

Bienvenue à la Brasserie, Le 205

Déjeuner de 12h00 à 13h30 du mardi au dimanche

Dîner de 19h00 à 21h00 du mardi au samedi


Entrée + Plat + dessert 37 €

Entrée + plat ou Plat + dessert 29€

ENTRÉES STARTERS

 Œuf parfait bio, champignons et crème de cèpes <i>Organic egg, mushrooms and cep cream</i>	11 €
La soupe à l'oignon revisitée par notre Chef <i>The onion soup reimagined by our Chef</i>	11 €
Foie gras de canard, chutney pomme et oignon doux <i>Duck foie gras, apple and sweet onion chutney</i>	14 €
Croustillant de pied de cochon, céleri rémoulade et sauce tartare <i>Crispy pig's trotter, celery remoulade, and tartare sauce</i>	11 €
 Salade de lentilles, crème d'herbes et pickles d'oignon rouge <i>Lentil salad, herb cream and pickled red onions</i>	11 €

PLATS DISHES

Épaule de veau façon blanquette, légumes d'automne <i>Veal in the style of a blanquette, autumn vegetables</i>	21 €
Quenelle de brochet, bisque de crustacés et riz sauvage au fenouil  <i>Pike quenelle, shellfish bisque and rice with fennel</i>	21 €
Gnocchis, céleri, reblochon et éclats de noisettes <i>Gnocchi, celery, reblochon cheese, and hazelnut</i>	21 €
Truite de Saint-Savin accompagnée de panais en deux façons <i>Local trout served with parsnip</i>	21 €

PLATS DISHES

Filet de canette, gratin dauphinois et sauce porto aux échalotes <i>Duckling, dauphinois gratin and shallot port sauce</i>	24 €
Suggestion du moment <i>Chef's special</i>	21 €

DESSERTS DESSERTS

Assiette de fromage de notre région <i>Cheese plate from our region</i>	11 €
Cheesecake gourmand à la clémentine <i>Clementine cheesecake</i>	11 €
Pavlova délicate aux fruits exotiques <i>Exotic Fruit Pavlova</i>	11 €
Paris Dolomieu, praliné et noix de Grenoble <i>Reimagined Paris-Brest with praline and Grenoble walnuts</i>	11 €
Biscuit roulé à la confiture de lait, vanille et chocolat Dulcey <i>Sponge cake with dulce de leche, vanilla and Dulcey chocolate</i>	11 €
Plat végétarien ou option végétarienne 