

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

Filet de hareng mariné au citron vert à la flamme,
rattes confites à la crème et perles de truite

*Flame-seared herring fillet marinated with lime,
ratte potatoes and trout pearls*

16€

Champignons marinés de saison, œuf mollet frit et crémeux d'épinards

Seasonal marinated mushrooms, crispy soft-boiled egg, and spinach purée

15€

Velouté de potimarron, crumble de châtaigne et crème de noisette

Red kuri squash soup, chestnut crumble and hazelnut cream

12€

La César Maison Rouge - Volaille ou Truite

Chicken or Trout Caesar salad à la Maison Rouge

14/15€



PLATS - MAIN COURSES

Pavé de bar grillé, risotto de riz vénéré aux champignons,
condiment noix, chorizo et citron confit

*Grilled sea bass fillet, black rice risotto with mushrooms,
walnut, chorizo and candied lemon condiment*

28€

Vitello mariné au ponzu, cube de thon albacore aux agrumes,
sucrine marinée au miel et copeaux de tomme aux fleurs

*Veal marinated in ponzu, albacore tuna cube with citrus, honey-marinated
baby romaine, and flower-aged tomme shavings*

26€

Suprême de pintade snacké basse température, sauce suprême aux cèpes,
carpaccio de champignons de Paris et mousseline de pommes de terre

*Slow-cooked guinea fowl suprême, porcini mushroom cream sauce, Paris
mushroom carpaccio, and mashed potatoes*

27€

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 champignons
et fruits secs, légumes de saison et pommes de terre ratte

*Grilled vintage beef rib-eye, mushroom and dried fruit condiment,
seasonal vegetables and ratte potatoes*

36€



PLATS VEGETARIENS - VEGETERIAN DISHES

✓ Poke Bowl d'Automne, riz vinaigré, avocat, edamame, concombre imprégné de vinaigrette aux noix, champignons de saison et vinaigrette japonaise

Autumn Poke Bowl: sushi rice, avocado, edamame, cucumber marinated in walnut vinaigrette, seasonal mushrooms and Japanese vinaigrette

19€

✓ Buddha Bowl de boulgour et shiitakes croustillants, fines herbes et vinaigrette aux noix

Bulgur and crispy shiitake bowl, fresh herbs and walnut vinaigrette

19€

DESSERT & FROMAGES - CHEESE & DESSERT

LA POIRE POCHÉE

Poire pochée au vin rouge, crémeux vanille et crumble de noisettes, présentée dans son verre à vin

Red wine-poached pear, served in its wine glass, vanilla cream, and hazelnut crumble

12€

LA PAVLOVA REVISITÉE

Pavlova de meringue, châtaigne, églantine et grenade

Chestnut pavlova with rosehip and pomegranate

12€

UNE DOUCEUR 'MOKKA' AU CHOIX

A choice of deserts from our selection from Mokka bakery

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

Goûter healthy, chia au lait d'avoine, mangue et granola

Healthy chia pudding with oat milk, mango, and granola

10€

Kougelhoppf façon 'pain perdu', crème anglaise parfumée à la cannelle

Kougelhoppf French toast, custard sauce flavored with cinnamon

10€

Pancakes, fruits rouges, sirop d'érable & crème vanille

Pancakes, red fruit confit, maple syrup & vanilla cream

10€

Les Douceurs de chez Mokka

Sweet delights from Mokka Bakery

12€

FINGER FOOD & TAPAS

À partir de 18h

Tarte flambée jambon speck et carpaccio de champignons de Paris truffés

Tarte flambée with speck ham and truffled Paris mushroom carpaccio

12€

L'assiette de jambon Serrano, bruschetta à la tapenade d'olives et champignons

Serrano ham plate, with olive tapenade and mushroom bruschetta

16€

L'assiette mixte charcuterie & fromage

Mixed charcuterie & cheese platter

18€



MENU ENFANT - CHILDREN'S MENU

Velouté de potimarron, pâtes bolognaises, pain perdu & crème anglaise

Squash 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.*