

NOS ENTRÉES :

<i>Tartare « retour du marché » (selon l'inspiration du chef)</i>	<i>12 €</i>
<i>Huîtres Spéciales de M. Papin à La Tremblade :</i>	
<i>les 6 : 10 € les 9 : 15 € les 12 : 18 €</i>	
<i>Effilochée d'Aile de Raie au vinaigre balsamique et Mesclun</i>	<i>12 €</i>
<i>Terrine de Foie gras et ses toasts chauds</i>	<i>14 €</i>
<i>Oeufs « Cocotte » au Foie Gras et au parfum de Truffes</i>	<i>13 €</i>
<i>Assiette Italienne</i>	<i>13 €</i>
<i>(Salade, Parme, Artichauds marinés, Parmesan et tomates confites)</i>	
<i>Assiette Club : un plat complet pour les sportifs</i>	<i>13 €</i>
<i>(Assortiment de crudités, poulet froid, terrine...et chèvre chaud)</i>	

NOS POISSONS :

<i>Coquilles St Jacques « justes poêlées »</i>	<i>19 €</i>
<i>Filet de Bar Grillé sur sa peau</i>	<i>19 €</i>
<i>à l'huile d'olive et aux graines de fenouil et sa « purée fourchette »</i>	
<i>Dos de cabillaud sauce vierge</i>	<i>14 €</i>

Tous les mets sont préparés par nos soins avec la plus grande attention



NOS VIANDES :

<i>Carré d'Agneau grillé à la Fleur de Thym</i>	17 €
<i>Côte de Veau aux Morilles et sa purée « Fourchette »</i>	18 €
<i>Pavé de Rumsteck (sauce Poivre, Morilles, Roquefort ou échalotes)</i>	17 €
<i>Entrecôte de bœuf poêlée (200 gr)</i>	15 €
<i>Entrecôte de bœuf poêlée (300 gr)</i>	20 €
<i>Entrecôte façon côte de Bœuf (700 gr) pour 2 personnes sauce poivre, roquefort ou morilles, servie avec frites et salade verte</i>	45 €
<i>Steak tartare préparé par nos soins (servi avec frites et salade)</i>	14 €
<i>Carpaccio de Bœuf « Minute » et ses Copeaux de Parmesan (servi avec frites et salade)</i>	15 €

Toutes nos viandes sont Françaises ou issues de la Communauté Européenne

NOS DESSERTS :

<i>Assiette de Fromages et sa petite salade</i>	6.50 €
<i>Dessert du jour (suivant le marché)</i>	6.50 €
<i>Mousse au Chocolat au beurre salé de Guérande</i>	6.50 €
<i>Fondant au chocolat et son caramel au beurre salé</i>	6.50 €
<i>Assiette gourmande (assortiment de nos desserts en mignardise)</i>	8.50 €
<i>Café Gourmand (petite assiette gourmande accompagnée d'un café ou d'un thé)</i>	7.50 €
<i>Coupe Colonel (sorbet citron arrosé de vodka)</i>	7.50 €
<i>Mandarine Impériale (sorbet mandarine, avec un verre d'impériale)</i>	7.50 €

Menu à 32 €

Effilochée d'Aile de Raie

ou

Terrine de Foie Gras et ses toasts chauds

ou

Tartare « retour du marché »

Dos de Cabillaud sauce vierge

Ou

Côte de Veau aux Morilles

Ou

Carré d'Agneau grillé à la fleur de thym

Dessert au choix à la carte



Formule à 17.80 €

Entrée + plat + dessert ou café

(Servi du lundi au vendredi, le midi seulement)

Sur votre demande, nous nous ferons un plaisir de vous en donner le détail.

Menu Junior à 7.80 €

(Pour les moins de 12 ans)

Escalope de Poulet ou filet de poisson à la vapeur

Servi avec frites, légumes ou purée.

Glace ou dessert du jour.

Restaurant SNUC « LA BRASSERIE » ouvert 7 jours sur 7, tous les midis

SITE INTERNET : snucbrasserie.com

E.Mail : info@snucbrasserie.com

Tél. 240 764 262 - Fax 251 830 117

Produits frais exclusivement, adaptés en fonction du marché et de la saison ...

<<< Toutes nos viandes sont Françaises ou issues de la Communauté Européenne >>>