

LA BRASSERIE D'HIVER DE L'ABBAYE

LES ENTRÉES

Le saumon fumé maison, condiment acidulé <i>Home-made smoked salmon, tangy dressing</i>	17€
La salade de l'Abbaye comme une Caesar <i>Famous salad from Abbaye, like a Caesar</i>	16€
Le foie gras de canard français en terrine, pomme Granny <i>French duck foie gras, green apple</i>	18€

LES PLATS

Le filet de poisson du jour façon Grenobloise, pommes purée <i>Filet of fish of the day, with capers and lemon, potatoe purée</i>	29€
La volaille braisée aux saveurs anisées, billes de légumes racines <i>Braised chicken flavoured with anise, root vegetables</i>	28€
Le risotto aux légumes et herbes de saison <i>Risotto with vegetables and herbs of the season</i>	26€

LES SUCRÉS

La tartelette citron meringué <i>Lemon meringue pie</i>	9€
L'opéra café chocolat <i>Opera cake, coffee and chocolate</i>	10€
Le club sucré de saison <i>Sweet seasonal club</i>	10€

NOTRE FORMULE ENTRÉE + PLAT + DESSERT 36€
STARTER + MAIN COURSE + SWEET

Cette carte est servie du lundi au vendredi
De 12h00 à 13h30

TVA 10% - SERVICE COMPRIS