

FORMULES DÉJEUNER

LUNCH MENU

Suggestion du jour avec entrée et dessert à la carte

Suggestion of the day with starter and dessert à la carte

2 plats - 2 courses 28 €

3 plats - 3 courses 38 €

ENTRÉES - STARTERS

Soupe d'été froide au maïs & lait de soja, chorizo grillé

Cold summer corn & soy milk soup, grilled chorizo

12€

La tomate ananas marinée au balsamique blanc,
fines herbes, burratina & copeaux de bonite séchée

*Pineapple tomato marinated in white balsamic vinegar, fresh
herbs, burratina & dried bonito shavings*

14€

L'aubergine rôtie, vinaigrette tahini,
jambon de Parme, croûton de pain à l'ail

*Roasted eggplant with tahini vinaigrette, Parma ham,
garlic bread crouton*

15€

La César Maison Rouge - Volaille ou Truite

Chicken or Trout Caesar salad à la Maison Rouge

14/15€



PLATS - MAIN COURSES

Ballotine de volaille épicée, taboulé au raisins de Corinthe,
mini poivrons confits & jus réduit épicé

*Spicy chicken ballotine, currant taboulet,
mini candied peppers & spicy reduced jus*

25€

Thon blanc juste snacké, vierge de fruits rouges, tomate & hibiscus,
écrasé de pommes de terre à l'échalote confites & fines herbes

*Pan fried white tuna, red fruit, tomato & hibiscus vierge sauce,
mashed potato with shallot confit & fresh herbs*

26€

Palomita de cochon rouge de Castille laquée,
risotto façon paëlla parfumé à la soubressade & poivrons confits

*Palomita of glazed Iberian pork, paella-style risotto
infused with soubressade and candied peppers*

28€

LES INCONTOURNABLES - STAPLE DISHES

La César Maison Rouge - Volaille ou Truite
Maison Rouge Caesar salad with poultry or trout

20/21€

Pâtes bolognaises et copeaux de Parmigiano Reggiano AOP
Bolognese pasta with shavings of Parmigiano Reggiano AOP

18€

L'Entrecôte « vintage beef » grillée, condiment fruits rouges,
légumes de saison et pommes de terre ratte

*Grilled vintage beef rib-eye, red fruit condiment,
seasonal vegetables & ratte potatoes*

36€



PLATS VEGETARIENS - VEGETERIAN DISHES

✓ Green Poke Bowl, riz vinaigré, avocat, edamames,
concombre imprégné ponzu & granny smith, vinaigrette japonaise

*Green Poke Bowl, sushi rice, avocado, edamame,
cucumber with ponzu & granny smith. Japanese dressing*

19€

✓ Buddha Bowl de quinoa & légumes grillés de saison
Buddha Bowl of quinoa and seasonal vegetables

19€

DESSERT & FROMAGES - CHEESE & DESSERT

MI-CUIT CHOCO, NUAGE COCO & OPALINE SÉSAME

Molten chocolate cake, coconut foam & sesame tuile

12€

LA PAVLOVA REVISITÉE AUX FRUITS ROUGES

Deconstructed red fruit pavlova

12€

L'ABRICOT CONFIT AU MIEL D'ALSACE & THYM,
CRÈME NOISETTE & CRUMBLE PRALINÉ

Apricot confit with Alsace honey & thyme, hazelnut cream & praline crumble

12€

UNE DOUCEUR AU CHOIX

A choice of a desert from our selection

12€

ASSIETTE DE FROMAGES
DE NOTRE FROMAGER "LA CLOCHE À FROMAGE"

Cheese plate from "La Cloche à Fromage"

16€



LE GOÛTER - AFTERNOON TEA

de 12h à 19h

Le cake citron-pavot, compotée de fruits rouges & crumble chocolat

Lemon and poppy seed cake, red fruit compote, chocolate crumble

10€

Les pancakes, confit de fruits rouges, sirop d'érable & crème vanille

Pancakes, red fruit confit, maple syrup & vanilla cream

10€

Le pain perdu snacké, crème anglaise parfumée à l'orange, perles de framboise

French toast with orange custard and raspberry pearls

11€

Les Douceurs : Tartes, tartelettes, pâtisseries, entremets...

Sweet delights : Tarts, mini tarts, pastries, & entremets

12€

FINGER FOOD & TAPAS

À partir de 18h

Tarte flambée tomates séchées, gravelax de boeuf

& pickles de raisin rouge au porto

Tarte flambée with dried tomatoes, beef gravelax & red grape pickles with port

12€

L'assiette de Jambon de Parme & melon à picorer

Parma ham & melon platter to share

16€

L'assiette mixte charcuterie & fromage

Mixed charcuterie & cheese platter

18€

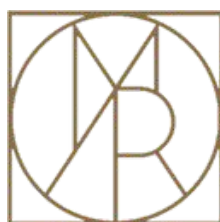


MENU ENFANT - CHILDREN'S MENU

Soupe de maïs, pâtes bolognaïses, pain perdu & crème anglaise

Corn soup, bolognese pasta, french toast with custard sauce

18€



BAR & RESTAURANT

03 88 22 43 73

RESTAURATION@MAISON-ROUGE.COM

Pour toute intolérance ou contre-indication alimentaire,
nous vous invitons à prévenir notre personnel lors de la commande.
Prix net en euros, service compris. L'abus d'alcool est dangereux
pour la santé. À consommer avec modération.

*In case of food intolerance or contraindication, please feel free to
notify our staff upon ordering. Net prices in euros, service included.
Alcohol abuse is dangerous for your health. Enjoy with moderation.*