



20  23

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	9€
(beurre à l'ail et persil)	
1/2 Crabe à l'Anglaise	16€
(crabe décortiqué, mayonnaise au sucs de crabe, citron)	

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

