



Pour information La Petite Brocante est un « Bistro » à l'image des vrais Bistrots Parisiens ou Bouchons Lyonnais et non pas une « Brasserie »

C'est avant tout un lieu authentique , convivial, généreux et de partage, la cuisine y est sincère, du marché, de gout, faite maison et sans artifices, a partir de produits sélectionnés de Saison , tout est cuit à l'instant à part les mijotés qui sont préparés avec le temps de cuisson qui leurs sont nécessaires.

La carte des Vins est dans le même état d'esprit, avec une sélection de vins de vigneron et non pas de négoce

Tous les Jours nous mettons tout en œuvre pour que vous passiez un très bon moment parmi nous

JLTartarin

FORMULE DEJEUNER

SERVI UNIQUEMENT LE MIDI DU MARDI AU SAMEDI

CONSULTEZ L'ARDOISE

ENTRÉE + PLAT OU PLAT + DESSERT 16€

ENTRÉE + PLAT + DESSERT 20€

SUGGESTIONS JOURNALIÈRES À L'ARDOISE...

EXEMPLES : HUITRES ST VAAST N°3, SOLE MEUNIÈRE ETC...

FORMULE ENFANT 12€

SERVI UNIQUEMENT POUR LES ENFANTS DE- DE 12 ANS

ENTRÉES

SAUMON FUMÉ « MAISON »

OU ASSIETTE DE SAUCISSON SEC

PLATS

STEAK HACHÉ « FRAIS » PURÉE

OU POISSON BLANC, RIZ, CRÈME

DESSERTS

TERRINE MOELLEUSE AU CHOCOLAT

OU GLACE VANILLE « MAISON »

PLANCHE DE CHARCUTERIE ARTISANALE

A PARTAGER POUR L'APÉRITIF (2 PERS) OU EN ENTRÉE (1 PERS) 17€

MENU CARTE BISTRO DU MOMENT

(PEUT ÊTRE SOUMIS À DES MODIFICATIONS SUIVANT LES ARRIVAGES)

SERVI DU MARDI AU SAMEDI MIDI ET SOIR

ENTRÉE + PLAT OU PLAT + DESSERT 25.50€, ENTRÉE + PLAT + DESSERT 29.50€

ENTRÉES

TERRINE DE JAMBON PERSILLÉ, CRÈME FOUETTÉE À LA SAVORA
MOUSSELINE DE CHOUX FLEUR ET HADDOCK EN CRÈME SERVIE FROIDE, COULIS DE CÈLERI
CARPACCIO DE ST JACQUES, VINAIGRETTE AUX AGRUMES ET CORIANDRE
L'ENTRÉE DU JOUR (CONSULTEZ L'ARDOISE)

6 ESCARGOTS DE BROCELIANDE AU BEURRE D'AIL ET HERBES FRAICHES (SUPPLÉMENT 5€)

PATÉ EN CROUTE « ALEXANDRE DUMAINE » (SUPPLÉMENT 7€)

CONFIT DE JARRET DE COCHON AU FOIE GRAS EN POT « GRAND MÈRE » PICKLES DE LÉGUMES, PAINS TOASTÉS (SUPPLÉMENT 7€)

PLATS

ANDOUILLETTE DE TROYES, POMMES DE TERRE GRENAILLES, SAUCE MOUTARDE À L'ANCIENNE
LE POISSON DU JOUR (CONSULTEZ L'ARDOISE)

LE PLAT MIJOTÉ DU MOMENT (CONSULTEZ L'ARDOISE)

POITRINE DE COCHON CROUSTILLANTE, EMBEURRÉE DE CHOUX AU LARD

PALERON DE BŒUF CONFIT AU JUS, PURÉE DE POMME DE TERRE (SUPPLÉMENT 5€)

ROGNON DE VEAU À LA BORDELAISE, PÂTE FRAICHES AUX HERBES (SUPPLÉMENT 4€)

LE CASSOULET À L'ANCIENNE (SUPPLÉMENT 7€)

LE TIGRE... QUI PLEURE... (SUPPLÉMENT 10€)

FROMAGES

PLANCHE A PARTAGER DE FROMAGES D'ICI ET D'AILLEURS (SUPPLÉMENT 15€)

LE CAMEMBERT AU LAIT CRU (SUPPLÉMENT 6€)

DESSERTS

LE DESSERT DU JOUR (CONSULTEZ L'ARDOISE)

POMMES AU FOUR, GELÉE DE GROSEILLES, MADELEINES

ILE FLOTTANTE AU CARAMEL, CRÈME ANGLAISE

RIZ AU LAIT, AMANDES ET NOISETTES CARAMELISÉES

CRÈME BRULÉE À LA PISTACHE, GRUÉ DE CACAO

KOUING AMANN (SUPPLÉMENT 2€)

GAUFRE CROUSTILLANTE CHANTILLY AU CHOCOLAT (SUPPLÉMENT 2€)

BISCUIT MOELLEUX AU CHOCOLAT « CARAIBE » EN POËLON, CRÈME GLACÉE « MAISON » À LA VANILLE (SUPPLÉMENT 2€)

CHEF DE CUISINE : JEAN PIERRE TAN