

# LE MOLIERE

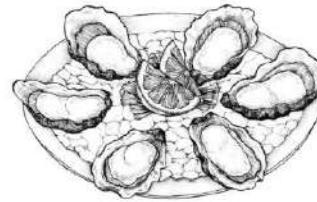
BRASSERIE FRANÇAISE

## SOUPES ET SALADES

Soupe froide 18  
Crème de champignons 12  
Soupe à l'oignon en dôme 22

Salade niçoise 29  
Salade chèvre chaud 25

**HUÎTRES SUR ÉCAILLES 6/18\$ . 12/36\$**



## ENTRÉES

Betteraves, chèvre, vinaigrette framboise 19  
Œuf mayo et céleri rémoulade 14  
Mousse de foie de volaille 19  
Asperges sauce gribiche 16  
Saumon fumé maison et garnitures 24

Escargots classiques à l'ail 6/18\$ . 12/30\$  
Cuisse de grenouille en persillade 17  
Os à moelle 22  
Huîtres Rockfeller 25  
Foie gras en terrine 29

## PLATS

Omelette aux herbes, salade ou frites 22  
Croque-monsieur, salade ou frites 22  
Tartare de saumon classique, frites 34  
Saumon bio à l'oseille, purée 34  
Cabillaud à la grenobloise, purée 38  
Moules façon poulette, frites 33

Bavette sauce au poivre, frites 36  
Tartare de bœuf, frites 34  
Saucisses Toulouse, purée 1/22\$ . 2/28\$  
Ris de veau à la périgourdine, purée 48  
Foie de veau à la grenobloise, purée 38  
Filet de boeuf sauce moutarde, frites 58

## RÔTISSERIES

### RÔTI DE BOEUF

au jus  
34

*Nos rôtisseries sont servies avec pommes purée ou frites*

### DEMI COQUELET

sauce aux cèpes  
30

## ACCOMPAGNEMENTS

Salade de petits pois à la laitue 10 • Champignons sautés 14 • Pommes purée 10  
Pommes frites 9 • Verdure simple 9 • Haricots fins 10 • Salade de champignons 10

## DESSERTS

Crème brûlée à la vanille 12 • Profiterole géante pour deux 20 • Crêpes Suzette pour deux 28  
Mille-feuille aux fruits 16 • Sorbet du moment 12