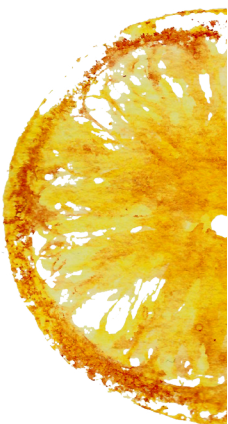
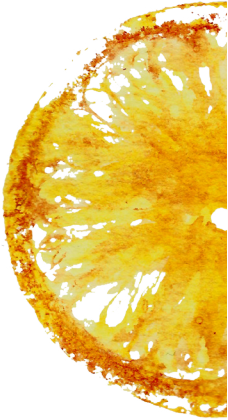


CAFÉ BROCHIER

CAFÉ HÔTEL RESTAURANT

CARTE DU 21 AU 26 AVRIL



ENTRÉES

- Betterave rôtie, riz rouge de Camargue, faisselle de vache et noix
- Tartare de bœuf au couteau, anchois, noisette et radis red meat

PLATS

- Effiloché de cochon au thym et genièvre, patate douce et pas douce
- Crème Dubarry au sarrasin, chou-fleur rôti et kasha

DESSERTS

- Paris Brest au praliné de noix
- Pomme confite en cocotte, crumble de blé noir

FORMULES

Entrée / plat ou plat / dessert : 16€

Entrée / plat / dessert : 20€

NOS CROQUES

LE CROQUE ROUSSE 8,5€

Jambon cuit, fromage Rocherousse, compotée d'oignons, béchamel

LE CROQUE JARDIN 9,5€

Courge rôtie, St Marcellin frais, chutney de figue, pousses d'épinards, noix, beurre persillé

LE CROQUE PASTRAMI 11€

Pastrami maison, Raclette de Rocherousse, cornichons aigre doux, mayonnaise au jus de viande

LES ACCOMPAGNEMENTS

- Coleslaw 2€ - légumes selon arrivage
- Potatoes 2,5€

Tous les jours midi et soir sauf le mardi

Pensez à réserver la veille par mail ou par téléphone :
contact@cafebrochier.com - 04 75 48 20 84 / 06 81 43 19 89

Tout est cuisiné sur place et tous nos pains sont faits maison.