



BRASSERIE DE
L'ABBAYE

LA BRASSERIE D'ÉTÉ
2019

Ouverte tous les jours, de 12h00 à 15h00

 **les Collectionneurs®**
Restaurateurs, Hôteliers, Voyageurs

<p>MENU : ENTRÉE + PLAT + DESSERT 38 €</p> <p>Nous ne pouvons proposer de changement au menu</p> <p>Entrées</p> <p>Le saumon « Bomlo » mariné Pickles de légumes et herbes du jardin ou La burrata au lait de bufflonne Tomates multicolores et soupe froide de Green Zebra</p> <p>Plats</p> <p>La daurade bio à la plancha Salade thaï croquante ou Le risotto d'orge perlé, piquillos Grenade, ananas séché et fruits secs Sauce curry coco</p> <p>Desserts</p> <p>La tarte du jour aux fruits frais ou Coupe de glace - 2 boules au choix</p>	<p>MENU ENFANT (JUSQU'À 12 ANS)</p> <p>Entrée + plat + dessert 22 € Entrée + plat 18 € Plat + dessert 18 €</p> <p>Entrées</p> <p>Tomates et perles de mozzarella ou Saumon fumé</p> <p>Plats</p> <p>Steak haché (bœuf origine France) ou Poisson du jour</p> <p>Accompagnements</p> <p>Frites ou légumes</p> <p>Desserts</p> <p>Coupe 2 boules (vanille, chocolat, framboise, citron, pistache, abricot, fraise, pêche, coco) ou Brownie glace vanille</p>
---	--

LES ENTRÉES

Le saumon « Bomlo » mariné, pickles de légumes et herbes du jardin	20 €
Le Croque-Monsieur, jambon blanc à la truffe d'été, Beaufort	21 €
La salade de l'Abbaye comme une niçoise, herbes et fleurs du jardin	19 €
La burrata au lait de bufflonne, tomates multicolores et soupe froide de Green Zebra	18 €
La terrine de campagne maison, condiment abricot cumin	18 €

LES SUITES

Les filets de perche juste meunière, pommes frites maison, sauce tartare	34 €
Le poisson du jour à la plancha, salade thaï croquante	29 €
Tartare de bœuf Charolais coupé au couteau Pommes frites maison « à assaisonner suivant votre goût »	28 €
La pièce de bœuf du boucher M. Bocquet au barbecue, pommes frites maison, sauce béarnaise	36 €
La brochette de keftas d'agneau au citron mariné Ratatouille de légumes de notre potager au piment Nora, pignons de pin	28 €
Le risotto d'orge perlé, piquillos, grenade, ananas séché et fruits secs Sauce curry coco	19 €

LES FROMAGES

Le demi Saint Marcellin de « La Mère Richard », salade	8 €
La faisselle de « La Mère Richard », suivant votre goût :	7 €
- échalotes et fines herbes	
ou	
- coulis de fruits rouges et crème fraîche	

DOUCEURS ESTIVALES

La tarte du jour aux fruits frais	10 €
Crème brûlée, chartreuse verte	10 €
La meringue, crème mascarpone vanille, fruits rouges	12 €

COUPES DE GLACES (GLACES DES ALPES)

Coupe de glace - 2 boules au choix	10 €
Chantilly, meringue	
Coupe « Abbaye »	12 €
Myrtille, glace Génépi, chantilly, meringue	
Brownie	12 €
Brownie, glace vanille et chocolat, chantilly	
Piña Colada	12 €
Ananas frais, sorbet coco et citron vert	
Fruits rouges Melba	14 €
Fruits rouges, glace à la fraise, chantilly, coulis de framboise	