



# La Brasserie du Quatrième Mur au déjeuner

Hors week-end et jours feries  
du 14 au 20 Janvier

(HORS WEEK-END ET JOURS FERIÉS)

29 ENTREE, PLAT / PLAT, DESSERT

34 ENTREE, PLAT, DESSERT

## Entrées

Tartare de bœuf au couteau,  
algues dulces et arachides grillées,  
œuf de caille poché et crème miso

Soupe à l'oignon,  
croûtons de pain gascon gratinés,  
gelée d'oignon rouge, et confit d'ail noir

## Plats

Poisson du marché, mousseline  
et tombée de fenouil au café,  
graines de tournesol et fumet brun anisé

Joues de porc confites,  
purée et pickles de choux,  
citron confit et herbes fraîches, sauce vigneronne

## Desserts

Brunoise d'ananas caramélisée,  
crumble et crème légère à la noix de coco,  
raisins au Rhum

Comptée de mangue acidulée,  
mousse pralinée et cacahuètes,  
éclats d'opaline, comme un Eclair

PLAT, DESSERT

18 Menu Enfant (jusqu'à 12 ans)

Suggestion végétarienne sur demande

## Suggestion

Sélection de fromages de Pierre Rollet-Gérard  
11 euros (ou 6 en remplacement du dessert)

Ce menu change chaque semaine  
au gré des saisons  
et de l'inspiration du chef et de son équipe

Prix nets exprimés en euros  
Viande française



# La Brasserie du Quatrième Mur le soir et le week-end

Servi le soir en semaine, le week-end et les jours feries  
du 14 au 20 Janvier

51 ENTREE, PLAT, DESSERT

## Entrées

Cru cuit de choux fleurs,  
huîtres spéciales Gillardeau,  
crumble à l'encre de seiche,  
pickles et râpé de chou violet

Raviole de champignons,  
escalope de foie gras de canard poêlée,  
bouillon de champignons crémé

Œuf de poule poché,  
moelleux de haddock/noisette torréfié  
et mousseline de panais, écume coco citronnelle

## Plats

Suprême de volaille farci au homard,  
tombée d'oignon doux, pomme dauphine au raifort,  
émulsion homardine

Saint-Jacques snackées, purée de céleri rôti  
et gel d'algue, fumet de barde lavande/tonka  
(Supplément 4 euros)

Gigot d'agneau confit en cocotte,  
embeurré de choux, Noir de Bigorre  
et pomme verte, jus de veau soja/Tio Pepe

## Desserts

Cheesecake et diplomate au café,  
sablé spéculos et crème aux zestes de citron jaune,  
sauce café

Bavaroise chocolat lait Caramelia,  
marmelade de pomme,  
éclats de noisette et ganache montée cidre

Coque meringuée, sorbet mangue,  
crémeux aux fruits de la passion,  
graines de grenade et copeaux de coco

PLAT, DESSERT

18 Menu Enfant (jusqu'à 12 ans)

Suggestion végétarienne sur demande

## Suggestion

Sélection de fromages de Pierre Rollet-Gérard  
11 euros (ou 6 en remplacement du dessert)

Ce menu change chaque semaine  
au gré des saisons  
et de l'inspiration du chef et de son équipe

Prix nets exprimés en euros  
Viande française