



Entrées

Tartare de canard de " Chez Morille " aux figues moelleuses et noix de la Borderie, pousses d'épinards.

Allergènes : *Fruits à coques, sulfite, moutarde*

Nougat de Saint Maure de Touraine acidulé et rouelles d'oignon caramélisées, vinaigrette au moût de raisin.

Allergènes : *Fruits à coques, sulfite, moutarde*

Velouté froid de fèves, burrata crémeuse et truite fumée du "Moulin de Jansac".

Allergènes : *Lait, poisson*

Friture d'éperlans au piment d'Espelette, sauce tartare a la coriandre et fraîcheur de jeunes pousses.

Allergènes : *Poisson, lait, œuf, moutarde, sulfites*

Huitres papin n°3 spéciales

Allergènes : *Mollusques, sulfites, lait*

Conchiglioni de maquereau crémeux et gravlax, tagliatelles de concombre aux herbes fraîches et croûtons aillés.

Allergènes : *Gluten, œuf, poisson, lait*

Ballotine de foie gras au naturel de " Chez Morille ", déclinaison autour des fruits rouges et pain aux céréales de chez "M".

Allergènes : *Gluten, œuf, sulfite, fruits à coques*



Plats

Onglet de veau (VF) snackée en persillade et champignons de Paris farcis aux légumes confits

Allergènes : Lait

Tartare de bœuf race "Simmental" (VBF) et pommes de terre grenailles rôties

Allergènes : Lait, œuf, moutarde, gluten, poisson, sulfites

Rognon de veau (VF) sauce moutarde à l'ancienne, écrasée de pomme de terre au beurre d'Echiré

Allergènes : Lait, moutarde, sulfites

Entrecôte (VF) grillée et marinée au vin rouge, pommes de terre grenailles rôties et sauce choron

Allergènes : Sulfites, œuf, lait

Pavé de thon mi-cuit et laqué aux épices fumées et graines torrifiées, risotto "Arborio" crémeux aux légumes verts

Allergènes : Poisson, sésames, lait, sulfites, fruits à coques

Dos de cabillaud sauvage rôti, pressée de patate douce et sauce vierge

Allergènes : Poisson, lait

Pavé de maigre snacké, piperade ibérique et pesto aux herbes fraîches

Allergènes : Poisson, lait

Filet de merlu de nos côtes, poêlée de légumes primeurs et chair de coques au beurre noisette, jus de crustacés

Allergènes : Poisson, lait, mollusques, céleri, gluten, sulfites

Coronita "Duroc de Batallé" moelleuse, caviar d'aubergine à l'ail confit et jus de cochon

Allergènes : Lait, gluten, sulfites, céleri

Burger de canard de "Chez Morille" et pommes de terre grenailles, pain Bun de notre boulanger

Allergènes : Gluten, lait, moutarde, soja, sulfites

Végétarien : risotto "Arborio" crémeux aux légumes verts et graines torrifiées

Allergènes : Lait, sulfites, sésames, fruits à coques

Tous nos vins contiennent des sulfites.



Desserts

Comme un fraisier aux saveurs de pistache
Allergènes : Lait, œuf, gluten, fruits à coques

Tartelette au citron vert et noix de coco
Allergènes : Lait, œuf, gluten

Millefeuilles à la pêches et chocolat au gianduja
Allergènes : Lait, œuf, gluten, fruits à coques

Parfait glacé aux pépites de nougat marbré au praliné, et confit de
fruits rouges
Allergènes : Lait, œuf, gluten, fruits à coques

Moelleux au chocolat, cœur coulant à la fraise et son sorbet à la
menthe rafraichissante
Allergènes : Lait, œuf, gluten

Paris-Brest revisité
Allergènes : Lait, œuf, gluten, fruits à coques

Café gourmand
Allergènes : Lait, œuf, gluten, fruits à coques

Baba aux noisettes et abricot
Allergènes : Lait, œuf, gluten, fruits à coques



ALLERGENES BRASSERIE L'ENTRACTE

ÉTABLISSEMENTS
GRÉGORY
COUTANCEAU

Menus à 34€

Entrées

Nougat de Saint Maure de Touraine acidulé et rouelles d'oignon caramélisées, vinaigrette au moût de raisin.

Allergènes : *Fruits à coques, sulfite, moutarde*

Ou

Velouté froid de fèves, burrata crémeuse et truite fumée du "Moulin de Jansac".

Allergènes : *Lait, poisson*

Plats

Pavé de thon mi-cuit et laqué aux épices fumées et graines torréfiées, risotto "Arborio" crémeux aux légumes verts

Allergènes : *Poisson, sésames, lait, sulfites, fruits à coques*

Ou

Coronita "Duroc de Batallé" moelleuse, caviar d'aubergine à l'ail confit et jus de cochon

Allergènes : *Lait, gluten, sulfites, céleri*

Desserts

Baba aux noisettes et abricot

Allergènes : *Lait, œuf, gluten, fruits à coques*

Ou

Entremet à la framboise et chocolat "Dulcey" de chez Valrhona

Allergènes : *Lait, œuf, gluten, fruits à coques*

Tous nos vins contiennent des sulfites.



ALLERGENES BRASSERIE L'ENTRACTE

g. ÉTABLISSEMENTS
GRÉGORY
COUTANCEAU

Menu burger

Burger de canard de "Chez Morille" et pommes de terre grenailles, pain Bun de notre boulanger

Allergènes : *Gluten, lait, moutarde, soja, sulfites*

Coupe glacée de chez Ernest et sa chantilly maison

Allergènes : *Lait, fruits à coques*

Menu Cocotte

Allergènes sur demandes auprès des serveurs

Tous nos vins contiennent des sulfites.



Ardoise de la terre

Cecina de Léon, chorizo ibérique, farci charentais, rilette de
" Chez Morille" et beurre d'Echiré

Allergènes : Lait, œuf

Ardoise de la mer

Rilette de maquereau, truite fumé, crevettes, coquillages,
beurre d'Echiré

Allergènes : Poisson, crustacés, mollusques, Lait