



BIENVENUE À  
*La Brasserie*  
DU VAL DE SORNE



## Présentation

Sous la direction du Chef **Maxime Balcaen**, le restaurant vous propose une cuisine traditionnelle, généreuse et ancrée dans les produits du terroir.

La carte estivale est renouvelée toutes les 2 semaines et chaque assiette servie reflète une volonté de travailler les **produits locaux**, issus de **circuits courts**.

Nos viandes sont toutes d'**origine française** et un menu enfant est aussi proposé, pensé avec la même exigence de **goût** et de **fraîcheur**.

Le restaurant est **ouvert à tous** et l'équipe met un point d'honneur à cultiver un accueil chaleureux, un service attentif et une ambiance conviviale.

*Toute l'équipe du Val de Sorne vous souhaite un agréable moment et un bon appétit !*



# CARTE ÉTÉ



Du lundi au samedi, de 12h à 14h & de 19h à 20h45

Le dimanche de 12h à 15h & de 19h à 20h45

## Viandes à la plancha

Côte de cochon cuite basse température 18€

Véritable Andouillette Boboss 20€

Bavette d'aloyau 21€

*Origine : Irlande*

Faux filet de boeuf charolais 23€

## Poissons à la plancha

Bar en portefeuille 19€

Pavé de saumon 23€

*Toutes les viandes et poissons sont servis avec des frites, de la  
salade OU la garniture du moment*

*Sauce au choix*

*Prix nets et services compris en euros*

## Sauces

Sauce au comté

Sauce moutarde à l'ancienne

Sauce andalouse

Jus au romarin

Beurre blanc

## Burgers

Burger BBQ 16€

*Salade, tomate, oignon, cornichon, steak Black Angus 150gr, cheddar, sauce BBQ*

Burger Comtois 16€

*Salade, tomate, oignon, cornichon, steak Black Angus 150gr, comté, sauce Burger*

*\* Burgers servis avec des frites et de la salade*

## Pâtes

Tagliatelles au saumon 12€

## Côté froid

Terrine de saumon (*entrée*) 9€

Tomate Burrata (*entrée ou plat*) 9€/16€

Carpaccio de boeuf Charolais 17€  
*avec frites*

Tartare de boeuf Black Angus 21€  
*avec frites et salade*

## Salades (*entrée ou plat*)

Salade à la grecque 7€/13€  
*Salade, aubergines, courgettes et poivrons grillés, feta, champignons, oeufs de caille, déclinaison de tomates et croûtons*

Salade de truite fumée 7€/13€  
*Salade, truite fumée, chou rouge, oeufs de caille, déclinaison de tomates et croûtons*

Salade César 8€/14€  
*Salade romaine, poulet, parmesan, sauce César, oeufs de caille, déclinaison de tomates et croûtons*

# Desserts

Macaron à la fraise 7€

Crème brûlée du moment 7€

Moelleux au chocolat 8€

*Crème anglaise et glace vanille*

Coupe Fraîcheur Exotique 9€

*2 boules mangue, 1 boule passion, chantilly mascarpone,  
coulis mangue/passion & fruits frais*

Coupe de glace

*1 boule*

*2 boules*

*3 boules*

*2,50€*

*4,50€*

*7,00€*

## Crèmes Glacées



Vanille de Madagascar



Chocolat noir de Tanzanie



Caramel au beurre de  
montagne et fleur de sel



Pistache de Sicile



Café 100% arabica torréfié IGP  
de Colombie



Menthe et éclats de chocolat



Macvin du Jura blanc AOC  
*(Glace alcoolisée)*

## Sorbets



Fraise Senga



Citron jaune



Citron Yuzu de Kochi, Japon



Framboise



Fruit de la passion



Cassis



Mangue Alphonso d'Inde

*Prix nets et services compris en euros*

# MENU ENFANT

jusqu'à 12 ans

13,50€

Aiguillettes de poulet panées maison

*ou*

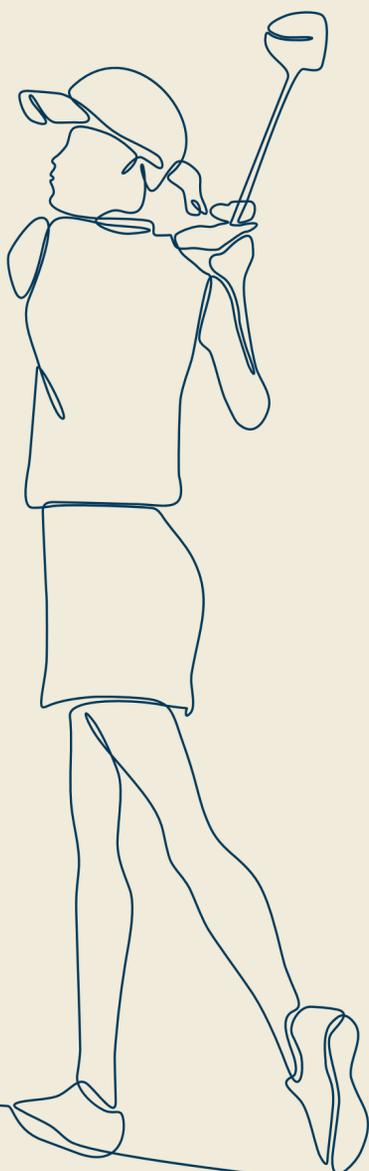
Steak haché, frites et salade



2 boules de glace au choix



1 sirop à l'eau 25 cl



*Prix nets et services compris en euros*

Si vous le désirez, la **carte des allergènes** vous est mise à disposition au **bar**.

De plus, une **carafe d'eau** potable peut vous être servie gracieusement, en accompagnement d'une consommation.



Nous vous remercions chaleureusement d'avoir choisi notre table, au cœur du Domaine du Val de Sorne.

Que ce moment gourmand ait été pour vous une parenthèse de plaisir, de partage et de découverte.

Notre équipe est fière de vous accueillir dans ce lieu unique, entre nature, golf et terroir, et espère vous revoir très bientôt !

