

POUR PATIENTER...

Radis beurre / Radish and butter 5
Saucisson sec d'Eric Ospital / Dried sausage 6

ENTRÉES

La traditionnelle soupe à l'oignon <i>Onion soup</i>	9
Œufs Mimosa <i>Mimosa eggs</i>	6
Poireaux vinaigrette Thoumieux <i>Leeks vinaigrette Thoumieux style</i>	13
Salade d'endives au roquefort et noix <i>Endive salad with roquefort cheese and walnuts</i>	12
Poêlée de champignons sauvages <i>Sauteed wild mushrooms</i>	14
Saumon Gravlax <i>Gravlax salmon</i>	16
Tartare de bar <i>Sea bass tartare</i>	17
Carpaccio de daurade <i>Sea bream carpaccio</i>	18
Pâté en croûte Maison <i>Homemade «Pâté en croûte»</i>	17
L'os à moelle <i>Marrow bones, toasted bread</i>	16
6 escargots de Bourgogne <i>Burgundy snails in their shells, 6 pieces</i>	16

Découvrez au 1^{er} étage le restaurant gastronomique du Chef Sylvestre Wahid

Discover on the 1st floor, Chef Sylvestre Wahid's gastronomic restaurant



PLATS

Coquillettes gratinées, jambon et truffe noire <i>Coquillettes pasta and ham gratin with truffle</i>	24
Saumon bio, sauce au beurre blanc <i>Roasted filet of salmon</i>	27
Daurade, sauce curry & lait de coco, légèrement épicée <i>Sea bream filet, red curry & coconut milk sauce, slightly spicy</i>	26
Saint-Jacques rôties, fondue de poireaux <i>Roasted scallops, leek fondue</i>	31
Thon rouge mi cuit au sésame <i>Half cooked red tuna with sesame</i>	28
Le tartare Brasserie, préparé ou non <i>Beef tartare «Brasserie style», prepared or not</i>	22
La bavette aux échalotes, sauce au vin <i>Flank Steak with shallots, wine sauce</i>	24
Côte de veau à la crème et champignons <i>Veal chop with cream and mushrooms</i>	36
Le pot au feu <i>Beef pot au feu</i>	22
Poulet rôti tranche,, gratin dauphinois <i>Roasted chicken breast with gratin dauphinois</i>	25
Confit de canard des Landes <i>Duck breast from the Landes</i>	28

Fromages affinés par Bernard Mure-Ravaud

Cheeses from Bernard Mure-Ravaud

12

DESSERTS

Le Grand dessert du Thoumieux à partager, suffisant pour 4

«Le Grand dessert du Thoumieux», to share, enough for four

42

Le célèbre brownie, cacahuètes, caramel et glace à la vanille

The famous brownie, peanuts, caramel, vanilla ice cream

11

Glace vanille maison, noix de pecan caramélisées

Vanilla ice cream, caramelized pecan nuts

9

Le Paris Brest

Paris Bret

14

Tarte fine aux pommes, glace vanille, caramel beurre salé

Thin apple pie, salted butter caramel, vanilla ice cream

12

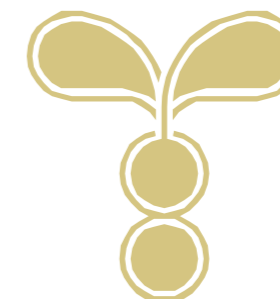
Mille-feuille vanille

Vanilla mille-feuille

14

THOUMIEUX

LA BRASSERIE



Cuisine «fait maison», plats élaborés sur place par notre équipe selon nos recettes

Prix net en Euro, taxes et service compris