



*La Brasserie*  
**@HOME**

**La Carte « 72 heures »**

Valable jusqu'au Samedi 1er octobre 2022

Un brunch, une réception ou un souper ?  
En famille, entre amis, ou relations d'affaires ?

Pour toute commande prise :  
au minimum 72 heures (3 jours) avant votre évènement  
et pour 8 convives ou plus

**Voici la carte  
de notre Chef Olivier Van Weijnen**

**Option : Catering @Home (Chef et service à domicile)**  
Merci de prendre contact pour plus d'information  
**02/524.50.06**



## La Brasserie @HOME

### Brunch et entrées froides

Prix par portion

Gaspacho Andalous	5,00 €
Carpaccio de blonds de carrière, copeaux de foie gras cru, caramel balsamique	15,90 €
Carpaccio de bœuf irlandais, sauce harry's bar	13,90 €
Tartare de boeuf, crème de perla nera	13,90 €
Tartare de veau, duo de céleri en rémoulade, roquette et caramel balsamique	13,90 €
Vitello Tonnato	13,90 €
Carpaccio de saumon aux agrumes	12,90 €
Ceviche de bar au lait de coco et citron vert	14,90 €
Thon snacké, guacamole à la japonaise	17,90 €
Demi Avocat au Tourteau	17,90 €
Duo de guacamole et Tourteau, coulis de mangue	17,00 €

### Brunch et Salades

Prix par portion

Salade Fraîcheur de patates douces rôties aux épices	7,90 €
Salade d'Orges perlées à la Libanaise	7,90 €
Salade d'orges perlées, grenade, concombre, coriandre, menthe	7,90 €
Salade de lentilles vertes, poivrons, raisins sec, vinaigrette aux agrumes	7,90 €
Salade de quinoa blanc façon taboulé	7,90 €
Taboulé aux herbes fraîches	7,90 €
Salade de légumes grillés à l'Italienne	9,90 €
Salade de tomates multicolores, stracciatella de burrata, pesto de roquette	10,90 €

### Brunch et entrées chaudes

Prix par portion

Tomate "Cœur de bœuf" rôtie, mozzarella et pesto	9,90 €
Aubergine grillée, ricotta et parmesan, pomodoro	10,50 €
Gambas rôties, sauce Nantua	18,90 €
Gambas, lait de coco	18,90 €
Gambas, légumes sautés, coulis de poivrons	18,90 €
Demi-Homard (400gr) grillé, beurre maître d'hôtel	Prix du jour

### Les Croquettes

Prix par portion (2pièces)

Fondu au fromage	7,80 €
Croquette aux crevettes maison, mesclun et citron	9,80 €
Croquette de quinoa à la ricotta et roquette, mesclun, vinaigrette thaï	8,00 €

Commande minimum de 8 portions, 3 jours avant votre évènement

Option Catering@Home (Chef et Service à domicile)

pour toute information : 02/524.50.06



## La Brasserie @HOME

### Les Pâtes

	Prix par portion
Fettuccine, crème de perla nera (truffe noire), parmesan	10,50 €
Linguine, saumon fumé, crème de fenouil	15,90 €
Rissoto aux asperges et crevettes nobashis	21,00 €
Fettuccini au ragout de homard, jus court bisqué	22,00 €

### Les Volailles

	Prix par portion
Aiguillettes de Volaille, sauce Morilles	14,00 €
Curry jaune de Volaille, lait de coco et beurre de cacahuètes	12,90 €
Croustillant de volaille, mozzarella, pesto et tomates confites, jus court aux olives	14,90 €
Caille farcie, pignons de pins et foie gras, jus court de volaille	14,90 €
Magret de Canard à l'orange	15,50 €
Magret de canard Mulard, jus court au porto, crumble de speculoos	17,00 €
Papilote de volaille aux petits légumes, jus court à la sauge et Serrano	16,00 €
Suprêmes de pintadeau rôti, jus court au caramel de vinaigre balsamique et sirop de Liège	14,50 €

### Le Boeuf et le Veau

	Prix par portion
Filet d'Anvers de Veau, crème moutarde à l'ancienne	13,90 €
Mignon de veau aux morilles et pointes vertes	18,00 €
Mignon de veau, mozzarella et tomate confite, jus court aux olives	22,00 €
Osso Bucco	16,50 €
Ris de veau braisé, pointes vertes, sauce morilles	25,00 €
Tataki de filet de boeuf, légumes croquants, vinaigrette Thai	17,90 €

### Les Autres Viandes

	Prix par portion
Pluma Iberica, légumes croquants, vinaigrette Thai	17,00 €
Suprême d'agneau, viennoise d'herbes, jus court aux olives	22,00 €

Commande minimum de 8 portions, 3 jours avant votre évènement  
Option Catering@Home (Chef et Service à domicile)  
pour toute information : 02/524.50.06



## La Brasserie @HOME

### Poissons, fruits de mer et crustacés

Prix par portion

Daurade Royale, fenouil braisé, huile vierge	15,50 €
Saumon Teriyaki	15,90 €
Ballotine de Sole, poireaux et crevettes grises	20,00 €
Bar de ligne de Corse, label rouge, huile vierge	19,50 €
Cassolette de scampis aux petits légumes, jus court de crustacés	17,00 €
Médailles de lotte bretonne, sauce safranée	20,00 €
Sole et salpicon de homard, jus court de crustacés	22,00 €
Crevettes Nobashi, jus court de crustacés, pomodoro	19,00 €
Nobashi, mousseline de carottes, sauce plum	18,50 €

### Les Accompagnements

Prix par portion

Fettuccine	3,90 €
Gratin Dauphinois	3,90 €
Purée Robuchon	3,90 €
Riz Basmati	2,90 €
Riz sauvage	3,90 €
Duo de carottes rôties	4,90 €
Légumes rôtis	4,90 €
Légumes verts à la vapeur	5,90 €

### Les Desserts

Prix par portion

Apfelstrudel	5,90 €
Cheese Cake	5,90 €
Tiramisu au Speculoos	5,90 €
Mousse au chocolat	5,90 €
Moëlleux ricotta, chocolat blanc et citron	6,50 €
Mousse au chocolat blanc	6,50 €
Panna Cotta au lait de coco, coulis de mangue	5,90 €
Soupe de fruits rouges	7,50 €

Commande minimum de 8 portions, 3 jours avant votre évènement

Option Catering@Home (Chef et Service à domicile)

pour toute information : 02/524.50.06