

# LA MAISON ROUGE

PETIT JEAN

## À PARTAGER À L'APÉRO

- HOUMOUS DE CAROTTES DES SABLES, FOCACCIA MOELLEUSE | 16  
EXCEPTIONNEL CECINA DE LÉON, AFFINÉ 12 MOIS, BEURRE AU PIMENT D'ESPELETTE | 22  
ASSORTIMENT DE BELLES CHARCUTERIES IBÉRIQUE, BEURRE AU PIMENT D'ESPELETTE | 26  
CAVIAR OSCIÈTÈRE MAISON KAVIARI, 30GR, BIBALASKAS | 90

## ENTRÉES

- KÄSKNEPFLES AUX HERBES, CRÉMEUX PARMESAN | 16  
GRAVLAX DE TRUITE SAUMONÉE, CONDIMENT FROMAGE BLANC, HUILE D'ANETH | 18  
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, PÂTE DE COING, BRIOCHE TIÉDIE | 25  
SHABU SHABU DE BOEUF WAGYU, ÉTUVÉ DE CÉLERI, HUILE MENTHOLÉ | 30

## PLATS

- FIN GATEAU DE TRUITE SAUMONÉE, BEURRE BLANC À LA CITRONELLE, SALADE DE FENOUIL | 28  
RISOTTO SAFRANÉ AUX CREVETTES SAUVAGES, SERVI EN MEULE DE PECORINO | 32  
*Sublimé de Caviar Oscietàre | Supplément 30*

- DOS DE LIEU JAUNE CUIT CUIT NACRÉ, CHAPELURE DE NOISETTES, CRÉMEUX DE PANAIS | 34  
JOUE DE COCHON MIJOTÉE AU PINOT NOIR, POMME PURÉE | 28

- PINTADE FARICE AUX CHAMPIGNONS, ÉSCALOPE DE FOIE GRAS POÉLÉ, JUS CRÉMÉ AU VIN JAUNE | 35

- BELLE NOIX D'ENTRECOTE DE BOEUF AU POIVRE SARAWAK, FRITES CUITES À LA GRAISSE DE BOEUF | 38

- TARTARE DE BOEUF AU COUTEAU, CAVIAR OSCIÈTÈRE, FRITES CUITES À LA GRAISSE DE BOEUF, MESCLUN AUX HERBES | 42

## PLATS À PARTAGER

- CÔTE DE BOEUF D'ALSACE MATURÉE, FRITES CUITES À LA GRAISSE DE BOEUF, MESCLUN AUX HERBES,  
13 EUROS LES 100GR

LE GRAMMAGE DES CÔTES DE BŒUF EST DISPONIBLE SUR DEMANDE AUPRÈS DE NOTRE ÉQUIPE

- GÉNÉREUX TRAVERS DE COCHON DU MONT VENTOUX, JUS INFUSÉ À LA SAUGE  
POUR DEUX PERSONNES | 36 PAR PERSONNE

### SUPPLÉMENT ACCOMPAGNEMENT | 6

- FRITES CUITES À LA GRAISSE DE BOEUF | POMME PURÉE AU JUS | LÉGUMES SAUTÉS | MELSCUN AUX HERBES  
POUR VOS ENFANTS, JOUE 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 À LA CHARTREUSE, CRÉMEUX CITRON, CRÈME GLACÉE VERVEINE | 14

FEUILLE À FEUILLE AU CHOCOLAT 70%, CRÈME GLACÉE COING ET CARDAMOME | 14

L'ANANAS INFUSÉ À LA CAMOMILLE, CRÈME GLACÉE CAMOMILLE | 14

## COUPES GLACÉES ET SORBETS ARROSÉS

COUPE BANOFEE: CRÈME GLACÉE SPÉCULOS, CRÈME BANANE,  
ÉCLATS DE COOKIES, SIPHON DULCE DÉ LÉCHÉ | 14

SORBET CITRON ARROSÉ À LA CHARTREUSE JAUNE | 14

SORBET POIRE ARROSÉ À LA POIRE WILLIAMS DE LA MAISON METTÉ | 14

## MENU DÉJEUNER

UNIQUEMENT LE MIDI DU LUNDI AU VENDREDI HORS JOURS FERIÉS

### ENTRÉE

VITELLO TONATO | 12

### PLATS

FILET DE SAUMON DE NORVÈGE ROTI, CRÈME DE COCO DE PAIMPOL | 20

### FROMAGE OU DESSERT

FROMAGE DE LA FROMAGERIE ST NICOLAS, PÂTE DE COING

PRÉPARÉE PAR NOS SOINS, MESCLUN AUX HERBES

OU

CARPACIO DE KAKI AUX ÉPICES DOUCE, SORBET COCO | 11

ENTRÉE PLAT OU PLAT DESSERT | 26

ENTRÉE PLAT DESSERT | 30

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