

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

*Toutes nos viandes sont Françaises ou issues de la Communauté Européenne*

## **NOS DESSERTS :**

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

**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](http://snucbrasserie.com)***

***E.Mail : [info@snucbrasserie.com](mailto: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 >>>***