

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

Scampis marinés en vinaigrette, houmous épicé,
pickles d'oignons rouges et sucrose imprégnée aux agrumes

*Marinated scampi with vinaigrette, spicy hummus,
pickled red onions and citrus-infused baby romaine*

18€

Le pâté en croûte Maison Rouge (volaille et porc bio), remoulade,
pickles et tapenade de cornichon façon relish

*Maison Rouge pâté en croûte (free-range poultry and organic pork),
remoulade, pickles and gherkin relish tapenade*

18€

Le bouillon de volaille, quenelles de moelle et céleri

Chicken broth, bone-marrow dumplings and celery

16€

La César Maison Rouge - Volaille ou Truite

Chicken or Trout Caesar salad à la Maison Rouge

16€



PLATS - MAIN COURSES

Suprême de volaille jaune grillé, patate douce au sumac,
jus réduit à la grenade et citron confit

*Grilled free-range chicken supreme, sumac-spiced sweet potato,
reduced pomegranate jus and preserved lemon*

27€

Pavé de saumon rôti à la fleur de câpres, pomme de terre sweet and sour,
oignons rouges vinaigrés et beurre blanc acidulé

*Roasted salmon fillet with caper flowers, sweet-and-sour potatoes,
pickled red onions and tangy beurre blanc*

27€

Epaule d'agneau confite 7h au Pinot Noir,
semoule au raisin de corinthe et jus réduit parfumé au romarin

*Slow-cooked lamb shoulder (7 hours in Pinot Noir),
semolina with currants and rosemary-infused reduced jus*

26€

LES INCONTOURNABLES - STAPLE DISHES

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

23€

Linguine façon bolognaise, copeaux de Parmigiano Reggiano AOP
Linguine bolognese with shavings of Parmigiano Reggiano AOP

18€

L'Entrecôte « vintage beef » grillée, chutney d'oignons rouges au vin
chaud, légumes de saison et pommes de terre ratte

*Grilled "vintage beef" ribeye steak, mulled-wine red-onion chutney,
seasonal vegetables and ratte potatoes*

38€



PLATS VEGETARIENS - VEGETERIAN DISHES

✓ Le Bowl déttox, tofu fumé, chou rouge mariné, avocat, quinoa et roquette, sauce au fromage blanc

Detox bowl: smoked tofu, marinated red cabbage, avocado, quinoa and arugula, fromage-blanc dressing

21€

✓ Le risotto Carnaroli aux pleurotes et morilles, légumes du marché confits et grenade éclatante

Carnaroli risotto with oyster mushrooms and morels, slow-cooked market vegetables and fresh pomegranate

22€

DESSERTS & FROMAGES - CHEESE & DESSERT

DOUCEUR VANILLÉE,
MANGUE ET PASSION SUR SON BISCUIT MÉDITERRANÉEN

Vanilla delight with mango and passion fruit on a Mediterranean biscuit

12€

LE RIZ AU LAIT COCO PARFUMÉ À LA FÈVE DE TONKA

Coconut rice pudding flavored with tonka bean

12€

UNE DOUCEUR 'MOKKA' AU CHOIX

A choice of deserts from our selection from Mokka bakery

14€

ASSIETTE DE FROMAGES

Cheese plate with a selection of four different cheeses

16€



LE GOÛTER - AFTERNOON TEA

de 12h à 19h

Le Moelleux chocolat tonka, crème légère café et cardamome

Chocolate & tonka cake, light coffee and cardamom cream

11€

Le cheesecake spéculos, mousse vanille et crémant

Speculoos cheesecake with vanilla and sparkling wine mousse

11€

Les pancakes, confits de fruits rouges, cream cheese à l'érable

Pancakes with red-berry compote and maple cream cheese

11€

FINGER FOOD & TAPAS

À partir de 18h

La Tarte flambée gratinée à l'Appenzeller et noix torréfiées

Tarte flambée with Appenzeller cheese and toasted walnuts

14€

L'assiette à picorer : pâté en croûte Maison, jambon Serrano et condiment de saison

Serrano ham plate, with house pâté en croûte and seasonal condiments

18€

L'assiette mixte charcuterie & fromage

Mixed charcuterie & cheese platter

19€



MENU ENFANT - CHILDREN'S MENU

Petit bouillon de volaille et spätzle
Volaille snackée, légumes du marché et jus brun
Riz au lait caramel

*Chicken broth with spaetzle
Pan-seared chicken, market vegetables and brown jus
Rice pudding with caramel*

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.*