

LA MAISON ROUGE

PETIT JEAN

À PARTAGER À L'APÉRO

- SAUCISSON AU FENOUIL, BEURRE AU PIMENT D'ESPELETTE | 12
HOUMOUS DE CAROTTES DES SABLES, FOCACCIA MOELLEUSE | 16
CAVIAR OSCIÈTERE MAISON KAVIAIRI, 30GR, BIBALASKAS | 90

ENTRÉES

- OEUFS MAYONNAISE AUX HERBES, OEUFS DE TRUITES | 15
GASPACHO DE PETIT POIS MENTHOLÉ, CHÈVRE FRAIS, CRÈME GLACÉE MOUTARDE | 16
CROQUE JEUNE HOMME, AU VIEUX COMTÉ ET JAMBON RÔTI AUX HERBES | 18
PÂTÉ EN CROUTE, PINTADE, RIS DE VEAU ET FOIE GRAS, PICKELS DE LÉGUMES | 24
FOIE GRAS DE CANARD AU JURANÇON, PATE DE COING | 24

PLATS

- AIGUILLETES DE TRUITE SAUMONÉE, BEURRE BLANC PERLÉ A L'HUILE D'ANETH, OEUFS DE TRUITE | 28
FILET DE DORADE SÉBASTE, HARICOTS COCO AU CHORIZO | 36
RISOTTO CRÉMEUX DE COQUILLETES AU HOMARD, SERVI DANS LA MEULE | 38
POITRINE DE COCHON DU MONT VENTOUX CROUSTI' MOELLEUSE | 28
VITELLO TONNATO, FRITES À LA GRAISSE DE BOEUF, MESCLUN AUX HERBES | 30
TARTARE DE BOEUF AU COUTEAU, CAVIAR OSCIÈTRE, FRITES À LA GRAISSE DE BOEUF, MESCLUN AUX HERBES | 42
FAUX FILET DE BOEUF ANGUS, JUS À LA MOËLLE | 32

PLATS À PARTAGER

- GÉNÉREUSE CÔTE DE VEAU À LA MILANAISE, JUS INFUSÉ À L'AIL ET À LA SAUGE,
POUR DEUX PERSONNES | 38 PAR PERSONNE
CÔTE DE BOEUF ANGUS, FRITES À LA GRAISSE DE BOEUF, MESCLUN AUX HERBES,
POUR DEUX PERSONNES | 55 PAR PERSONNE

SUPPLÉMENT ACCOMPAGNEMENT | 6

FRITES À LA GRAISSE DE BOEUF | POMME PURÉE AU JUS | LÉGUMES SAUTÉS | MELSCUN AUX HERBES

POUR VOS ENFANTS, POITRINE DE COCHON OU PÊCHE DU JOUR, POMME PURÉE OU FRITES | 12
NOUS PORTONS À VOTRE INTENTION QU'UN DROIT DE COUVERT DE 10€ VOUS SERA FACTURÉ
SI VOUS NE COMMANDEZ PAS AU MOINS UN PLAT PRINCIPAL PAR CONVIVE

LA MAISON ROUGE

PETIT JEAN

FROMAGES ET DESSERTS

ASSORTIMENT DE FROMAGES DE LA FROMAGERIE ST NICOLAS, PÂTE DE COING
PRÉPARÉE PAR NOS SOINS, MESCLUN AUX HERBES | 18

BABA SELON VOS DÉSIRS, CERISE ET CRESSON | 14

MOUSSE AU CHOCOLAT INFUSÉ A LA CARDAMOME, PRALINÉ COCO | 14

PAVLOVA PÊCHE BRULÉE ET VERVEINE | 14

COUPES GLACÉES ET SORBETS ARROSÉS

COUPE FRUITS ROUGE: SORBET FRAMBOISE, FRUITS ROUGE,

CHANTILLY MASCARPONE, COULIS FRUITS ROUGE | 14

COUPE COOKIES CARAMEL: CRÈME GLACÉE CARAMEL BEURRE SALÉ, CRÈME GLACÉE VANILLE,
ÉCLATS DE COOKIES, CHANTILLY MASCARPONE, SAUCE CARAMEL BEURRE SALÉ | 14

SORBET CITRON ARROSÉ CHARTREUSE JAUNE | 14

SORBET FRAMBOISE ARROSÉ FRAMBOISE SAUVAGE DE CHEZ METTÉ | 14

MENU DÉJEUNER

UNIQUEMENT LE MIDI DU LUNDI AU VENDREDI HORS JOURS FERIÉS

ENTRÉE

GASPACHO DE TOMATES ET PASTèques, BURRATA CRÉMEUSE | 12

PLATS

BASSE CÔTE DE BOEUF BLACK ANGUS, VÉRITABLE SAUCE AU POIVRE,

FRITES CUITES À LA GRAISSE DE BOEUF | 20

FROMAGE OU DESSERT

FROMAGE DE LA FROMAGERIE ST NICOLAS, PÂTE DE COING

PRÉPARÉE PAR NOS SOINS, MESCLUN AUX HERBES

OU

TARTELETTE AU MYRTILLES, CRÈME GLACÉE FROMAGE BLANC | 11

ENTRÉE PLAT OU PLAT DESSERT | 26

ENTRÉE PLAT DESSERT | 30

ICI NOUS CUISINONS DES PRODUITS BRUTS ET FRAIS DE QUALITÉS SÉLECTIONNÉS AVEC SOINS
LES JUS ET SAUCES MIJOTENT TOUTE LA NUIT. LES SORBETS ET CRÈMES GLACÉE SONT AUSSI MAISON...