



LEMOLIÈRE

BRASSERIE FRANÇAISE

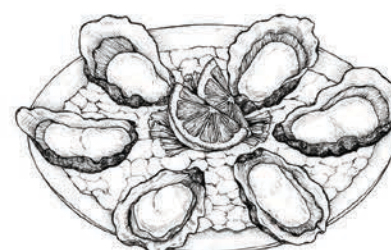


SOUPES ET SALADES

Soupe du jour 12
Crème de champignons 16
Soupe de poisson 22

Soupe à l'oignon en dôme 22
Salade de chèvre chaud 25
Salade niçoise 29

HUÎTRES SUR ÉCAILLES 6/23\$. 12/44\$



ENTRÉES

Oeuf bio, céleri rémoulade et mayonnaise 14
Pâté de campagne 15
Betteraves, chèvre et vinaigrette framboise 19
Burrata sur tomates ancestrales 27
Mousse de foie de volaille 21
Saumon fumé maison et garnitures 24

Escargots à l'ail gratinés 6/18\$. 12/34\$
Os à moelle 24
Huîtres Rockefeller 28
Foie gras en terrine 29
Cocktail de crevettes 34

PLATS

Demi coquelet, sauce aux cèpes, frites 30
Boudin, laitue pommes et lardons, purée 30
Risotto aux champignons 32
Rognons de veau, sauce moutarde, purée 32
Tartare de saumon, frites 34
Saumon à l'oseille, purée 34
Cabillaud à la grenobloise, haricots verts
amandine, purée 46

Bavette sauce poivrade, frites 38
Moules façon poulette ou marinières, frites 33
Tartare de bœuf, frites 34
Ris de veau à la périgourdine, purée 52
Foie de veau à la bourguignonne, purée 38
Filet de boeuf sauce moutarde
façon *Monsieur Jean*, frites 58
Coquille Saint-Jacques 38

RÔTISSERIE



CÔTE DE BOEUF
et son jus

accompagnements d'épinards à la crème
et pouding Yorkshire

10 onces 59\$
17 onces 79\$

À partir de 17 hrs.
Quantités limitées.

ACCOMPAGNEMENTS

Salade de petits pois à la laitue 10 • Champignons sautés 15 • Pommes purée 10
Pommes frites 9 • Verdure 9 • Haricots fins 10 • Champignons en salade 10
Courgettes rôties 11 • Poireau vinaigrette 12

DESSERTS

Crème brûlée à la vanille 12 • Profiteroles 13 • Crêpes Suzette pour deux 28
Mille-feuille aux fruits 16 • Baba au rhum 12 • Praliné royal 13

