

La Brenva

RESTAURANT & GRILL

À PARTAGER



POIVRONS SUR LA CENDRE Marinés à l'ail, basilic, citron, huile d'olive	12
TERRINE DE FOIE GRAS AU GÉNÉPI Chutney oignon, pain brioché <i>pour 3/4 personnes</i>	58
PATA NEGRA MONTARAZ UNICO Pan con tomate	26
ASSIETTE DE CHARCUTERIE & FROMAGE <i>pour 2 personnes</i>	18
<i>pour 4 personnes</i>	33

ENTRÉES



FOIE GRAS Chutney oignon, pain brioché	24
SAUMON GRAVELAX Mariné à la betterave, poireaux grillés moutarde à l'aneth	19
VELOUTÉ DE BUTTERNUT, AU LAIT DE COCO, CHIPS DE SARRASIN Croutons au paprika, éclaté de châtaignes	16
ŒUF PARFAIT Espuma Truffe, chanterelles à la braise	15
MILLE FEUILLE DE SAINT-JACQUES Fondue de poireaux, tuile de parmesan	18

POUR LES ENFANTS 20



STEACK HÂCHÉ ANGUS
Accompagnement au choix

ou **FILET DE POULET**
Accompagnement au choix

ou **RISOTTO DE COQUILLETES AU JAMBON**

+ **SALADE DE FRUITS**
ou **BROWNIE**
ou **FROMAGE BLANC**

la Brenva

RESTAURANT & GRILL

SPÉCIALITÉS

MONT D'OR 48

prix pour 2 personnes, à partager
Pommes grenaille, salade verte, charcuterie

FONDUE MOITIÉ/MOITIÉ 31

prix par personne minimum 2 personnes
Gruyère Suisse et Vacherin Fribourgeois
Salade verte, charcuterie

FONDUE MOITIÉ/MOITIÉ À LA TRUFFE 38

prix par personne minimum 2 personnes
Gruyère Suisse et Vacherin Fribourgeois, Truffe
Salade verte, charcuterie

PLATS

RISOTTO AUX CHANTERELLES 24

SALADE CÉSAR 21

Poulet à la braise, oeuf mollet

TARTARE AU COUTEAU

DE MAGRET DE CANARD THAÏ 25

Marinade citronnelle, pâte de curry Thaï,
gingembre, huile de sésame

... UN PEU PLUS

ACCOMPAGNEMENTS

Frites maison 6€
Frites de patates douces à la braise 6€
Poêlée de minis légumes sur la braise 6€
Ecrasé de pommes de terre 6€
Poêlée de chanterelles persillées 8€

SAUCES

Beurre Maître d'Hôtel / Sauce Porto
Sauce Poivre / Sauce Bleu de Bonneval

sur la Braise

Sélection **Metzger**,
viandes d'exception depuis 1930

Cuisson au four à braise

FILET DE BŒUF 42

Ecrasé de pomme de terre,
Chanterelles en persillade
Sauce au choix

CÔTE DE PORC, NOIR DE BIGORRE 38

accompagnement au choix

BURGER BRENVA 25

Boeuf haché Angus, oignons confits,
lard fumé, raclette Brezain,
sauce aux herbes fraîches, frites maison

CARRÉ D'AGNEAU EN CROÛTE D'HERBES 31

Tian, purée de potimarron

À PARTAGER

Pour 2. Prix annoncés par personne.

CÔTE DE BŒUF

Sauce et accompagnement au choix

ANGUS 53

BROCHETTE DE LOTTE AUX AGRUMES 31

Beurre d'orange, navets boule d'or à la braise



DESSERTS

Confectionnés sur place par notre chef pâtissier Jérémie Perret et son équipe.

CAFÉ GOURMAND 13

Composé de 5 mignardises

LA POIRE 14

Ganache mousseuse à la poire.
Coeur gélifié de poire ,cubes de poire.
Sorbet poire Cardamome.

LE CITRON 15

Tartelette garnie de crème d'amande au citron, dôme croquant,
ganache montée au citron et poivre
Sorbet bergamote maison.

BABA AU LIMONCELLO 14

Ganache montée à la vanille.

LE CHOCOLAT 14

Finger chocolat surmonté d'une fine couche craquante,
Crèmeux au chocolat au lait, Mousse chocolat blanc, Mousse chocolat noir.
Glace chocolat au lait maison.

LE FROMAGE 16

Fromages locaux sélectionnés par la coopérative laitière de Bourg Saint Maurice



brenva.fr