

Entrées froides

Saumon fumé maison, citron beurre de ferme de la Chapelle, salade verte	15€
Carpaccio de bœuf Holstein, salade de poires, vieille mimolette (copeaux de foie gras +5€)	16€
Terrine de gibier, chutney de pommes et oignons au curry, poire confite au chant d'Eole salade verte	16€

Entrées chaudes

Scampis du chef, fondu de chicon à la bière Sitis, crumble de mimolette	17€
Brochette de scampis grillés	12€
La cassolette de la mer de Mamy Huguette	14€
Bisque de crevettes grises, pain de campagne grillé, sauce rouille	14€
Demi-douzaine d'huîtres, citron ou vinaigre à l'échalotte, pain et beurre	15€
Croquette de homard, sauce tartare, citron, salade verte	16€
Croquette de crevettes et sa garniture	16€
Croquette de fromage de nos régions, salade verte	14€

Plats : nos incontournables

Tartare de bœuf préparé minute, frites, salade verte	20€
Brochette d'onglet de bœuf aux épices du trappeur, une garniture aux choix	18€
Entrecôte, frites, salade verte	29€
Pavé de bœuf, frites, salade verte	27€
Vol au vent et son ris de veau	24€
Raviole de cèpes, velouté de champignons des bois, châtaigne, vieux parmesan	18€
Risotto de butternut à la sauge, noisettes torréfiées et fleur de thym	18€
Brochette de gambas	22€
Sole meunière	prix du jour*
Salade périgourdine : salade frisée, gésier de volaille, magret fumé, foie gras, noix oranges confites	21€

Plats de saison

La Raclette : charcuterie et fromage de la région, pdt, et salade verte	32€ (Min 2 cvrts)
La fondue savoyarde : charcuterie et fromage de la région, pain et salade verte (classique, morilles, truffes ou à la tomate)	29€
Burger du chant d'Eole, fondu d'oignons à l'Elixir, poitrine de porc, fromage à raclette	19€
Burger végétarien	19€
Chicons au gratin du chef chicons caramélisés, jambon sur os, mousse de maroilles croustillons de fromage purée	18€
Waterzooi de poisson d'Eole, sauce suprême	22€

Menu des petits :

Burger ou poisson pané accompagné de frites ou légumes et boule de glace	16€ (12ans* max)
--	------------------

Accompagnements

Les sauces : poivre, champignon, béarnaise ou roquefort	3€
Les garnitures : frites, croquettes, gratin dauphinois, purée, poêlée de légumes de saison	4€

Desserts :

Dame blanche ou noire	10€
Crème brûlée	9€
Tiramisu façon tatin	9€
Comme un snickers glacé	11€
Tarte au chocolat, caramel et noisettes	11€
Moelleux au chocolat	10€
Café gourmand	12€
Sélection de fromages et ses condiments	14€

LA BRASSERIE
D'ÉOLE

Chaque jeudi et vendredi midi, n'hésitez pas à demander notre lunch

28€

Découvrez aussi notre menu du marché

39€

Scampis du chef, fondu de chicon à la bière Sitis, crumble de mimolette

ou

Terrine de gibier, chutney de pommes et oignons au curry, poire confite au chant d'Eole
salade verte

ou

Raviole de cèpes, velouté de champignons des bois, châtaigne, vieux parmesan

Brochette d'onglet de bœuf aux épices du trappeur, une garniture aux choix

ou

Vol au vent et son ris de veau

ou

Risotto de butternut à la sauge noisette torréfiée et fleur de thym

Café ou thé gourmand

LA BRASSERIE
D'ÉOLE