

BRASSERIE SAINT VINCENT



Hors d'œuvres

HUITRES DU GOLFE « JACOB » N°3	6	9	12
<i>De chez notre ami Nicolas Jacob Séné</i>	10€ / 15€ / 18€		
CREVETTES ROSES MAYONNAISE	9€		
<i>Env. 250gr, mayonnaise maison</i>			
MUSEAU DE PORC SAUCE VINAIGRETTE	8€		
<i>Museau de porc, salade de pommes de terre avec vinaigrette et oignon rouge</i>			
RILLETTES DE MERLU CURCUMA CITRON VERT	8€		
<i>Accompagnées de mesclun, sauce vierge & toasts</i>			
ŒUFS MAYONNAISE & CHIPS DE SERRANO	5,50€		
<i>3 1/2 œufs mayonnaise, avec vinaigrette et oignon rouge</i>			
FOIE GRAS DE CANARD CHUTNEY DU MOMENT	14€		
<i>Env. 90 gr, la recette du chef, mesclun et toasts</i>			
PÂTÉ EN CROÛTE RICHELIEU AU CANARD	13€		
<i>Env. 100gr de pâté en croûte de la maison Bolard</i>			
CAMEMBERT AU LAIT CRU RÔTI & MOUILLETES	9€		
<i>1/2 Camembert rôti, graines de cumin, mesclun</i>			
FALAFELS CRÈME AU LAIT DE COCO & CURRY (Véggie)	9€		
<i>Falafels crème au lait de coco & curry, graines de courges, et herbes fraîches</i>			

Les Salades

LA SALADE ANDRIA	16,50€
<i>Jambon Serrano, burrata, tomates, pesto, salade croûtons & balsamique</i>	
LA SALADE CÉSAR	16,50€
<i>Blanc de poulet, parmesan, œuf dur, croûtons, anchois, salade, tomates, sauce César</i>	
LA SALADE DE CHÈVRE CHAUD (Végé)	16,50€
<i>3 tartines de chèvre chaud, salade, tomates, pommes de terre & oignons, miel & balsamique</i>	

Les Viandes

ANDOUILLETTE AAAAA GRILLÉE SAUCE MOUTARDE	17€
<i>Accompagnée de frites & salade</i>	
TARTARE DE BŒUF CHAROLAIS AU COUTEAU 180 gr	16€
<i>Non préparé, accompagné de frites & salade</i>	
NOIX D'ENTRECÔTE ANGUS env. 350gr	28€
<i>Accompagnée de frites & salade, beurre maître d'hôtel</i>	
PIÈCE DE BŒUF DU MOMENT env.200gr	17€
<i>Accompagnée de frites & salade, sauce poivre</i>	
LA CÔTE DE BŒUF VBF env. 1kg	65€
<i>Accompagnée de frites & salade</i>	
MAGRET DE CANARD SAUCE MIEL FOIE GRAS	17€
<i>1/2 magret accompagné de pommes de terre grenaille, sauce miel</i>	
CONFIT DE CANARD	18€
<i>Pommes de terre grenaille, sauce miel</i>	
JARRETON DE COCHON	18€
<i>Pommes de terre grenaille, jaqué au soja, sauce miel</i>	
LE BURGER SAINT VINCENT	16€
<i>Boeuf, salade, tomate, oignons, fromage, lard grillé, sauce burger</i>	
LE BURGER VÉGÉ	15€
<i>Galette de légumes, salade, tomate, oignons, fromage, sauce burger</i>	
LE PLAT TRADITION DU MOMENT	16€
<i>Demandez l'ardoise à votre serveur !</i>	

Les Poissons

LE FISH & CHIPS	16€
<i>Frites & sauce tartare</i>	
PAVÉ DE MERLU SAUCE BEURRE BLANC	18€
<i>Riz parfumé & légumes</i>	
SAINT-JACQUES FRAÎCHES SNACKÉES SAUCE ROMARIN	21€
<i>Riz parfumé & légumes</i>	
LOTTE FRAÎCHE RÔTIE AU CURCUMA SAUCE ROMARIN	19€
<i>Pâte à l'encre de seiche & légumes</i>	
PÊCHE DU JOUR SELON ARRIVAGE	28€
<i>Demandez à votre serveur ! (Solé, thon, turbot, bar & compagnie)</i>	
NOTRE HOMARD RÔTI AU BEURRE le demi / entier	19€ / 35€
<i>(selon arrivage) Rizzoto & légumes</i>	

Nos moules selon la saison

Accompagnées de frites

MOULES MARINIÈRES	13,50€
MOULES CRÈME	14,50€
MOULES GORGONZOLA	15,50€

Nos desserts

CRÈME BRÛLÉE VANILLE BOURBON FLAMBÉE	8€
<i>Flambée devant vous, allumez le feu !</i>	
MOUSSE AU CHOCOLAT NOIR TRADITION	8€
<i>Mousse au chocolat maison, du chocolat noir, des œufs, du beurre: c'est tout !</i>	
MOELLEUX AU CHOCOLAT NOIR	8€
<i>Coulis caramel au beurre salé, glace vanille</i>	
PROFITEROLE GLACÉE, GLACE VANILLE & SAUCE CHOCOLAT CHAUD	8€
<i>Chocolat chaud, chantilly vanille et amandes</i>	
BABA AU RHUM STYLE BOUCHON	8€
<i>Baba brioche, chantilly vanille</i>	
CAFÉ GOURMAND DU SAINT-VINCENT	9€
<i>3 pâtisseries du moment</i>	
ASSIETTE DE 3 FROMAGES	9€
<i>Selon les envies du chef !</i>	

Les Glaces

L'HERMINE BLANCHE	7€
<i>3 boules vanille, chocolat chaud, chantilly</i>	
LE CHOCOLAT OU CAFÉ LIÉGEOIS	7€
<i>3 boules chocolat ou café, coulis, chantilly</i>	
LA POIRE BELLE HÉLÈNE	7€
<i>2 boules vanille, poire au sirop, chocolat chaud, amandes, chantilly</i>	
LA CONNÉTABLE	8€
<i>3 boules citron jaune & vodka</i>	

Glaces artisanales

1 BOULE	2,50€
2 BOULES	4,50€
3 BOULES	6€

Parfums : Vanille, chocolat noir, café, fraise, caramel beurre salé, passion, pistache, menthe chocolat, citron jaune.

Supplément :	1,50€
<i>Chantilly, sauce chocolat, coulis caramel, amandes.</i>	

1/2 Poulet rôti du Dimanche

Servi avec frites et salade verte

16€

Menu Enfant

Steak haché, frites
Ou
Jambon blanc, frites
Ou
Poisson blanc, riz

1 Boule de glace
Parfum au choix

*** Menu enfant jusqu'à 12 ans*

9.50€

prix net ttc. Service compris

BRASSERIE SAINT VINCENT