

## ENTRÉES

<b>Œuf mollet sur crème d'oignons, comté râpé, pain de campagne toasté</b>	12
Poached egg on a cream of onions, comté cheese, toasted brown bread	
<b>Saumon d'Ecosse Label Rouge fumé maison</b>	18
Homemade Scottish smoked salmon « Label Rouge »	
<b>Terrine de foie-gras au Porto</b>	21
Terrine of foie gras, flavoured with Port wine	
<b>Tartare de loup, jus de céleri et concombre</b>	18
Sea bass tartare, cucumber and celery juice	
<b>Carpaccio de thon rouge aux agrumes</b>	21
Red tuna carpaccio with citrus fruits	
<b>Salade tiède de lentilles, gésiers de canard et foie gras</b>	18
Warm lentils salad with foie gras and duck gizzards	
<b>Maquereau à l'escabèche</b>	10
Escabeche marinated mackerel	
<b>Carpaccio d'avocat, salade d'herbes vinaigrette huile d'olive et citron</b>	12
Carpaccio of avocado, herbs, lemon & olive oil vinaigrette	
<b>Soupe à l'oignon gratinée</b>	12
Gratinated onion soup	

## PLATS

<b>Tartare de bœuf assaisonné</b>	23
Prepared beef tartare	
<b>Bavette d'Aloyau grillée échalotes à la Bordelaise</b>	26
Grilled skirt steak, red wine & shallot sauce	
<b>Noix d'entrecôte d'Argentine, sauce béarnaise</b>	39
Argentine entrecôte steak, béarnaise sauce	
<b>Foie de veau à la plancha, déglacé au balsamique</b>	33
Pan-sautéed calf's liver, deglazed with balsamic	
<b>Burger Réjane, cheddar &amp; bacon</b>	25
Réjane burger, cheddar & bacon	
<b>Lasagnes FP, salade verte</b>	19
FP lasagna & green salad	
<b>Volaille fermière rôtie à la fleur de thym</b>	26
Roasted free-range chicken, thym gravy	
<b>Cabillaud confit à l'huile d'olive, fondue de poireaux et blettes</b>	28
Cod confit in olive oil, fondue of leeks and chards	
<b>Rascasse à la provençale</b>	26
Provençal-style scorpion fish	
<b>Daurade entière grillée, sauce vierge</b>	34
Grilled gilt head bream, olive oil and lemon sauce	

## PLANCHES

<b>Assortiment de fromages affinés</b>	19
Selection of ripened cheeses	
<b>Assortiment de charcuteries Pierre Oteiza</b>	17
Selection of delicatessen, « Pierre Oteiza »	

## SEMAINIER

### LUNDI MONDAY

**Filet de canette rôti, figues pochées, sauce au poivre de timut**  
Roasted fillet of duckling, poached figs, timut pepper sauce

### MARDI TUESDAY

**Pavé de saumon mi-cuit à la citronnelle, pommes de terre vitelotte en purée**  
Semi cooked salmon fillet flavored with lemon grass, mashed vitelotte potatoes

### MERCREDI WEDNESDAY

**Bœuf carotte**  
Beef & carrot stew

### JEUDI THURSDAY

**Côte de porc rôtie, épinards et oignons confits**  
Roasted pork chop, spinaches and onion confit

### VENDREDI FRIDAY

**Gambas rouges à la plancha, choux fleur rôti au citron**  
Prawns "à la plancha", roasted cauliflower with lemon

**Tous nos plats sont à 24 €**  
All our dishes are 24 €



@brasserierejane

## SALADES

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

## VEGGIE

<b>Gnocchi de pommes de terre, tomates et courgettes</b>	19
Potatoes gnocchi, tomatoes and zucchini	
<b>Consommé de légumes au gingembre et fines herbes</b>	12
Vegetable consommé with ginger and herbs	
<b>Salade tiède de haricots verts, petits pois, brocolis, vinaigrette au citron</b>	17
Warm french green beans salad, garden peas, broccoli, lemon dressing	

## DESSERTS

<b>Sélection de pâtisseries créées par Yann Brys</b>	10
Selection of pastries created by Yann Brys Meilleur Ouvrier de France	
<b>Coupe de fruits rouges</b>	12
Red fruit bowl	
<b>Glaces et sorbets, Philippe Faur</b>	8
Ice creams & sorbets	
<b>Assiette de fromages affinés</b>	12
Selection of ripened cheeses	

**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 €

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

**Tarifs en euros. Toutes taxes et services inclus.**  
Rates in euros. All taxes and services included.

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

