue, biscuit brioché, espuma pimentée.

Millefeuille aux pommes caramélisées

Crème vanille et mascarpone.

Mont blanc à la meringue croquante

Réduction d'agrumes et crème de marrons.

Assiette de fromage

Menus

Entrée + Plat ou Plat + Dessert 29.

Entrée + Plat + Dessert 35.

Prix nets en € - taxes et services inclus.

Options végétariennes.