



# Brasserie Folle

Carte spéciale du 30 Janv au 3 Fév 2013

Toutes nos viandes sont labellisées VBF

## Les entrées

Cocotte d'escargots au beurre d'ail, Anis et champignons • 12

Carpaccio de St Jacques, coulis de mangue et citron vert • 13

Tartare d'avocat, tomates, crevettes marinées, sauce cocktail, Mesclun • 9

### Le menu enfant • 9

**Le petit Burger de Marcel** ou Cocotte de coquille, chiffonnade de jambon

Moelleux au chocolat ou Coupe de glace, chantilly

Eau au sirop

## Les Plats

Filet de Bar snacké, Fenouil confit au Romarin, sauce vanille Bourbon • 21

Tartare de Bœuf coupé au couteau et ses frites • 14

**Le Burger de Marcel • 15**

**Rognons de Veau de La Passerelle**, purée de pomme de terre • 17

## Les desserts

Assiette de Fromage de la Maison Le Coq • 9

Moelleux chocolat, cœur coulant de Carambar • 8

Brioche façon pain perdu, glace caramel au beurre salé • 7

Le Café ou Thé gourmand • 7

### Spécialités à partager...

«Camembert» chaud piqué à l'ail et romarin ★ 14 (15 mn)

Ardoise de charcuterie fine ★ 15

Terrine de Sardine et ses Tartines ★ 8

**Beignets de Crevettes sauce Thai** ★ 15

**Foie gras cru à la Fleur de sel et son Chutney de Figue** ★ 18

## Appetizer



Casserole of snails garlic butter, anise and mushrooms • 12

Scallop carpaccio, mango and lime coulis • 13

Avocado Tartar, tomatoes, Shrimp marinated, cocktail dressing, mixed salad • 9

### Children Menu • 9

**Small Marcel's Burger** or Small stewpan of pasta, cooked ham «chiffonnade»

Chocolate mousse or Ice cream, chantilly cream

Water syrup

## Meal

Fillet of sea Bass snacked, candied fennel with rosemary, bourbon vanilla dressing • 21

Beef Tartar cut with knife and home french fries • 14

**The Marcel's Burger • 15**

**Veal Kidneys of «La Passerelle»**, potatoes «purée» • 17

## Desserts

Cheese plate from «Le Coq» cheesemonger • 9

Extra moist chocolate brownie, liquid heart of Carambar (caramel) • 8

French Brioche pudding, caramel with salt butter ice cream • 7

Le Café ou Thé gourmand • 7

### To share: specialties...

«Hot camembert» with garlic and rosemary ★ 14 (15 mn)

Ardoise (tray) of delicatessen (charcuterie) ★ 15

Sardine terrine and toasted bread ★ 8

**Shrimp fritters, Thai dressing** ★ 15

**Slice of foie gras on toast with sea salt and fig chutney** ★ 18