

AUTOUR D'UN VERRE

✓ Bruschettas (3 Pièces) (Tomate, ail, huile d'olive, basilic)	9,00
Plateau de l'artisan (Fromages et salamis)	10,00

Notre antipasto Mansart*

Pour 2 personnes (Burrata, charcuteries, bruschettas, calamars, mini arancini)	19,00/pers.
-----------------------------------------------------------------------------------	-------------

ENTRÉES FROIDES

Le Carpaccio de Boeuf selon notre tradition (Tranches de Bœuf Holstein, copeaux de Grana Padano, roquette)	18,00
Le Carpaccio de Thon rouge et sa marinade (Tranches de thon rouge, sésame et roquette)	18,00
Toast au Saumon Fumé (Oignons hâchés, persil)	18,00

ENTRÉES CHAUDES

✓ Nos croquettes au fromage «Vieux Bruges» (2 pièces, accompagnées d'un mesclun de salade, persil frit et citron)	18,00
Nos incontournables croquettes de crevettes grises (2 pièces accompagnées de mesclun de salade, persil frit, et citron)	19,00
Scampis à l'ail (6 pièces) (Scampis d'eau de mer au beurre à l'ail)	19,00

PLATS ENFANTS

Boulettes S. tomate	12,00
Mezzi Rigatoni (À la sauce tomate)	10,00
Burger enfant (Pain bun's, viande charolaise, sauce ketchup, frites)	12,00

SUPPLÉMENTS

Frites	3,50
Pommes croquettes	3,50
Pâtes	4,00
Légumes chauds	5,00
Petite Salade	3,50
Purée	3,50

VIANDES

Filet Mignon* (Irlandais) (Filet mignon Irlandais, frites et salade composée)	28,00
Bavette de bœuf sauce à l'échalotte (Accompagnée de frites et salade)	26,00
Entrecôte (350 g) (Entrecôte, frites et salade)	36,00
Filet pur Irlandais (Accompagné de frites, salade)	32,00
Brochette de bœuf Maison (Accompagnée de frites, salade)	24,00

SAUCES

Façon Mansart* (Flambée au Cognac, poivre vert et rose, crème tomatée)	4,00
Beurre Maître d'Hôtel (Beurre persillé et citronné)	4,00
Poivre Vert (Flambée au Cognac, poivre vert et crème)	4,00
Archiduc (Champignons de Paris, Cognac, fond de volaille, crème)	4,00
Béarnaise (Estragon, échalotes, beurre, vinaigre, jaune d'œuf)	4,00
Gorgonzola (Sauce crème à base de fromage Gorgonzola)	4,00

POISSONS

Saumon Mansart (Saumon rôti, mousseline à l'orange, chicons braisés, croquettes)	25,00
Duo de solettes « Façon meunière » (Accompagnées de frites et salade)	29,00

POISSONS FRAIS ARRIVAGE RÉGULIER.

Nos plats sont accompagnés de pommes frites, pommes croquettes ou pâtes.

SALADES COMPOSÉES

L'incontournable Salade César au Poulet (Poitrine de volaille marinée, émincée, salade iceberg, véritable sauce César, croûtons et parmesan)	18,00
La Niçoise (Thon rouge frais grillé, haricots, œuf dur, olive Taggiasche, poivrons rouges, oignons rouges, vinaigrette Niçoise)	18,00
La Chèvre lardons (Salade, chèvre, lardons déglacés au vinaigre de framboise, miel, raisins secs)	18,00

PÂTES & RISOTTO

Spaghetti Bolognaise	18,00
✓ Mezzi Rigatoni alla Parmigianna (Rigatoni aux aubergines grillées, ail, tomate, huile d'olive extra vierge, parmesan et mozzarella)	20,00
✓ Mezzi Rigatoni ai 4 formaggi (Gorgonzola, taleggio, parmesan et fromage d'abbaye)	20,00
Tagliatelles aux scampis (Sauté de scampis à l'ail et persil, déglacé au fumet de poisson crémé)	21,00
Paccheri alla Norcina (Chair à saucisse, sauce tartufata liée au parmesan, truffe)	21,00
Gnocchi Mansart (Saumon, scampis, crème tomatée)	21,00
Risotto scampis courgettes	21,00

Nos pâtes sont cuites à la minute.

NOS BURGERS

Hamburger Mansart* (Pain bun's, viande charolaise, oignons, tomate, fromage, lard, salade iceberg, potatoes)	19,00
Hamburger à la Truffe* (Pain bun's, viande charolaise, emmenthal, oignons, sauce mayo à la truffe, jambon à la truffe, salade iceberg, potatoes)	19,00
Le Frenchie Charolais (Pain bun's, viande charolaise, sauce fromage, oignons, concombre mariné, tomate, lard, salade iceberg potatoes)	19,00
Le Crispy Chicken (Pain bun's, véritable filet de volaille croustillant, cheddar, oignons, salade iceberg, tomate, sauce Jamy, potatoes)	19,00

LA BRASSERIE

Notre Croque-monsieur (Pain, Emmental, jambon, frites et salade)	12,00
Notre tartare de boeuf* (Pur boeuf haché minute et ses condiments {cornichons, câpres, persil, oignons hachés}, frites et salade)	20,00
Boulettes sauce tomate en cassolette* (Boulettes mijotées dans sa sauce tomate et accompagnée de frites)	20,00
Boulets à la liégoise	19,00
Carbonnades à la Bière belge (Accompagnées de frites)	22,00
Vol-au-vent (Emincé de volaille servi sur son feuilleté et ses frites)	19,00
1/2 Poulet fermier, frites, salade	19,00
Escalope de dinde à la Parmigiana (Généreuse escalope panée, garnie de sauce tomate et aubergines gratinées à la mozzarella et parmesan, accompagnée de tagliatelles)	24,00
Escalope à la Parmigiana (Généreuse escalope panée, garnie de sauce tomate et aubergines gratinées à la mozzarella et parmesan, accompagnée de tagliatelles)	24,00

FINES DOUCEURS

Notre pain perdu brioché (Pain brioché préparé comme un pain perdu avec caramel beurre salé & boule de glace vanille)	10,00
Tarte tatin flambée, glace vanille	11,00
Moelleux au chocolat, glace à la vanille de Madagascar (Au chocolat Belge, glace vanille)	10,00
Crème brûlée à la fève de tonka (Caramélisée au sucre blond et parfumée à la fève de tonka)	9,00
Tiramisù traditionnel	9,00
Gaufre de Bruxelles Chantilly	9,00
Dame Blanche (Vanille, chocolat chaud, crème fraîche)	9,00
Brésilienne (Moka, vanille, caramel, crème fraîche)	9,00
Café Gourmand	12,00

CRÊPES

Crêpe Mikado (Crêpes accompagnées de sauce chocolat et boule de glace vanille)	11,00
Crêpe Nutella (Crêpes accompagnées de Nutella)	10,00
Crêpe Sucre ou Confiture (Selon votre envie)	10,00
Crêpe à la Normande (Crêpes aux pommes caramélisées au Calvados, boule de glace vanille)	12,00
Crêpe Grand Marnier (Crêpes flambées au Grand Marnier, boule de glace vanille)	12,00

* Spécialités de la maison
✓ Plats végétariens

Allergies, intolérances,
n'hésitez pas à nous interroger.



Réseau : brasseries mansart
Code : LeMansart