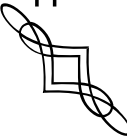




LES FRÈRES DUFOUR

MENU

TOUT EST FAIT MAISON
VIANDES D'ORIGINE FRANCAISE



LES BOISSONS

LES SOFTS

Sirops (Grenadine, Menthe, Pêche)	2
Coca-Cola / Coca o / Ice Tea /	
Orangina / Oasis 33cl	3,5
Jus de fruits Pago 25cl	4

LES EAUX

Perrier 33cl	3,5
Abatille plate 1L	6
Abatille pétillante 1L	6

LES BIÈRES ARTISANALES O'clock Brewing

Lager	4.5°	“De Luxe” 33cl	7
Pale Ale	5,5°	“Time Out” 33cl	7
IPA	6.5°	“Jet Lag” 33cl	7

LES BOISSONS CHAUDES

Ristretto / Espresso / Allongé	2,5
Décaféiné	2,6
Noisette	2,8
Infusions Hypsome	5

LES APÉRITIFS

Ricard 45° 2cl	4,5
Kir (Cassis, Mûre, Pêche)	6
Martini (blanc/rouge) 14,4° 6cl	6
Americano (Martini 2cl, Campari 2cl)	7
Jack Daniel's 40° 4cl	8
Gin Tonic (Gin Bombay 40° 4cl)	9
Negroni (Martini 3cl, Campari 3cl, Gin 3cl)	10
Spritz (Apérol 12,5° 12cl, Prosecco 11° 20cl)	10

LES DIGESTIFS

Get 27 17,9° 6cl	7
Eau de Vie (Poire Williams) 40° 4cl	8
Calvados Château du Breuil Fine 40° 4cl	9
Rhum HSE 42° 4cl	10
Chivas 12 ans 40° 4cl	12
Armagnac Château de Laubade 6 ans 40° 4cl	14
Chivas 18 ans 40° 4cl	15
Cognac Remy Martin 1738 Accord Royal 40° 4cl	15
Rhum Zacapa Solera 23 ans 40° 4cl	16

LES PLATS

LE PARTAGE

Saucisson aux noisettes	9
Rillettes de cochon noir de Bigorre	10
Camembert entier rôti, thym et miel	18
Planche mixte (Rillettes, Saucisson, Fromages)	19

LES ENTRÉES

Œufs mayonnaise	8
Velouté du jour	10
Os à moelle gratiné, toasts	14
foie gras, chutney et toasts	18

LES SALADES

Salade de chèvre chaud, miel, lardons, noix	13/20
Salade gersoise, magret fumé, gésiers, oeuf, croûtons	14/21

MENU ENFANT

Boisson + Plat + Glace	17
Steak Haché ou Croquettes de poulet panés, Frites	

LES PLATS

Pêche du moment, sauce vierge (selon arrivage)	24
Poulet fermier Rôti du Sud-Ouest et son jus	20
Tartare de boeuf classique, jaune d'oeuf, câpres	21
Boudin noir aux oignons	21
Ravioles de Royans, sauce Gorgonzola	22
Cheeseburger Authentique, Fromage du Hâloir (bacon+1)	22
Côte de Cochon Noir de Bigorre 300gr	27
Magret de Canard entier du Sud-Ouest 400gr	32
Entrecôte 300/350gr	34
Côte de Veau 400gr	39
Côte de Bœuf 1kg (à partager)	90

Sur Commande : Wagyu, Origine Japon, 49€/100gr

LES GARNITURES

Purée / Frites / Gratin Dauphinois / Légumes poêlés	
Supplément	5

LES SAUCES

Mayonnaise / Poivre / Moutarde / Gorgonzola	
Supplément	2

LES DESSERTS

Crumble aux fruits de saison	10
Brioche façon pain perdu, caramel, glace vanille	10
Moelleux au chocolat, crème sucré	10
Crème brûlée, gousse de vanille	10
Sélection de fromages du Hâloir	12
(brie de meaux, comté 18, tomme de savoie, sainte-maure)	
Café gourmand	12
(MINI crumble, moelleux, crème brulée, brioche)	

NOS FOURNISSEURS CLODOALDIENS

La Boucherie "Meyer"
La Fromagerie "Le Hâloir"
La Boulangerie "S. Monté"
La Poissonnerie "L'étal Dieppois"
La Cave à Vins "Les Vignes de Toni"
La Torrification "Seggali"
L'Herboristerie "Hypsom"
Le Restaurant "Quai de Meudon"