MENU GROUPE

CUVE DES FÊTES 44

ENTRÉE AU CHOIX

Carpaccio de betterave
Betterave taillée finement, orange, radis, fromage de chèvre, miel épicé, salade de fleurs, huile au thym et à l'ail grillé.

Tartare de boeuf
Bœuf assaisonné de câpres, cornichons, persil, ciboulette, échalotes, sauce classique légèrement relevée et crostini.

PLAT PRINCIPAL AU CHOIX

Choucroute traditionnelle
Saucisses de Toulouse et Oktoberfest fumées, jambon, choucroute à la bière et pommes de terre.

Fish & chips
2 morceaux de filet de morue croustillant panure maison à la bière, sauce tartare et citron. Servi avec frites et salade de choux.

Burger du berger
Pain brioché, galette de bœuf, chutney bacon-abricot, fromage de chèvre, roquette, glaçage balsamique.

Flammekueche carbonara
Crème de parmesan, joue de porc braisée, oignon rouge, fromage suisse et mozzarella, jaune d'œuf.

Elle se prend pour une Niçoise
Salade garnie de jambon à la bière, œuf, tomates, carottes, oignons et vinaigrette douce à la moutarde.

Bavette de boeuf et frites (+15$)
Légèrement assaisonnée et grillée avec du beurre aux herbes. Servie avec frites. Aujoutez de la sauce au poivre (+1,50$).

Pavé de saumon grillé (+15$)
Filet de saumon grillé, purée, carottes glacées au miel, fèves rôties, sauce hollandaise, câpres frites, huile à l'ail rôti et au thym.

DESSERT AU CHOIX

Le Gâteau au fromage des fêtes
Gâteau au fromage au mascarpone, garni d'un coulis de cerises griottes sur une croûte de biscuits Graham.

Croustillant des fêtes
Croustade aux pommes à la cannelle, garnie d'amandes grillées et de flocons d'avoine sans gluten.

3 BRASSEURS