

## 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 €
Carpaccio de thon rouge aux agrumes Red tuna carpaccio with citrus fruits	21 €
Melon et jambon sec des Aldudes Melon and ham from Aldudes	12 €
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 €
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

<b>LUNDI / Monday</b> Tagliata de bœuf, parmesan, roquette et tomates cerises Flank beef steak, parmesan shaved, rocket salad and cherry tomatoes	24 €
<b>MARDI / Tuesday</b> Moules & frites Mussels and french fries	24 €
<b>MERCREDI / Wednesday</b> Onglet de veau, asperges blanches à l'orange Hanger veal steak, white asparagus with orange sauce	24 €
<b>JEUDI / Thursday</b> Poulet basquaise Chicken – Basque style	24 €
<b>VENDREDI / Friday</b> Cabillaud confit à l'huile d'olive et romarin, purée d'artichauts Cod confit in olive oil and rosemary, artichoke purée	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 €
Salade Niçoise Niçoise salad	18 €
Tomates & burrata des Pouilles Tomatoes and burrata cheese	19 €

## PLATS

Tartare de bœuf assaisonné Prepared beef tartare	23 €
Carpaccio de bœuf bio, parmesan, roquette Organic beef carpaccio, parmesan cheese, rocket salad	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 €
Volaille fermière rôtie à la fleur de thym Roasted free-range chicken, thym gravy	26 €
Rascasse à la provençale Provençal-style scorpion fish	26 €
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

Gnocchi de pommes de terre, tomates et courgettes Potatoes gnocchi, tomatoes and zucchini	19 €
Gaspacho de tomate, mousse au chèvre frais Tomato gaspacho, goat cheese foam	12 €
Salade tiède d'haricots verts, petits pois, brocolis, vinaigrette au citron Warm french green beans salad, garden peas, broccoli, lemon dressing	19 €

## DESSERTS

Assiette de fromages affinés Selection of French cheeses	12 €
Cheesecake cerise et griotte Cherry and morello cheesecake	11 €
Verrine caramel et noisette Caramel and hazelnut verrine	7 €
Finger framboise et noix de coco Raspberries and coconut finger cake	12 €
Fraisier	11 €
Eclair au chocolat Guanaja 70% Guanaja chocolate éclair	10 €
Pavlova aux fruits rouges Red fruit pavlova	11 €
Dessert du moment Dessert of the day	11 €
Coupe de fruits rouges Red fruit bowl	14 €
Glaces et sorbets Philippe 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**