FORMULES DÉJEUNER

LUNCH MENU

Suggestions de la semaine - *Week's suggestions*

1 plat - 1 course 20€

ENTRÉES - STARTERS

Homard bleu accompagné d'une salade aux accents tropicaux
Blue lobster served with a salad with tropical flavours

29€

Foie gras de canard en terrine, crumble au grué de cacao et gel de passion
Duck foie gras terrine, cocoa nib crumble and passion fruit gel

25€

Gravlax de saumon Bömlo aux agrumes et poivre Timut, Pomme Granny et gel de kalamanzi
Bömlo salmon gravlax with citrus and Timut pepper, Granny Smith apple and calamansi gel

20€

Salade César Maison Rouge - Volaille ou Truite
Caesar salad with Poultry or Trout

18€

Betterave cuite au sel, chèvre frais, orange sanguine et noix, vinaigrette au miel
Salt-baked beetroot, fresh goat's cheese, blood orange and walnuts, honey vinaigrette

18€

Velouté de butternut au gingembre et miel de sapin
Butternut squash soup with ginger and pine honey

16€

PLATS - MAIN COURSES

Magret de canard cuit à basse température, mousseline de betteraves aux graines de moutarde, carottes glacées et jus au vin rouge infusé au genièvre

Low-temperature-cooked duck breast, beetroot mousseline with mustard seeds and glazed carrots. Red wine jus infused with juniper

32€

Filet de daurade grillé, mousseline de céleri à l'encre de seiche, vierge de branches et beurre blanc citronné aux perles de harengs, gel citron vert

Grilled sea bream fillet, celery mousseline with squid ink, fresh celery stalks and lemon-flavoured beurre blanc with herring roe, lime gel

30€

LES INCONTOURNABLES

Rumsteck Angus d'Irlande cuit à basse température, poire pochée au vin épicé et crème au roquefort, pommes rattes frites

Irish Angus rump steak cooked at a low temperature, poached in spiced wine and Roquefort cream, with Ratte potato fries

32€

Linguine à la crème de pecorino, truffe et copeaux de jambon de Parme

Linguine with pecorino cream, truffle and shavings of Parma ham

26€

Poké bowl, riz vinaigré, betterave, pomme, chou blanc, coriandre et poulet croustillant au corn flakes ou tofu grillé

Poké bowl, seasoned rice, beetroot, apple, white cabbage, coriander and crispy cornflake-coated chicken or grilled tofu

25€

Salade César Maison Rouge - Volaille ou Truite

Caesar salad with Poultry or Trout

24€

FROMAGES & DESSERTS - CHEESE & DESSERT



LA PAVLOVA MAISON ROUGE 14€

Pavlova, crème à la vanille et coulis de litchi

Pavlova, vanilla cream and lychee coulis



BÛCHE FAÇON NOUGAT GLACÉE 14€

Nougat glacé aux fruits secs, pistache et coulis de griotte aux épices de Noël

Iced nougat with dried fruit, pistachios and morello cherry coulis with Christmas spices



UNE DOUCEUR ' MOKKA ' AU CHOIX 14€

A choice of desserts from Mokka Bakery



EXPRESSO MARTINI 18€

Liqueur de café, vodka, espresso



L'ASSIETTE DE FROMAGES AFFINÉS 18€

Selection of aged cheeses

LE GOÛTER - AFTERNOON TEA

de 12h à 19h

Pain d'épices façon pain perdu, mousse au poivre Timut et gel d'orange 13€
French toast-style gingerbread, Timut pepper mousse and orange gel

Cake moelleux au citron, cream cheese et gingembre 13€
Moist lemon, cream cheese and ginger cake

Pancakes moelleux à la cannelle et aux saveurs de l'hiver 13€
Fluffy cinnamon pancakes with winter flavours

FINGER FOOD & TAPAS

de 12h à 22h30

Lobster Roll, ½ queue de homard bleu
Lobster Roll, Half blue lobster tail

36€

Boîte de 10g de Caviar Oscietre Calvisius , blinis
10g tin of Calvisius Oscietre caviar with blinis

34€

Terrine de foie gras de canard, confit d'échalotes aux épices
Duck foie gras terrine, spiced shallot confit

25€

Assiette de 6 huîtres creuses, beurre aux algues
vinaigre d'échalote et pain de seigle
A plate of 6 cupped oysters, seaweed butter,
shallot vinegar and rye bread

18€

Tarte flambée, crème à la truffe et copeaux de truffe
Flambée tart, truffle cream and truffle shavings

18€

Tarte flambée classique
crème, oignons, poitrine fumée de la Forêt Noire
Classic tarte flambée
cream, onions, smoked bacon from the Black Forest

12€

MENU ENFANT - CHILDREN'S MENU

19€

Velouté de butternut au gingembre et miel de sapin

Butternut squash soup with ginger and pine honey

Poulet pané aux corn flakes, pommes de terre rattes
et ketchup de mûre

Cornflake-crusted chicken, ratte potatoes, and blackberry ketchup

---

Pain d'épice façon pain perdu

Gingerbread French toast

BAR & RESTAURANT

03 88 22 43 73

RESTAURATION@MAISON-ROUGE.COM

Pour toute intolérance, allergie ou contre-indication alimentaire, nous vous invitons à en informer notre personnel lors de la commande. La liste complète des allergènes présents dans nos plats est disponible sur demande auprès de nos serveurs. Prix nets en euros, service compris. L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. À consommer avec modération.

If you have any food intolerance, allergy, or dietary restriction, please inform our staff when placing your order. A full list of allergens contained in our dishes is available upon request from our servers. Net prices in euros, service included. Alcohol abuse is harmful to your health. Consume in moderation.

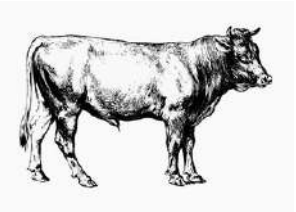
ORIGINE DES VIANDES

Meat origin information



VOLAILLE D'ALSACE
Alsace

VOLAILLE CÉSAR
France

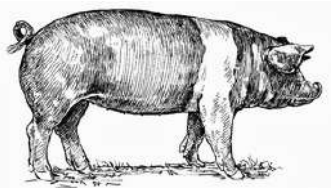


ENTRECÔTE DE BŒUF
Ireland



CANARD
France

FOIE GRAS DE CANARD
France



COCHON
Allemagne