LA FABRIQUE
Brasserie pas banale

NOS ENTRÉES

LE POIREAU "ENDIMANCHÉ"
Rôti, boudin blanc forestier, sauce aux morilles et croûtons au beurre

BALLOTINE DES BOIS
De volaille aux pistaches et champignons, confiture d'oignons

PRENDS TON PIED
Pied de porc gratiné au parmesan et jus de porc corsé

SAINT-JACQUES 1.0 (SUP +3€)
Purée de topinambours au café et vierge aux noisettes

OEUFS DE LA BIGOTTIÈRE
Sur une salade de lentilles, brunoise de carottes et oignons, vinaigrette à l'huile de noix

SAUMON
En gravlax et légèrement fumé, pulpe de betterave à la framboise et mascarpone au citron vert

LE GRATINÉ DES HALLES
Notre soupe à l'oignon, longuement mijotée, pain de campagne et tomme de Sarthe gratinée.

Entrée-plat-dessert
29,90€

Entrée-plat ou plat-dessert
26,90€

On n'oublie pas
LES PETITS CHEFS
Jusqu'a 12 ans inclus

JE CHOISIS
Croque monsieur
Poisson du moment
Steak haché de la maison Cosme
Jambon blanc de la maison Cosme

+

MON ACCOMPAGNEMENT
Frites maison
Légumes du moment
Coquillettes de Sarthe

POUR FINIR...
Cookies
Boules de glace
Flan au chocolat noir

9,90€

LES PLATS
bien copieux

LE BOUCHER A TRANCHÉ
Pièce de bœuf d'environ 180 g, sauce béarnaise ou gorgonzola, frites maison.

BICHE OH MA BICHE
Pavé de biche, mousseline de châtaignes, chou rouge confit, pancetta et sauce poivrade

PÊCHE DU JOUR DU CHEF PATRICK
Demandez à votre serveur pour plus d'informations

GOD SAVE THE CHEESE COQUILLETTES
Coquillettes bio d'Yvré-l'Évêque, crème à la truffe d'été, tomme de Sarthe et jambon blanc Cosme (Végé possible)

SAINT-JACQUES 2.0 (SUP +3€)
beurre au citron confit et yuzu, risotto et épinards

DU VERT MÊME L'HIVER
Lasagnes aux épinards frais, crémeux de panais, cerfeuil tubéreux et échalion confit, chips de topinambours

ÇA MIJOTE...
La recette du moment, cuisinée doucement

FILET DE CANETTE
Sauce aux figues séchées, patate douce et topinambours

Les Curiosités à partager ou pas

Les sardines millésimées de Saint Gilles Croix de Vie..... 9€

Le saucisson sec de la maison Giffaud..... 8€

La terrine Vallégrains Label Rouge 180g..... 10€

Camenbert rôti..... 8€

LES DESSERTS

LES FROMAGES
Notre sélection du moment, choisies selon les arrivages et nos envies

TATIN "MI-MI"
Mi poire mi pomme et quenelle de crème d'Isigny

PAVLOVA
À la crème de marron, fruit de la passion, glace marron et châtaigne

COEUR A PRENDRE
Moelleux au chocolat avec un coeur framboise, coulis de fruits rouges à la rose craquant au fenouil

FLAN PATISSIER
Au chocolat noir, tuile chocolat au piment d'Espelette

LE GROS COOKIE
Servi tiède, avec ses pralines roses et cranberries, caramel au beurre salé et accompagné d'une glace vanille. À ne surtout pas partager.

L'AFFOGATO "PISTACHIO"
Une glace pistache, financier pistache et expresso

GRATIN DE FRUIT
Sabayon aux agrumes et tuile aux amandes.....
Classique mais tellement bon !!!

Viandes d'origine françaises. Eau en carafe
Taxes & services compris. Prix net en euros TTC.
Chèques non acceptés. N'hésitez pas à demander la liste des allergènes.
Nous accueillons toujours vos retours avec plaisir... et il se murmure que les compliments donnent des ailes à notre chef !

@labrasseriepasbanale

L'ARDOISE DU MIDI

Du mardi au vendredi

Hors jours fériés

Chaque jour, un nouveau menu à découvrir !

FORMULE

19,90€

1 Entrée
+
1 plat
+
1 dessert

FORMULE

15,90€

1 Entrée + 1 plat
OU
1 plat + 1 dessert

La Fabrique BPB

LA FABRIQUE

Brasserie pas banale



On fabrique des moments pas banals

Une brassserie par Nicolas & Charline
& toute leur équipe

Merci à tous nos producteurs, éleveurs, vignerons, distillateurs, pêcheurs, apiculteurs, cueilleurs...
qui nous permettent de vous proposer une cuisine sincère, gourmande et bien de chez nous.

Des produits de saison, tout simplement

Nous travaillons au rythme des saisons et des arrivages.
Il peut donc arriver qu'un produit nous fasse faux bond.
Si c'est le cas, nos équipes vous en informeront lors de votre arrivée à table.

A bientôt

Design MACHIN Bidule www.machin-bidule.fr