Entrées

Langoustine juste snackée,
*servie avec sa bisque et son écume de citron..... **13.00€***

*L'œuf parfait servi en meurette façon grand mère..... **12.00€***

Pressé de foie gras, gelée de carottes et jus d'orange
*et sa tuile aux épices.....**15.00€***

Menu enfant

Aiguillettes de poulet panées aux cornflakes,
accompagnées de frites et petits légumes.
*En dessert : une boule de glace au choix.....**10.00€***

Restaurant
Lou Brigandas
MAÎTRE RESTAURATEUR

Plats

Quasi de veau cuit à basse température,
risotto de petit épeautre, potimarron rôti
et jus réduit à la sauge..... 24.00€

Dos de cabillaud, crémeux de butternut,
crumble de châtaignes-bacon et butternut rôti au miel..... 25.00€

Mignon de cochon, maïs fumé en purée,
courges et jus à l'ail noir..... 23.00€

Burger Douceur d'automne, frites et salade :
Pain bun, steak haché charolais, crumble de châtaignes et bacon,
monterey jack, ketchup de potimarron,
salade, pickles d'oignons rouges..... 23.00€

Burger Black Pearl, frites et salade :
Pain bun noir au sésame, effiloché de bœuf, ketchup au rhum,
salade, cheddar fumé, pickles de concombre..... 23.00€

Salade Caesar :
salade, poulet pané aux cornflakes, croutons, oignons rouges,
parmesan et sauce caesar..... 18.00€

Salade Veggie :
salade, légumes de saison, falafels, croutons et vinaigrette.. 18.00€

Sauce supplémentaire :
roquefort, poivre,
ail noir ou brigand..... 2.00€

Restaurant
Lou Brigandas
MAÎTRE RESTAURATEUR

Desserts

Mandarine et yaourt :
siphon de yaourt accompagné d'un gel et de mandarines fraiches,
*d'un croustillant à la noisette et d'une glace yaourt..... **11.00€***

Poire, vin blanc et quatre épices :
poire pochée au vin blanc et sa mousse vanille,
*accompagné d'un biscuit pain d'épices et d'un sorbet poire... **11.00€***

Chocolat Takahashi et olive :
crémeux de chocolat noir Takahashi de "Barre Clandestine"
et confiture d'olives noires,
*sirop et sorbet à l'huile d'olive et sa tuile à l'olive..... **12.00€***

Le Gourmand :
*votre café ou thé accompagné de cinq mignardises ..... **12.00€***

Fromage :
*assortiment de trois fromages ..... **10.00€***

Triptyque de glaces artisanales de "la compagnie des desserts":
crèmes : vanille, chocolat, café, noix de coco, pistache, rhum raisin
sorbets : fraise, cassis, cerise, citron, mangue
*gourmandes : licorne, barbe à papa, schtroumpfs..... **9.00€***

Restaurant Lou Brigandas
MAÎTRE RESTAURATEUR