

**NOS ENTRÉES :**

<i>Tartare « retour du marché »</i>				<b>12 €</b>
<i>Huîtres Spéciales de M. Papin à La Tremblade :</i>				
	<i>les 6 :</i>	<i>10 €</i>	<i>les 9 :</i>	<i>15 €</i>
			<i>les 12 :</i>	<i>18 €</i>
<i>Effilochée d'Aile de Raie au vinaigre balsamique et Mesclun</i>				<b>12 €</b>
<i>Rémoulade de Tourteau (décortiqué) préparé par nos soins</i>				<b>14 €</b>
<i>Salade Thaïlandaise aux Gambas « bio » décortiquées</i>				<b>15 €</b>
<i>Terrine de Foie gras et ses toasts chauds</i>				<b>14 €</b>
<i>Oeufs « Cocotte » au Foie Gras et à l'huile de Truffes</i>				<b>13 €</b>
<i>Assiette Italienne</i>				<b>13 €</b>
<i>(Salade, Jambon de Parme, Artichauds, Parmesan et tomates confites)</i>				
<i>Assiette Club : un plat complet pour les sportifs</i>				<b>13 €</b>
<i>(Assortiment de crudités, poulet froid, terrine...et chèvre chaud)</i>				

**NOS POISSONS :**

<i>Filet de Bar Grillé sur sa peau</i>				<b>19 €</b>
<i>à l'huile d'olive et aux graines de fenouil et sa « purée fourchette »</i>				
<i>Dos de cabillaud sauce vierge</i>				<b>14 €</b>
<i>Aile de Raie aux Câpres et beurre « noisette »</i>				<b>14 €</b>
<i>Gambas « Bio » à la persillade sur Caviar d'Artichaut</i>				<b>17 €</b>

*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, Béarnaise 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, béarnaise 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>Faisselle aux fines herbes</i>	<b>6.50 €</b>
<i>Faisselle au coulis de fruits rouges</i>	<b>6.50 €</b>
<i>Tarte Tatin servie avec crème fraîche ou glace vanille</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>
<i>Coupe Glacée 3 boules au choix (fabrication artisanale)..</i>	<b>7.00 €</b>
<i>Sorbet : Pêche de vigne, Cassis noir de Bourgogne, Framboise de Pays, Mandarine, citron Vert</i>	
<i>Glace : Vanille Bourbon, Chocolat Noir, Rhum Raisin des Antilles</i>	

**Menu à 35 €**

***Remoulade de Tourteau décortiqué***

***ou***

***Terrine de Foie Gras et ses toasts chauds***

***ou***

***Tartare « retour du marché »***

---

***Filet de Bar grillé sur sa peau***

***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 >>>***