



BRASSERIE
DUFOUR
Cuisine française



Hors d'Oeuvre

| | |
|-------------------------------------|-----|
| Saucisson Brioché individuel | 8€ |
| Croque Monsieur à la Truffe | 15€ |
| Huîtres n°3 de Cancale en gelée x6 | 18€ |
| Homard Bleu de Bretagne en Bellevue | 38€ |

Frivolités

10 pièces au choix 15€
20 pièces au choix 30€
30 pièces au choix 40€

Les Feuilletés :

Jambon Emmental

Escargots à la mode de l'Abbaye (*crème et oignons*)

Épinards Comté

Tartelettes :

Lorraine (*lardons, oignons, fromage*)

Chatillon (*champignons*)

Dubarry (*chou-fleur*)





Entrées

| | |
|---|-----|
| Brioche de Moelle | 14€ |
| (Brioche, Épinards, Moelle de Boeuf, sauce au vin rouge) | |
| Soupe VGE | 15€ |
| (Truffe noire, Foie Gras, Bouillon de Volaille et blanc de Volaille, Matignon) | |
| Escargots à la Bourguignonne x12 (beurre à l'ail et persil) | 9€ |
| 1/2 Crabe à l'Anglaise (crabe décortiqué, mayonnaise au sucs de crabe, citron) | 16€ |

Plats

| | |
|---|-----|
| Saint Jacques à la Florentine | 25€ |
| (Noix de Saint-Jacques, épinards frais, Béchamel et sauce Saint-Jacques) | |
| Galantine de Volaille, Vin jaune et Champignons | 20€ |
| Forestiers Sauce Suprême | |
| Tournedos de Boeuf Rossini | 34€ |
| (+/- 150gr de Filet de Boeuf, Escalope de Foie Gras Poêlée, jus de boeuf essence de truffe) | |
| Pithiviers Pigeon Foie Gras, Sauce Périgueux | 32€ |
| (Tourte, Chou vert, Filet de Pigeon, Foie Gras, Duxelles de champignons) | |





Plats à Partager

Boeuf Wellington

(*Croûte, Filet de Boeuf, Duxelles de Champignons, Moutarde*)

2p/4p/6p/ ou +

45€/90€/130€/ ou +

Bar en Croûte Sauce Villeroy (fumet de bar, citron, crème)

4p/6p/ ou +

90€/130€/ ou +

Garnitures

Berny (*Tartelette Marron et Truffe*)

7€

Gratin de Cardon

4€

Pommes Dauphine

5€

Épinard à la Viroflay (*Épinard et crème d'ail*)

4€

Desserts

Omelette en surprise

12€

(*Meringue, Sorbet Mandarine, Mandarine Napoléon*)

Oeuf à la Neige Vanille et Truffe

10€

(*Blanc d'Oeuf, Crème Anglaise, Vanille et Truffe*)

Mont Blanc

12€

(*Meringue, Crème de Marrons*)



Cartes des Fêtes

Cette carte est disponible à emporter le mardi 24 décembre et le mercredi 31 décembre.

Nous vous conseillons de réserver par mail, par téléphone ou sur place une semaine à l'avance.

Dans le but de personnaliser au mieux cette prestation, nous vous invitons à nous rencontrer à la Brasserie au 2 Place de Gand à Lille.

Dans une démarche éco-responsable nous vous invitons à ramener vos plats, nous les garnirons avec votre commande.

03.28.05.37.27
bonjour@brasserie-dufour.fr

Claire et Thibault DUFOUR

Truffe : Tuber Mélanosporum, Périgord

Boeuf : France/France/France

Veau : France/France/France

Cochon : France/France/France

Homard : Bretagne

Saint Jacques : Fécamps

Pigeon : Steenvoorde

Escargots : Comines France

