

La brasserie du 215

carte hiver 2026

Nos salades

Croustie César

16€

Filet de poulet croustillant, œufs de caille, pétales de parmesan, tomates cerises, salade, jambon serano.

Camembert rôti

17€

Camembert rôti, pommes de terre grenaille, assortiment de charcuteries, salade, noix, poires, vinaigrette au miel.

Gravlax de saumon

18€

Saumon mariné gravlax, salade, pommes de terre violettes, tomates cerises, chou rouge, citron, vinaigrette betterave.



Salade Gravlax de saumon

Nos viandes & poissons

Entrecôte

env. 350gr

30€

Filet d'Aloyau

env. 300gr

25€

Pièce du boucher

env. 180gr

18€

Pavé de saumon

17€

Mariné gingembre et citronnelle

Fish and chips maison

17€

Pavé d'espadon pané et frites

Les garnitures

Écrasé de pommes de terre
Risotto • Légumes de saison
Frites

Les sauces

Poivre • Truffe
Béarnaise
Échalote



Entrecôte

Nos burgers

Gourmand

25€

Steak haché 160 gr, foie gras maison, cheddar truffé, dauphin de pommes de terre, oignons confits.

Terroir

19€

Steak haché 160 gr, poitrine fumée, chèvre, dauphin de pommes de terre à l'ail des ours.

Reblochon

18€

Steak haché 160gr, reblochon AOP, poitrine fumée, oignons confits.

servi avec des frites et salade.



Existe en version veggie

Doublez votre burger
avec 1 steak haché 160 gr

+4€



Burger Gourmand

Nos spécialités

Cordon bleu du 215

18€

Escalope de veau, jambon blanc, reblochon, ail des ours, pané à l'anglaise.

Risotto de Saint-Jacques

20€

Risotto crémeux aux petits légumes et parmesan, Noix de Saint-Jacques snackées

OPTION TRUFFE
+3€

Fondue de chèvre

18€

Chèvre fondu, assortiment de charcuteries, pommes de terre grenaille, salade, vinaigrette au miel.



Risotto de Saint-Jacques