

## pour l'apéritif à partager

Sardinettes d'Espagne (14 à 18 mini sardines) 14

Edamame, fleur de sel 6

Planche de charcuteries à partager 14

## entrées

Saumon fumé norvégien, crème aigrette, aneth citron 24

 Tranche de foie gras de canard 'la Villa', chutney de coings 22

Tartare d'avocat, chair de tourteau 22

Asperges à la flamande 16


Asperges sauce mousseline, saumon fumé 18

Carpaccio de filet de bœuf Holstein, sauce 'Harry's Bar' 22

Croquettes de crevettes grises épluchées main 18

Salade de mâche, canard fumé, foie gras, noisettes 20

 Tartare de saumon, radis et feta 19

 Salade de poulpe, fenouil et citron confit 22

Tagliolini au homard, crème de parmesan (E) 24 / (P) 38

Raviole de betterave, chèvre, graines de courge (E) 15 / (P) 22


## poissons

Aile de raie, beurre aux câpres et citron, purée, épinards 24

La sole meunière ou à la plancha, purée, épinards 38

Dos de cabillaud, méli-mélo d'asperges, beurre blanc à l'oseille,  
Purée Robuchon 28

 Filet de saumon Teriyaki, broccolini, riz sauté 24

 Filet de daurade, quinoa, vierge d'agrumes et herbes 26


## viandes

Entrecôte Holstein (350gr), frites, salade 34

Filet pur Holstein (220 gr), frites, salade 30

Le véritable bœuf Wagyu de Kobe certifié(180g) 135

Tartare de bœuf, façon Américain, frites, salade 24

 Jambonneau à la moutarde, purée Robuchon, salade 24

Hamburger 'Polmard', oignons frits, cheddar, bacon 26

Coucou de Malines, poêlée de morilles et noix, sauce carotte  
Pommes de terre fumées 28

Ris de veau, fèves des marais, gratin dauphinois

Jus de veau à la sauge 36

 Filet de veau, crémeux de cresson, asperges vertes 32

## sauces et accompagnements

Béarnaise, choron, poivre vert crème, champignons

Frites maison au blanc de bœuf 4

Purée de pommes de terre beurre Bordier 4

Salade de saison 4

Légumes de saison 6

 Plats minceur, validés par Carine Laforêt, nutritionniste

## desserts

Millefeuille caramélisé, crème légère et glace vanille 12

Véritable dame blanche 10

Moelleux au chocolat coulant, glace vanille 10

 Ananas rôti aux épices, sorbet Kalamansi 10

Soupe de kiwis, brunoise de kiwis et pommes, sorbet pomme 12

Paris-Brest, glace à la noisette et aux agrumes 12

Café / thé gourmand et ses mignardises 10

 Sélection de fromages affinés du mois 12

La Brasserie a été créée afin de proposer une ambiance musicale et décontractée ainsi qu'un service simplifié dont les boissons et sauces sont posées sur table à votre disposition.

Au-delà de 6 couverts, maximum 3 choix.

Au-delà de 9 couverts, menu unique pour toute la table

 **Menu Bib Gourmand - 37€ servi uniquement le midi**

Tous nos plats sont susceptibles de contenir les allergènes suivants :  
Gluten, lactose, alliacées et arachide. En cas d'allergie, veuillez nous en avvertir



LA BRASSERIE  
DE LA VILLA LORRAINE