

BRASSERIE DU THEATRE

PLACE CHARLES DE GAULLE
78100 SAINT GERMAIN EN LAYE
TEL 0130612800

contact@brasserie-du-theatre-78100.com

MENUS GRANDES TABLES

Menu 35 €

Assiette de saumon « Label rouge » mariné maison, toasts grillés
Marbré de queue de bœuf « maison » au foie gras de canard

Pâtes Casareccia aux gambas safranées et tomates confites
Cocotte de veau mijoté aux olives et ses petits légumes

Crème brûlée à la vanille Bourbon
Feuilletée aux pommes caramélisées, glace vanille

Café

Eau minérale

Vins

1 verre de vin par personne
Petit Chablis « Laroche »
Château Rieufrais « Graves »

Menu à 45€

Kir au vin blanc de Macon

Nems de chèvres croustillants, mesclun de salade, vinaigrette de noix
Cœur de filet de saumon « Label rouge » mariné maison, blinis et crème fraîche

Pavé de cabillaud plancha, risotto crémeux, coulis de crustacés
Suprême de volaille fermière rôti, jus forestier, purée maison

Tarte tatin aux pommes tièdes, crème fraîche
Choux à la crème, caramel laitier

Café

Eau minérale

Vins

1 bouteille de vin pour 3 personnes

Petit Chablis « Laroche »

Château Haut Ségur « Lussac ST Emilion »

Menu à 50 €

Coupe de champagne « cuvé Lutin »

Foie gras de canard entier du Sud Ouest « maison », compote de coing
Rillettes de tourteau, rémoulade de céleri, crème de Curry

Noix de Saint Jacques plancha, marmelade de tomate et
fricassé de légumes verts
Cœur de rumsteak au poivre Tellichery, gratin dauphinois

Baba bouchon au Rhum, crème fouetté
Moelleux au chocolat, glace confiture de lait

Café

Eau minérale

Vins

1 bouteille de vin pour 3 personnes
Sancerre blanc « Pascal Jolivet »
Crozes Hermitage « Jalet »

Menu à 60€

1 coupe de champagne « cuvé Lutin » amuses bouches

Sashimi de thon rouge, vinaigrette Wasabi et sésame, rémoulade de céleri
Escalope de foie gras de canard chaud aux framboises, mesclun de salade
Carpaccio de Saint Jacques marinée au citron vert, salade de jeunes pousses

Filet de bar plancha, sauce vierge, wok de légumes « Thaï »
Marmite du pêcheur aux petits légumes
(Filet de Bar, Cabillaud, Saumon, Saint-Jacques)
Cœur de filet de bœuf au poivre « Tellichéri » gratin dauphinois

Nage de fruits exotiques rafraîchis au Champagne, sorbet litchi
Tiramisu maison aux noisettes caramélisées
Boule surprise aux chocolat « Varhona » aux fruits frais

Café

Eau minérale

Vins

1 bouteille de vin pour 2 personnes
Sancerre blanc « Pascal Jolivet »
Crozes Hermitage « Jalet »