



MAISON BRÉGUET

Pour commencer...

Jambon de Parme 24 mois tranché au moment	11 €
Rillettes de maquereaux à la bergamote	9 €
Panisse, sauce aïoli	7 €
Croque-Monsieur au Comté	10 €

Les Entrées :

Tartare de thon, avocats, agrumes & poutargue	14 €
Belle Caesar au Homard	18 €
Œuf parfait, mousseline de pomme de terre, pleurotes et shiitake	12 €
Salade d'endives, condiment noix/ anchois/orange	11 €
Terrine de foie gras marbré, chutney de fruit d'automne	16 €
Soupe de potimarron sauge & pancetta	12 €

La Pasta :

Raviole de daube de bœuf à la Niçoise	19 €
Risotto de homard & bisque	25 €

Les Plats :

Suprême de volaille cocotte garniture Grand-Mère	16 €
Noix de Saint-Jacques rôties Grenobloise & panais	23 €
Blanc de cabillaud, sauce cresson au beurre noisette, légumes racines	19 €
Cocotte de jarret de veau Gremolata, carotte, orange, romarin	<i>pour 2 pers.</i> 48 €
Entrecôte Angus, sauce Béarnaise & pommes coin de rue	29 €
Tartare de bœuf taillé au couteau et préparé par nos soins	16 €
Burger by Bréguet au cheddar affiné	18 €

*Prix en euros net, taxes et service compris
La carte des allergènes est disponible sur demande
Toutes nos viandes sont Nées, Elevées et Abattues en Union Européenne
Nos vins sont issus d'AOC/AOP sauf mention contraire
www.maisonbreguet.com*



MAISON BREGUET

Les Desserts :

Fromages affinés	12 €
Baba au rhum, crème Chantilly	10 €
Gâteau au chocolat sans gluten, glace fève de Tonka	10 €
Tarte fine aux pommes, glace vanille	9 €
Pain perdu brioché, glace vanille & caramel au beurre salé	9 €
Salade de fruits de saison au naturel	8 €

*Prix en euros net, taxes et service compris
La carte des allergènes est disponible sur demande
Toutes nos viandes sont Nées, Elevées et Abattues en Union Européenne
Nos vins sont issus d'AOC/AOP sauf mention contraire
www.maisonbreguet.com*