



ENTREES

 Tranche de foie gras de canard, chutney de cerises	19
Artichaut vinaigrette aux parfums d'Asie	12
Tourteau au curry léger, avocat, herbes fraîches	22
Trilogie de sashimi, sauce ponzu	24
Saumon fumé norvégien, crème aigrelette, aneth citron	24
Tomate aux crevettes épluchées main, laitue, mayonnaise	22
Tartare de bar, crème à l'aneth, caviar Baeri, blinis	32
Carpaccio de filet de bœuf Holstein, sauce 'Harry's Bar'	22
 Burrata, aubergine confite, grenade et mélasse	16
Croquettes de crevettes grises épluchées main (2 pièces)	20
Poulpe, Fregola Sarda façon paëlla	18
Tagliolini au homard, crème de parmesan	24

Au-delà de 6 couverts, maximum 3 choix.

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




LUNCH : MENU BIB GOURMAND 37


Tous nos plats sont susceptibles de contenir les allergènes suivants :

Gluten, lactose, alliacées et arachide. En cas d'allergie, veuillez nous en avvertir

POISSONS

Cassolette de moules marinières, frites	24
Dos de cabillaud, curry coco, riz basmati	29
 Filet de bar, pâtes fraîches, coquillages, sauce vierge	26
Tomates aux crevettes épluchées main, frites (2 pièces)	36
Très belle sole meunière, purée, épinards	38

VIANDES

 Tartare de bœuf, façon Américain, frites, salade	22
Entrecôte Holstein (350gr), frites, salade	30
Filet pur Holstein (220 gr), frites, salade	28
Belle côte de bœuf maturée pour 2, frites, salade	pp 32
Volaille, pommes de terre rissolées, légumes de saison	24
Sauce à l'estragon	
Hamburger façon NYC	22
Ris de veau, béarnaise de homard, poêlée de légumes	36
Côte de porc ibérique, sauce chimichurri	24

SAUCES ET ACCOMPAGNEMENTS


Béarnaise, poivre vert crème, estragon	
Frites maison	4
Purée de pommes de terre Robuchon	4
Salade de saison	4
Légumes de saison	6

DESSERTS

Millefeuille caramélisé, crème légère et glace vanille 12

Véritable dame blanche 10

Moelleux au chocolat coulant, glace vanille 10

 Tarte fine aux pommes, glace vanille 10

Pavlova aux fruits de saison 11

Chocovilla, glace vanille 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
DE LA VILLA LORRAINE

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.