



**BRAAT EVELYNE ET SÉBASTIEN  
ET LEUR ÉQUIPE  
1 PLACE DUHAMEL DU MONCEAU  
45300 PITHIVIERS**

**TEL : 02 38 30 02 99**

---

#### **NOS SERVICES**

**OUVERTURE DU MAGASIN DU MARDI AU SAMEDI  
LE MATIN DE 8 H 30 À 13 H 00  
L'APRÈS MIDI DE 15 H 00 À 19 H 00**

**FERMETURE LE DIMANCHE ET LUNDI**

**VISITEZ NOTRE SITE [MAISONBRAAT.FR](http://MAISONBRAAT.FR)  
SURFEZ SUR LE MUR DE NOTRE FACEBOOK ET INSTAGRAM  
NOTRE ADRESSE E-MAIL [SEBASTIEN.BRAAT@WANADOO.FR](mailto:SEBASTIEN.BRAAT@WANADOO.FR)**



## *Mise en bouche froide*

Concombre crevettes  
Mozzarella Tomates confites  
Magret séché Pruneau  
Blinis Saumon fumé  
Croûtons de Foie gras  
Profiterole Gorgonzola

## *Mise en bouche Chaude*

<b>Fours chauds</b>	pièce	0.95 €
Mini Pizzas		
Mini Feuilletés saucisse déguisée		
Mini quiches Lorraine		
Mini pâte à choux sauce Mornay		
Mini Bouchée Ris de Veau	pièce	1.10 €
<b>Mini Brioches d'escargots</b>	pièce	1.10 €

## *Nos entrées froides*

Foie gras de canard nature La tranche 50 G 12.50 €  
Sur plat : Décor gelée au porto, brochettes de légumes confits et confit d'oignons

Le saumon fumé bomlo tranché par nos soins 13.20 €  
Sur plat : Décor salade du pêcheur sur Blinis, beurre, quart de citron et décor festif

## *NOS ENTRÉES FROIDES*

Aspics d'œuf mollé au jambon	pièce	2.75 €
Aspics d'œuf mollé au saumon fumé	pièce	3.40 €
Coquille de Saumon	pièce	5.95 €
Avocat macédoine crevettes	pièce	5.50 €
Gâteaux de crêpes aux 3 poissons	Pièce	5.55 €
Mille feuille de Crêpes aux trois poissons	la part	7.75 €
Opéra de Foie gras aux figues		7,50 €
Terrine de Poissons et sa sauce aux herbes fraîches	la part	6.50 €
Saumon frais en bellevue		8.95 €
Demi-Langouste à la parisienne		selon le cours

## NOS ENTREES CHAUDES

---

Crêpes au Jambon	Pièce	3.50 €
Gougère Jambon, champignons sauce madère	Pièce	3.90 €
Véritable bouchée au ris de veau	Pièce	6.50 €
Bouchée Océane	Pièce	5.80 €
Aumonière de la Mer	Pièce	4.90 €
Coquilles Saint Jacques cuisinées à la normande	Pièce	8.60 €
Escargotine – Feuilleté, 6 escargots, sauce légumes, champignons	pièce	8.20 €
Escargots Gros de Bourgogne de la Maison LORRAIN	La Dzaine	13.20 €

## NOS POISSONS CHAUDS

---

Mouclade Moules, crevettes, quenelles de brochet	la part	8.80 €
Dos de Cabillaud sauce normande	la part	12.20 €
Filet de Sole sauce Dieppoise	la part	12.20 €
Escalope de Saumon Bomlo grillé	la part	13.90 €
Filet de Daurade royale au Beurre blanc	la part	13.70 €
Filet de Bar sauce crémée au sancerre	la part	14.90 €
Filet de lotte sauce Noilly Prat aux éclats de morilles	la part	15.50 €

*Tous nos plats de poissons sont accompagnés d'une crevette bouquet et d'une julienne de légumes ou darioles*



## NOS VIANDES

---

Mignon de porc aux girolles	la part	7.50 €
Aiguillette de Canard Saint Hubert	la part	8.80 €
Cuisse de Coq au vin	la part	7.75 €
Suprême de volailles sauce muscadet	la part	8.95 €
Poulet Basquaise au piment d'Espelette	la part	8.35 €
Cuisse de canard confite sauce poivre ou agrumes	la part	9.90 €
Mignon de Veau sauce parisienne	la part	13.20 €
½ Magret de canard sauce miel et figues	la part	11.00 €
Cailles semi désossée farcie	la part	9.95 €
Ris de veau poêlé sauce cèpes		selon le cours
Tournedos de Bœuf sauce forestière	la part	13.20 €
Jambon en croûte sauce Porto ou Madère 'minimum 8 personnes'		12.50 €

## LES LEGUMES

---

Purée Nature 'maison'	la part	2.50 €
Purée Soleil	la part	2.80 €
Epinards Nature ou à la crème	la part	3.00 €
Purée onctueuse aux girolles	la part	3.50 €
Risotto crémeux aux pleurotes	la part	3.75 €
Darioles de Courgette, Marron ou champignons	la part	2.80 €
Pomme dauphine 6 pièces	la part	3.50 €
Gratin dauphinois individuels	la part	4.40 €
Fondant de pomme de terre aux Champignons	la part	4.50 €

## LE FROMAGE

---

Brochette de trois fromages sur un pic en bois 'Brie, Beaufort et Pont levéque' 'Coulommiers, emmental, Camembert'	4.20 €
---	--------

## Nos desserts Maison

---

<b>Le Fondant chocolat</b>	et sa crème anglaise	2,75 €
<b>La Crème brûlée</b>	Vanille, café, caramel, pistache	2.60 €
<b>Croustipommes</b>	tarte fine aux pommes	2.50 €
<b>La tarte au citron</b>	Nature ou Meringuée	2.75 €
<b>Le Financier</b>	Amande	2.80 €
<b>La mousse au chocolat</b>		2.20 €
<b>La tarte aux fruits de Saison</b>	pâte sablée et crème pâtissière	2.75 €

**Pensez à passer votre commande**

**15 jours à l'avance**

**Le service n'en sera que meilleur !!!**