



La Brasserie de Cantraine

Notre Carte

Les Entrées :

Découpe de jambon cru	8.00€
Rillettes & son saindoux	8.00€
Assiette de foie gras du chef	12.00€
Duo d'Asperges à la Flamande	12.00€
Bruschetta Avocat, Saumon Fumé, œuf poché	12.00€
Carpaccio de Bœuf à l'Italienne	12.00€
Croustillant de Saint Marcellin	10.00€
Ravioles aux Champignons & Serrano	12.00€
Poêlée de Gambas à l'Anis	12.00€
Eventail d'Asperges au Parmesan	12.00€
Potage du moment	8.00€

Les Plats :

Le filet de bœuf à partager 600g	56.00€
Pièce de bœuf	19.50€
Entrecôte de Bœuf +/- 400g +2.50€ avec os à moelle	24.00€
Magnifique Côte de Bœuf pour 2	58.00€
Paleron de Bœuf Confit à la Bordelaise	19.00€
Burger classique 18.00€ Du Moment 20.00€ Végétarien	18.00€
Parmentier de Canard & Champignons	19.50€
Roulade de Poulet au Maroilles	18.00€
Boudin noir façon Cantraine	19.00€
Cuisse de Lapin aux Herbes	19.50€
Jarret de Porc braisé au Pain d'Epices	19.00€
Rognons de Veau à l'Ancienne	21.00€
Saucisse Brasse & sa purée	17.00€
Pâtes Carbonara, Bolognaise, Pesto	13.00€
La Pêche du moment	22.00€
La Pêche d'exception	35.00€

Accompagnements : Frites, Pdt au Four, tagliatelles, riz, purée, salade, légumes

Sauces : Maroilles, béarnaise, poivre, mayonnaise maison, échalote, beurre maître d'hôtel, roquefort

Les Desserts :

Courchevel aux Myrtilles	8.00€
Mi-cuit au Chocolat	8.00€
Crème brûlée	8.00€
Baba au Rhum	8.00€
Tiramisu du Chef	8.50€
Notre Véritable Ile flottante	8.50€
Pavlova Maison	8.00€
Salade de fruits frais	8.00€
Café gourmand	9.00€
Thé gourmand	10.00€
Mini irish gourmand	12.00€
Irish gourmand	15.00€