

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

Tataki de saumon, kimchi, papaye & notes iodées

Salmon tataki, kimchi, papaya & iodized notes

18€

Oeuf parfait aux notes herbacées,
crème légère de champignons, morilles & vin jaune

*'Perfect Egg' with herbal notes,
a light mushroom cream with morels & yellow wine*

18€

Artichauts poivrades à la barigoule,
burratina crémeuse, pesto de persil, amande & citron confit

*Baby artichokes Barigoule style,
creamy burrata, parsley pesto, almonds & candied lemon*

16€

La César Maison Rouge - Volaille ou Truite

Chicken or Trout Caesar salad

16€



PLATS - MAIN COURSES

Filet de canette laqué, polenta croustillante à l'orange amère,
brocoletti rôti & jus corsé

*Glazed duck breast, crispy polenta with bitter orange,
roasted broccolini & rich jus*

28€

Quasi de veau rôti basse température, risotto d'épeautre au lait d'avoine,
pak choï glacé, jus de cuisson réduit

*Slow-roasted quasi of veal, spelt risotto with oat milk,
glazed pak choi & reduced jus*

28€

Pavé de Barbue bretonne, crémeux de petits pois,
fenouil cru et cuit, huile & condiment d'olive Kalamata acidulé

*Breton turbot fillet, creamy peas, raw and cooked fennel bulb
& tangy Kalamata olive condiment*

29€

Poké croustillant de truite, riz sushi vinaigré, shiitakés,
légumes de saison, sauce soja citronnée & oignons épicés

*Crispy trout poké bowl, sushi rice, shiitake mushrooms,
seasonal vegetables, lemon-soy sauce & spiced onions*

23€

✓ Risotto vert d'épeautre parfumé à la noix de coco,
champignons croustillants, fèves edamame & herbes fraîches

*Green spelt risotto infused with coconut, crispy mushrooms,
edamame beans & fresh herbs*

20€

Rigatoni à la crème d'ail noir,
shiitakés croustillants, copeaux de pecorino affiné

Rigatoni with Black Garlic Cream, crispy shiitakes, shavings of aged pecorino

23€



LES INCONTOURNABLES

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

23€

L'Entrecôte « vintage beef » grillée, légumes de saison et pommes de terre ratte confites, jus réduit parfumé au Porto

Grilled "Vintage Beef" Ribeye, seasonal vegetables, confit ratte potatoes, reduced jus flavoured with Port

38€

FROMAGES & DESSERTS - CHEESE & DESSERT



BIBELESKAES CRÉMEUX 12€

Compotée de fraise & citron vert,
croustillant de pavot à la fève de tonka

*Bibeleskaes cream, strawberry-lime compote,
poppy seed crunch with tonka bean*



CAPPUCCINO GOURMAND 12€

Crème légère au café au lait, croustillant praliné
& meringue croquante

*Gourmet cappuccino, praline crunch, light coffee cream
& crunchy meringue*



UNE DOUCEUR 'MOKKA' AU CHOIX 14€

A choice of deserts from our selection from Mokka bakery



ESPRESSO MARTINI 17€

Kahlúa, vodka, espresso



L'ASSIETTE DE FROMAGES AFFINÉS 16€ CHEESE PLATE

Mont de Lacauune / Chaource / Trappe à la noix / Shropshire tradition



LE GOÛTER - AFTERNOON TEA

de 12h à 19h

Cookie gourmand au chocolat au lait,
compotée d'ananas infusée à la vanille & au gingembre
Milk Chocolate Cookie, pineapple compote infused with vanilla & ginger

11€

Le bananabread, mangue, passion & noix caramélisées
Banana Bread with mango, passionfruit & caramelised nuts

11€

Pancake moelleux au caramel beurre salé, crème légère à la vanille
Fluffy Pancake with salted caramel & light vanilla cream

11€

FINGER FOOD & TAPAS

À partir de 18h

Jambon Hungaro affiné, bruschetta et pickles d'oignons à la framboise
Aged Hungaro Ham, bruschetta, and raspberry pickled onions

18€

Sélection de fromages affinés à partager, condiments et pickles de saison
Selection of aged cheeses to share, seasonal condiments and pickles

19€

Les crevettes croustillantes, Bibeskaes parfumé au raifort
Crispy Shrimp, Bibeskaes infused with horseradish

18€



MENU ENFANT - CHILDREN'S MENU

Velouté de champignons
Blanc de volaille grillé, frites de polenta et jus de cuisson
Mini cookie gourmand

*Mushroom Velouté
Grilled Chicken Breast, polenta fries, jus reduction
Mini Gourmet Cookie*

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.*