

# L'HORLOGE

## BRASSERIE

TOUT EST FRAIS et FAIT MAISON !

### Les entrées :

- \* Les 12 Moules fraîches farcies au beurre Provençal. 13€
- \* Les 6 Huitres n°3 Marennes Oléron, vinaigre de vin et échalote 18€
- \* Le Pain perdu au Foie Gras poêlé, mangue, citron vert et pulpe de coco. 16€
- \* Le Risotto crémeux, Saint-Jacques à l'italienne. 18€

### Les plats :

- \* Le Filet de bœuf Charolais, sauce au poivre, gratin dauphinois. 34€  
Ou façon « Rossini » (foie gras et jus corsé) 8€ de plus
- \* L'Agnolade d'Avignon, pâtes fraîches. Création C. Clareton. 24€
- \* Poisson selon arrivage du jour, écrasé de pommes de terre et haricots verts. 36€
- \* La Bavette Black Angus, échalotes confites, frites maison. 26€
- \* Tajine de légumes du moment (*végétarien*). 24€

### Le Fromage et les desserts :

- \* Le Brie truffé maison. 14€
- \* Le Tiramisu traditionnel à la cuillère. 11€
- \* La Belle Profiterole, glace vanille et chocolat chaud. 13€
- \* La Tarte aux poires Amandine, sorbet poire. 12€
- \* Le Fondant au chocolat, crème anglaise, glace vanille. 11€

Nos fournisseurs :

Jennifer aux Halles pour les poissons.  
Younes aux Halles pour les herbes et les légumes bio.  
Nathalie ou David aux Halles pour le cochon.  
Metro pour les viandes françaises et irlandaises.  
Sébastien à Metro pour les poissons.

Manu à

Les produits utilisés sont tous frais et cuisinés sur place.

La liste des allergènes susceptibles d'être présents dans les plats est affichée dans le restaurant.