

ENTRÉES

Poireaux vinaigrette «printemps été » 7 € Leeks « spring / summer style »	
Saumon d'Ecosse Label Rouge, fumé maison Homemade Scottish smoked salmon « Label Rouge »	18 €
Tartare de thon, avocat Et fruit de la passion Tuna tartare , avocado and passion fruit	19 €
Asperges blanches tièdes Vinaigrette aux herbes Warm white asparagus , herbs dressing	16 €
Foie gras mi-cuit, chutney d'oignon Semi-cooked duck « foie gras » onion chutney	18 €
Œufs « Mimosa », Macédoine de légumes Hard boiled eggs, mayonnaise, mixed diced vegetables	9 €
Planche de charcuteries, Pierre Oteiza Board of delicatessen, « Pierre Oteiza »	16 €
Carpaccio de Poulpe poivrons confits Octopus carpaccio , confit red peppers	18 €
Bouquet de crevettes, mayonnaise Shrimps bunch, mayonnaise sauce	16 €
Gaspacho, émulsion de chèvre Tomato soup , goat cheese foam	12€
Soupe à l'oignon gratinée Gratinated onion soup	11 €
Planche de fromages affinés, Maison Mons Selection of ripened cheeses, « Maison Mons »	18 €

SEMAINIER

LUNDI

Côtes d'agneau découvertes, Petits pois à la Française 24 €
Roasted lamb chops , « French style» Green peas

MARDI

Calamars grillés, Poivrons et Epinards 24€
Grilled calamari , red peppers and spinaches

MERCREDI

Gratin de coquillettes aux 2 jambons et au vieux Comté 24 €
Gratinated elbow pasta with Comté cheese, cured & cooked ham

JEUDI

Vitello tonnato, salade verte 24€
Vitello tonnato , green salad

VENDREDI

Brochette de gambas rouges, sauce vierge aux agrumes 24 €
Red grilled king prawns , virgin citrus sauce

GRANDES SALADES

Cœur de laitue Heart of lettuce	11 €
Traditionnelle Salade Caesar (volaille ou crevettes) Caesar salad (chicken or shrimps)	16 €
Salade de chèvre chaud FP Warm goat cheese salad	18 €
Burrata des Pouilles, Tomates anciennes Burrata cheese with heirloom tomatoes	19€

PLATS

Tartare de bœuf assaisonné Prepared beef tartare	23 €
Carpaccio de bœuf Bio S/L Parmesan et roquette Organic Beef carpaccio Parmesan cheese and rocket salad	12€/24 €
Volaille fermière des Landes rôtie à la fleur de thym Farmhouse poultry from Landes, thyme flower	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, boeuf "Bio", cheddar & bacon Réjane burger "organic" beef, cheddar & bacon	25 €
Lasagnes FP, salade verte FP lasagna & green salad	19 €
Espadon à la plancha, Sauce tomate Marinière Snacked Swordfish , "Marinière" tomato sauce	30€
Aïoli de cabillaud Poached cod, vegetables, aïoli sauce	27 €
Daurade royale grillée, sauce vierge Grilled gilt head bream, virgin sauce	29 €

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

Garnish of your choice: French fries, purée, Ratatouille, salad, 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

Jeunes tomates farcies, Avocat et yuzu Baby tomatoes stuffed with avocado and yuzu	16€
Cocotte de légumes de saison au basilic Seasonal steamed cooked vegetables	16 €
Risotto aux asperges vertes Creamy asparagus risotto	22 €
Soupe de petits pois, rafraîchie à la menthe Cold green peas and mint soup	10 €

DESSERTS

Assiette de fromages affinés Maison Mons Selection of ripened cheeses, « Maison Mons »	12 €
Tarte au citron meringuée Lemon meringue pie	11 €
Crème caramel Caramel custard	7 €
Tarte au chocolat noir Grand Cru du Pérou Peruvian dark chocolate tart	12 €
Opéra Opera pastry	10 €
Millefeuille, à la vanille de Papouasie Mille-feuille Pastry , vanilla from Papouasie	11 €
Mousse au chocolat Guanaja 70% Chocolate mousse 70%	9 €
Pavlova Pavlova	9 €
Tarte du moment Seasonal tart	10 €
Coupe de fruits rouges Red fruits cup	14 €
Glaces et sorbets Ice creams & sorbets	9 €
Poire Belle Hélène, Colonel, Banana split, Chocolat Liégeois	12 €

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