



LA MAISON ALYETTE



LA MAISON ALYETTE

*Dans l'esprit d'une ancienne maison bourgeoise,
La Maison Alyette est avant tout
un hommage à Alyette de la Sablière,
mais aussi à la cuisine française,*

LA MAISON ALYETTE

POUR PATIENTER

TERRINE DE LOCGUÉNOLÉ	15
CROMESQUIS (6 pièces)	15
HOUMOUS	8

LES ENTRÉES

FOIE GRAS DE CANARD, CHUTNEY DE POMMES, COINGS	22
POIREAUX VIGNAIGRETTE, COQUILLAGES, HERBES	17
TARTARE DE SAINT-JACQUES, CRÈME ACIDULÉE	20
SOUPE DU MOMENT	12

LES PLATS

Accompagnés d'une garniture au choix

RAIE AU BEURRE NOIR, CÂPRES	24
PÊCHE DU JOUR	28
FILET DE BŒUF, SAUCE AU POIVRE	44
MAGRET DE CANARD AUX ÉPICES	28
SAINT-JACQUES RÔTIES, AIL NOIR	28
CÔTE DE COCHON FAÇON "CORDON BLEU" A PARTAGER (PRIX PAR PERS.)	22

LES DESSERTS

ASSIETTES DE FROMAGES AFFINÉS	14
TARTE AU CITRON A PARTAGER (PRIX PAR PERS.)	11
PROFITEROLES	11
MONT-BLANC CASSIS	11
PAVLOVA AUX FRUITS EXOTIQUES	12

LES GARNITURES

7€ la garniture supplémentaire

-
Purée de pommes de terre
Riz pilaf
Épinards tombés
Cocotte de légumes
Pommes de terre sautées
Salade verte

*Les prix s'entendent nets, en euros, taxes et services compris.
Provenance des viandes et poissons : France*

SEMAINIER

35 euros

Disponible uniquement au déjeuner

MARDI

—
*Émiettés de canard
aux épices*

Navarin de lotte

Baba au rhum

VENDREDI

*Maquereau, céleri
rémoulade*

*Bœuf Bourguignon,
Spaetzle*

Île Flottante

LUNDI

—
*Œuf parfait,
potimarron*

*Cuisse de canard
confite*

Mousse au chocolat

JEUDI

—
*Croustillant de pieds de
cochons, gribiche*

*Corolle de poisson,
beurre citronné*

Tiramisu

DIMANCHE

*Rillettes de
poisson, moutarde*

*Cuisse de volaille
au vin jaune*

Clafoutis

MERCREDI

—
Salade de poulpe

*Poitrine de
cochon rôtie,
purée de céleris*

Millefeuille

SAMEDI

Œuf Meurette

*Goujonnette de
poisson, sauce
tartare*

Paris-Brest