

La brasserie du 215

carte printemps/été 2026

Nos salades

Gourmande

Foie gras, saumon gravlax, melon, jambon Serano, toast de chèvre de Morlac, tomates cerises.

17€

Italienne

Melon, Jambon Serano, Tomates cerises, Buratta, huile d'olive basilic, endives.

17€

Berry

Gésiers, toast de chèvre de Morlac, œuf poché, pommes de terre, endives, jambon cru, tomates cerises.

18€



Salade Italienne

Nos viandes & poissons



Carpaccio de boeuf

Entrecôte env. 350gr  30€

Filet d'Aloyau env. 300gr  25€

Pièce du boucher env. 180gr  18€

Carpaccio de boeuf  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

Nos burgers

Le classique

Steak haché 160gr, cheddar, salade, tomate, oignon

16€

Spicy

Steak haché 160gr, cheddar au piment d'Espelette, guacamole avocat, darphin de pommes de terre.

19€

Terroir

Steak haché 160 gr, poitrine fumée, chèvre de Morlac, darphin de pommes de terre.

20€

servis avec des frites et salade.

 Existe en version veggie

Doublez votre burger +4€
avec 1 steak haché 160 gr



Burger terroir

Nos spécialités

Cordon bleu du 215

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

18€

Risotto de Saint-Jacques

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

20€

OPTION TRUFFE
+3€

Gravlax de saumon

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

17€



Risotto de Saint-Jacques