La Carte

Brasserie Hôtel de Ville

MENU BHV BISTROT

(1 entrée 62) (2 entrées 74) (3 entrées 85)

MISE EN BOUCHE

***

ROULÉ DE SAUMON FUMÉ
Crème fraîche acidulée

ou

ASPERGES BLANCHES
Jambon de Serrano et sauce Hollandaise

ou

ŒUF PARFAIT DU CHEF THOMAS
Asperges vertes, crème de petit pois et jambon de Serrano

***

ENTRECÔTE DE BŒUF GRILLÉE
Beurre maître d'hôtel, pommes frites fraîches et légumes cuisinés

ou

ESCALOPE DE VEAU À LA MILANAISE PANÉE
Tagliatelles fraîches, coulis de tomate et airelles

ou

FILETS DE PERCHE
Sauce au vin Jaune du Jura, pommes frites fraîches

***

PLATEAU DE FROMAGES

***

DESSERT au choix à la carte

MENU BHV ÉPICURIEN

(1 entrée 75) (2 entrées 88) (3 entrées 99)

MISE EN BOUCHE

***

FOIE GRAS DE CANARD
Au torchon, chutney de fruits, coulis à la mangue

ou

CARPACCIO DE BŒUF
Pesto maison, gressini et copeaux de parmesan

ou

RAVIOLES à la fine farce de truffes blanches

***

FILET DE BŒUF GRILLÉ
Sauce crème façon BHV
Pommes frites fraîches et légumes cuisinés

ou

SUPRÊME DE VOLAILLE AU VIN JAUNE ET MORILLES
Purée de pommes de terre, légumes d'été

ou

BROCHETTE DE SAINT JACQUES SAUCE SAFRANÉE
Mille-feuilles de légumes, purée de pommes de terre

***

PLATEAU DE FROMAGES

***

DESSERT au choix à la carte

MENU BHV TERROIR

53.-

SALADE LYONNAISE
Œuf mollet, lardons, champignons, croûtons

***

FILETS DE PERCHE SAUCE AU VIN JAUNE
Pommes frites fraîches

***

CRÊME BRÛLÉE

MENU ENFANT

18.-

HACHÉ DE BŒUF SUISSE ET FRITES FRAÎCHES

OU

TAGLIATELLES CARBONARA

COUPE DE GLACE 2 BOULES ET SIROP COMPRIS

ASSIETTE SEULE 15.-

LES DESSERTS ET FROMAGE

PLATEAU DE FROMAGES de la maison Sterchi			16.-
OMELETTE NORVÉGIENNE MAISON flambée en salle à la fine de Cognac	min. 2 convives		15.-/personne
LA TRADITIONELLE TARTE TATIN glace vanille et caramel au beurre salé			13.-
MOELLEUX AU CHOCOLAT glace vanille et crème chantilly			13.-
PARIS-BREST mousse légère praliné et noisette grillées			13.-
CRÈME BRÛLÉE à la cassonade et vanille bourbon	Nature 10.-	Flambée à l'absinthe	13.-
TARTELETTE AUX FRAISES FRAÎCHES, crème pâtissière et glace vanille			13.-
PANNA-COTTA aux fraises et chantilly			12.-
PROFITEROLES à la glace vanille, chocolat noir pâtissier et crème chantilly			14.-
CHOUX CHANTILLY, coulis de fruits rouges et caramel au beurre salé			11.-
PARFAIT MOKKA FLAMBÉ à la fine de cognac à l'orange	Nature 10.-	Flambé	13.-
BABA AU RHUM crème chantilly et sa bouteille de Rhum			14.-
CAFÉ GOURMAND : café, thé ou infusion compris			15.-
GLACES : Vanille, Chocolat, Pistache, Café, Fraise, Marrons, Noisette, Caramel, Fleur de lait, Absinthe			3.5
SORBETS : Framboise, Citron, Abricot, Poire	Supplément Chantilly 3.-		3.5
COUPES SORBETS ET ALCOOL : Abricotine - Williamine - Framboise - Citron/Vodka - Café/Baileys			13.-

CÔTÉ FRAÎCHEUR

	ENTRÉE	PLAT
SALADE VERTE DU MARCHÉ	8.-	13.-
SALADE LYONNAISE	15.-	22.-
Œuf mollet, lardons, champignons, croûtons		
SALADE DE CHÈVRE CHAUD	15.-	24.-
Jeunes pousses de salade, tomates, miel, poires, noix		
ASPERGES BLANCHES	18.-	28.-
Jambon de Serrano et sauce Hollandaise		
GASPACHO DE TOMATE ÉPICÉE	13.-	
Grissini de Jambon de Serrano		

