

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.

20€

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 bœuf

Entrecôte env. 350gr

30€

Filet d'Aloyau env. 300gr

25€

Pièce du boucher env. 180gr

18€

Carpaccio de bœuf

18€

Pavé de saumon

Mariné gingembre et citronnelle

17€

Fish and chips maison

Pavé d'espadon pané et frites

17€

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€

servi avec des frites et salade.



Existe en version veggie

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



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