

ENTRÉES

Poireaux vinaigrette Leeks, vinaigrette dressing	7 €
Saumon d'Ecosse Label Rouge, fumé maison Homemade Scottish smoked salmon « Label Rouge »	18 €
Terrine de foie-gras au Porto Terrine of foie gras, flavoured with Port wine	21 €
Tartare de loup, jus de céleri et concombre Sea bass tartare, cucumber and celery juice	18 €
Salade de poulpe, mousseline de pommes de terre et chorizo Octopus salad, fine mousse of potatoes and chorizo	16 €
Œufs « Mimosa », macédoine de légumes Hard boiled eggs, mayonnaise, mixed diced vegetables	9 €
Carpaccio d'avocat, salade d'herbes vinaigrette huile d'olive et citron Carpaccio of avocado, herbs, lemon & olive oil vinaigrette dressing	12 €
6 Huitres de la Maison Mer creuses de Bretagne N°2 6 Oysters N°2 « Creuses de Bretagne »	26 €
Soupe à l'oignon gratinée Gratinated onion soup	12 €

PLANCHES

Assortiment de fromages affinés Selection of ripened cheeses	19 €
Assortiment de charcuteries Pierre Oteiza Selection of delicatessen, « Pierre Oteiza »	17 €

SEMAINIER

LUNDI / Monday

Magret de canard, purée de patate douce et pistache Duck breast fillet, sweet potatoes purée and pistachio	24 €
---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	------

MARDI / Tuesday

Filets de merlan façon meunière Whiting fillets, meunière style	24 €
--------------------------------------------------------------------	------

MERCREDI / Wednesday

Paleron de bœuf croustillant, polenta crémeuse Crispy beef chuck, creamy polenta	24 €
----------------------------------------------------------------------------------------	------

JEUDI / Thursday

Coq au vin	24 €
------------	------

VENREDI / Friday

Calamars à l'encre de seiche Squid in ink sauce	24 €
----------------------------------------------------	------

SALADES

Cœur de laitue Heart of lettuce	11 €
Salade Caesar (volaille ou crevettes) Caesar salad (chicken or shrimps)	18 €
Salade de chèvre chaud FP Warm goat cheese salad	18 €

PLATS

Tartare de bœuf assaisonné Prepared beef tartare	23 €
Souris d'agneau confite, caviar d'aubergine Knuckle of lamb, eggplant purée	27 €
Paillard de volaille Label Rouge, pousses d'épinard sautées Thin slice of grilled chicken "Red Label" sauteed baby spinaches	25 €
Bavette d'Aloyau grillée, échalotes à la Bordelaise Grilled skirt steak, red wine & shallot sauce	24 €
Noix d'entrecôte d'Argentine, sauce béarnaise Argentine entrecôte steak, béarnaise sauce	39 €
Foie de veau à la plancha, déglacé au balsamique Pan-sautéed calf's liver, deglazed with balsamic	33 €
Burger Réjane, cheddar & bacon Réjane burger, cheddar & bacon	25 €
Lasagnes FP, salade verte FP lasagna & green salad	19 €
Fish & Chips	26 €
Sole grillée entière Whole grilled sole fish	58 €
Pavé de loup, crème de poivrons rôtis Sea bass steak, cream of roasted peppers	34 €

Garniture au choix : frites, ratatouille, salade, riz pilaf,
purée de pommes de terre
Seconde garniture: 5 €

Garnish of your choice: French fries, ratatouille, salad
Mashed potatoes, pilaf rice
The second one: 5 €

Toutes taxes et services inclus
All taxes and services included

La liste des allergènes est à votre disposition
The list of allergens is at your disposal

La maison n'accepte pas les chèques
We do not accept checks



VEGGIE

Cocotte de légumes de saison au basilic Seasonal steamed cooked vegetables	19 €
Gnocchi de pommes de terre, tomates et courgettes Potatoes gnocchi, tomatoes and zucchini	19 €
Risotto à la truffe Creamy Risotto, flavoured with black truffle	26 €
Potage de légumes de saison Seasonal vegetables soup	12 €

DESSERTS

Assiette de fromages affinés Selection of ripened cheeses	12 €
Cheesecake au citron de Menton Lemon cheesecake	11 €
Crème caramel Caramel custard	7 €
Finger mangue, noisette, et chocolat dulcify Mango finger, hazelnut and dulcify chocolate	12 €
Tiramisu	10 €
Eclair noix de pécan et caramel Caramel éclair with pecan nuts	10 €
Mont-Blanc mandarine Tangerines Mont-Blanc	10 €
Dessert du moment Dessert of the day	11 €
Carpaccio d'ananas, sorbet mangue Pineapple carpaccio, mango sorbet	12 €
Glaces et sorbets Frédéric Faur Ice creams & sorbets	9 €

Les desserts de la Brasserie Réjane
ont été créés par Yann Brys,
Meilleur Ouvrier de France Pâtisserie

*Brasserie Réjane desserts
were created by Yann Brys,
Meilleur Ouvrier de France of Pastry*

BRASSERIE REJANE

Petit déjeuner : 7h – 10h30
Breakfast: 7am – 10:30am

Déjeuner : 12h – 14h30
Lunch: 12pm – 2:30pm

Dîner : 18h30 – 23h
Dinner: 6:30pm – 11pm