PLAISIRS DE BRASSERIE

_____A PARTAGER_____

ESCARGOTS DE BOURGOGNE
Demi-douzaine 12.- Douzaine 21.-

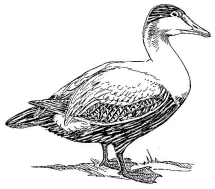
OS À MOËLLE À LA CROQUE AU SEL
17.-

FLAMMENKÜCHE ALSACIENNE XL
20.-

PLANCHE DE JAMBON DE SERRANO
Demi 15.- Grande 25.-

LES CLASSIQUES EN ENTRÉE

	ENTRÉE	PLAT
FOIE GRAS DE CANARD AU TORCHON, chutney aux fruits, coulis à la mangue	23.-	35.-
ESCALOPES DE FOIE GRAS CARAMÉLISÉES, poire caramélisée	25.-	37.-
ŒUF PARFAIT DU CHEF THOMAS, asperges vertes, crème de petit pois, toast et Serrano	18.-	
CARPACCIO DE BŒUF, pesto maison, gressini et parmesan	18.-	32.-
LE CLASSIQUE VITELLO TONNATO MAISON	18.-	32.-
ROULÉ DE SAUMON FUMÉ, crème fraîche acidulée	17.-	
TARTARE DE THON, crème fraîche acidulée au citron vert et avocat	23.-	35.-



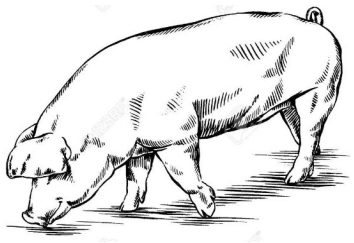
UNE ENVIE DE BONNE VIANDE

FILET DE BŒUF AUX MORILLES SAUCE CRÊME FAÇON BHV 59.-
Servi sur plat, pommes frites fraîches, cocotte de légumes & Petite salade verte servie en entrée
Façon Rossini supplément de 10.-chf : Escalope de foie gras poêlée et truffes noires

CÔTE DE COCHON GRILLÉ SERVIE EN SAUCE 38.-
Sauce crémée aux chanterelles et pleurotes, purée de pommes de terre au sel fumé

ESCALOPE DE VEAU À LA MILANAISE PANÉE 38.-
Tagliatelles fraîches, coulis de tomate et airelles

SOURIS D'AGNEAU CARAMÉLISÉE AUX ÉPICES 38.-
Jus au thym et romarin, Mille-feuilles de légumes, pommes frites fraîches



RIS DE VEAU BRAISÉ AUX MORILLES ET JUS CORSÉ 39.-
Gratin dauphinois aux champignons et asperges

ÉMINCÉ DE ROGNONS DE VEAU SAUCE MOUTARDE À L'ANCIENNE 35.-
Tagliatelles fraîches

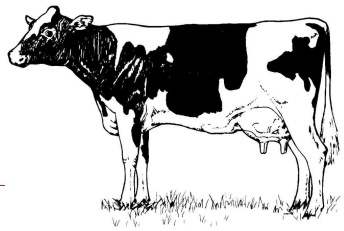
BURGER DE BŒUF ROSSINI, ESCALOPE DE FOIE GRAS POÊLÉE, TRUFFES NOIRES 39.-
Fromage, tomate, oignons et bacon grillé, pommes frites fraîches et mesclun de salade en accompagnement

TARTARE DE BŒUF SUISSE Coupé au couteau, servi avec beurre et toasts 130gr 26.- 180gr 35.-
Version truffe noire +8.-

NOS EMBLÉMATIQUES

ENTRECÔTE DE BŒUF GRILLÉE

Beurre café de Paris
Servie sur plat, pommes frites fraîches
Petite salade verte servie en entrée
48.-



SUPRÊME DE VOLAILLE AU VIN JAUNE ET MORILLES

Purée de pommes de terre et légumes d'été

45.-

DE MER ET D'EAU DOUCE

FILETS DE PERCHE SAUCE AU VIN JAUNE 37.-
Pommes frites fraîches et légumes

BROCHETTE DE NOIX DE SAINT JACQUES SNACKÉES 38.-
Mille-feuilles de légumes, purée de pommes de terre, sauce safranée

CREVETTES BLACK TIGER DÉCORTIQUÉES EN PERSILLADE 36.-
Sauce tomatée, riz sauvage et légumes d'été

PÂTES ET PLATS VÉGÉTARIENS

	ENTRÉE	PLAT
TAGLIATELLES FRAÎCHES AUX SOT-L'Y-LAISSES ET MORILLES	21.-	31.-
RAVIOLES À LA FINE FARCE DE TRUFFES BLANCHES	17.5	29.-
POÊLÉE DE LÉGUMES, CRÈME DE PETIT POIS, GRATIN DE POMMES DE TERRE AUX CHAMPIGNONS		28.-

LES ACCOMPAGNEMENTS ET LES SAUCES

•POMMES FRITES FRAÎCHES •TAGLIATELLES FRAÎCHES
•MESCLUN DE SALADE •GRATIN DE POMMES DE TERRE
•COCOTTE DE LÉGUMES •MILLE-FEUILLES DE LÉGUMES

SAUCES CHAUDES : •BEURRE CAFÉ DE PARIS •SAUCE AU VIN JAUNE
•MARSALA •MORILLES À LA CRÈME 12.-

SAUCES FROIDES : •BEURRE MAÎTRE D'HÔTEL •SAUCE BURGER
5.- PAR GARNITURE SUPPLÉMENTAIRE

Nous vous accueillons tous les jours de 11h30 à 14h00 et 18h30 à 22h00. Dimanche fermé.

Nous tenons à la disponibilité de notre clientèle la traçabilité de nos viandes ainsi qu'une carte contenant la liste des allergènes contenus dans nos plats et desserts
Prix nets en TTC – Service compris