

Carte Brasseries Hippodromes

A partager

- Planches charcuterie & mixte 2/4 pax : charcuterie Olivier Brosset, fromages affinés de la ferme d'Alexandre 28€/36€
- Sardines la Belle-Iloise, pain Poujauran, beurre Beillevaire 15€
- Botte de radis croque au sel 14€
- Planche de la mer (rillettes aux 2 saumons, saumon fumé, sardines la Belle-Iloise) 28€

Entrées

- Artichaut Camus servi entier, vinaigrette au Parmesan 15€
- Burrata crémeuse, tomates anciennes et basilic frais 17€
- Tartare de loup de Méditerranée, vinaigrette acidulée 17€
- Terrine tomate et chèvre frais de Mr Fabre 13€
- Assiette de Saumon fumé 80g, crème fouettée ciboulette 19€

Grandes salades

- Riviera 25€
- César au poulet 25€
- Salade au deux quinoas français 25€

Plats

- Poitrine de cochon croustillante de la maison Ospital, jus corsé et purée de pomme de terre 29€
- Filet de bar, poêlée de courgettes, sauce vierge 28€
- Entrecôte 300G, béarnaise maison et frites fraîches 35€
- Linguine aux légumes croquants et rappé d'Ossau-Iraty 23€
- Tartare de bœuf charolais au couteau, frites fraîches 25€
- Suprême de poulet fermier, jus court à l'estragon et légumes nouveaux 26€

- Supplément garniture (frites ou salade) 6€

Desserts

- Assiettes de fromages 12€
- Framboises, crème vanillée et crumble 13€
- Brioche perdue Poujauran, glace vanille 16€
- Mousse chocolat noir 15€
- Fraises de nos régions, crème fouettée 14€
- Glaces et sorbets Maison Philippe FAUR 3 boules 10€