

L'IMPROVISTE

BRASSERIE

Entrées

7€20

Velouté d'hiver (oignons, céleri, chou, crème)

Ravioles gratinées, crème de parmesan et ciboulette

Assiette de saumon fumé, crème aux herbes fraîches, toast

Oeuf cocotte à l'ancienne (champignons, oignons, gruyère, crème)

Plats

Pavé de saumon grillé, sauce béarnaise, tagliatelles - 15,20€

Souris d'agneau au thym et son jus de cuisson, purée - 15,50€

Carbonnade flamande (boeuf, bière, pain d'épice), frites maison - 13,90€

Rognons de veau à l'ancienne (lardon, champignons, oignons), duo de purée - 14,90€

Pièce de boeuf sauce échalote, poivre ou béarnaise, frites maison et mée de salade - 14,90€

Entrecôte sauce poivre, échalote ou béarnaise, frites maison et mée de salade (env. 250g) - 18,80€

Tartare de boeuf, frites maison et salade (sauce cocktail, oignons, cornichons, oeuf de caille) - 14,90€

Burgers

Burger aux deux saumons (pain brioché, fondue de poireaux, saumon snacké, fromage frais, saumon fumé), frites maison - 15,50€

Burger classique (pain brioché, boeuf haché, confit d'oignons, cantal AOC, sauce cocktail), frites maison et salade - 14,50€

Tous nos vins sont d'origine européenne et française

Out garantir la qualité des plats proposés, certains plats peuvent varier en fonction du marché

La liste des allergènes est disponible sur demande

L'IMPROVISTE

BRASSERIE

Plats

10,90€

Salade de wraps (poulet, légumes de saison, salade)

Blanquette de poulet (champignons, oignons, crème), frites maison

Salade d'hiver (betterave rouge, endive, quinoa, toast de chèvre chaud)

Ficelle picarde (crêpe, jambon blanc, duxelle de champignons, crème, emmental râpé), frites maison

Fromages

7€20

Déclinaison de fromages affinés servie avec son verre de vin

Desserts

7€20

Mille-feuilles kiwi

Rabotte de l'Improviste

Café ou thé gourmand (supplément de 1€)

Moelleux au chocolat et son cœur fondant au chocolat blanc

Salade d'agrumes (pamplemousse, orange, mandarine) et sorbet yaourt artisanal

Assortiment de sorbets ou glaces : chocolat, vanille, pistache, fraise, framboise, fruit de la passion, citron vert, café, mangue

Tous nos vins sont d'origine française et bio

Pour garantir la qualité des plats proposés, certains plats peuvent varier en fonction du marché

La liste des allergènes est disponible sur demande