

ENTRÉES

Œuf mollet sur crème d'oignons, comté râpé, pain de campagne toasté	12
Poached egg on a cream of onions, comté cheese, toasted brown bread	
Saumon d'Ecosse Label Rouge fumé maison	18
Homemade Scottish smoked salmon « Label Rouge »	
Terrine de foie-gras au Porto	21
Terrine of foie gras, flavored with Port wine	
Tartare de thon rouge, Guacamole yuzu passion	20
Red Tuna tartare, guacamole flavored yuzu lemon and passion fruit	
Noix de Saint-Jacques juste saisies, panais en purée, légumes oubliés	21
Searched scallops, parsnip purée, roots vegetables	
Terrine de chevreuil, poire et marjolaine aux saveurs d'antan	16
Vernison terrine with pears and marjoram, pickled vegetables	
Carpaccio d'avocat, salade d'herbes vinaigrette huile d'olive et citron	12
Carpaccio of avocado, herbs, lemon & olive oil vinaigrette	
Soupe à l'oignon gratinée	12
Gratinated onion soup	

PLATS

Tartare de bœuf assaisonné	23
Prepared beef tartare	
Noix d'entrecôte d'Argentine, sauce béarnaise	39
Argentine entrecôte steak, béarnaise sauce	
Souris d'agneau, caviar d'aubergine, crumble de parmesan	34
Knuckle-joint of Lamb, egg-plant purée, parmesan cheese-crumble	
Foie de veau à la plancha, déglacé au balsamique	33
Pan-sauteed calf's liver, deglazed with balsamic	
Burger Réjane, cheddar & bacon	25
Réjane burger, cheddar & bacon	
Lasagnes FP, salade verte	19
FP lasagna & green salad	
Volaille fermière rôtie à la fleur de thym	26
Roasted free-range chicken, thyme gravy	
Cabillaud confit à l'huile d'olive, fondue de poireaux et blettes	28
Cod confit in olive oil, fondue of leeks and chards	
Médaille de lotte rôtie, lard de Colonnata, fregola sarde à la bisque	36
Monkfish roasted and larded medallion with Fregola Sarda	
Daurade entière grillée, sauce vierge	34
Grilled gilt head bream, olive oil and lemon sauce	

PLANCHES

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

SEMAINIER

LUNDI MONDAY

Osso Bucco, polenta crémeuse aux châtaignes
Osso Bucco, polenta with chestnuts

MARDI TUESDAY

Pappardelles aux coques bio
Pappardelle pasta with organic cockles

MERCREDI WEDNESDAY

Pot au feu
Boiled beef with vegetables

JEUDI THURSDAY

Paillard de veau, poêlée de champignons, sauce chasseur
Thin slice of grilled veal, pan-sauteed mushrooms, chasseur sauce

VENDREDI FRIDAY

Pavé de maigre, endives à l'étuvée, beurre blanc
Whiting fish in butter sauce, braised chicory

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



@brasserierejane

SALADES

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

VEGGIE

Gnocchi de pommes de terre, tomates et courgettes	19
Potatoes gnocchi, tomatoes and zucchini	
Velouté de potimarron, cappuccino de noisette	13
Pumpkin soup, hazelnuts cappuccino	
Salade tiède de haricots verts, petits pois, brocolis, vinaigrette au citron	17
Warm french green beans salad, garden peas, broccoli, lemon dressing	

DESSERTS

Sélection de pâtisseries créées par Yann Brys	10
Selection of pastries created by Yann Brys Meilleur Ouvrier de France	
Assiette de fruits de saison	12
Seasonal fruits plate	
Glaces et sorbets, Philippe Faur	8
Ice creams & sorbets	
Assiette de fromages affinés	12
Selection of ripened cheeses	

Garniture au choix : frites, haricots verts, salade, riz pilaf, purée de pommes de terre.
Seconde garniture: 5 €
Garnish of your choice: French fries, green beans, 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 service inclus.
Rates in euros. All taxes and service included.

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

