

55 Quai de Bourbon, Paris 4^e

*La Brasserie
de l'Isle Saint-Louis*

ENTRÉES

• STARTERS •

ENTRÉE DU JOUR à l'ardoise <i>Today's starter, see blackboard</i>	TERRINE DU CHEF <i>Chef's pate</i>	10,5
SALADE D'AVOCAT, TOMATE, OIGNON ROUGE 15 <i>Avocado, tomato, red onion salad</i>	CERVELAS EN SALADE pommes à l'huile <i>Saveloy and potato salad</i>	10,5
SALADE FRISÉE AUX LARDONS 10,5 <i>Curly lettuce with fried bacon</i>	ROSETTE DE LYON « LABEL ROUGE » <i>Lyon sausage</i>	9,5
SALADE DE TOMATE 8,5 <i>Fresh tomato salad</i>	TARTE À L'OIGNON MAISON 14,5 avec lardons <i>Onion and bacon pie</i>	
SALADE VERTE 7,8 <i>Green salad</i>	CASSOLETTE DE 6 ESCARGOTS DE BOURGOGNE FARCIS 13 <i>6 stuffed Burgundy snails</i>	
POIREAUX FRAIS VINAIGRETTE 9,5 <i>Fresh leeks with vinaigrette dressing</i>	ASSIETTE DE CHARCUTERIES 18 <i>Plate of deli meat</i>	
FILET DE HARENG 12,5 pommes à l'huile <i>Herring fillet, potato salad</i>	WELSH RAREBIT MAISON (l'hiver) 15 <i>Homemade Welsh rarebit (in winter)</i>	
GENDARME FUMÉ 9 <i>Smoked sausage</i>		

PLATS

• MAIN COURSES •

POULET FERMIER DU SUD-OUEST RÔTI 24 <i>Roasted farm chicken</i>	MARMITE DE TRIPES AU RIESLING 22,5 <i>Tripe cooked in white wine</i>	
BACON CHEESEBURGER AU BŒUF DU LIMOUSIN 22,5 <i>Bacon cheeseburger</i>	DOS DE CABILLAUD DORÉ 29,5 sauce au basilic <i>Cod steak, basil sauce</i>	
ENTRECÔTE DU LIMOUSIN 29,8 sauce béarnaise <i>Rib-eye, bearnaise sauce</i>	RAIE AU BEURRE NOISETTE 29,5 <i>Ray, butter sauce</i>	
STEAK TARTARE DE BŒUF DU LIMOUSIN 23,8 <i>Beef tartare</i>	SOLE BELLE MEUNIÈRE 42 <i>Whole scaldfish</i>	
FILET DE BŒUF BLONDE D'AQUITAINE 41 sauce béarnaise <i>Beef fillet, bearnaise sauce</i>	STEAK HACHÉ frites maison 13 pour les enfants de -12 ans <i>Chopped beef steaks, fries, for kids up to 12</i>	
FOIE DE VEAU POÊLÉ À L'ANGLAISE 32 <i>Veal liver, bacon, steamed potatoes</i>		

• NOS SPÉCIALITÉS HISTORIQUES •

CHOUCROUTE GARNIE MAISON 24,5 <i>Sauerkraut, sausages, bacon</i>	
CHOUCROUTE SPÉCIALE AVEC JARRET POUR 2 59 <i>Sauerkraut topped with a pork knuckle for 2</i>	
CASSOLET MAISON 23,5 <i>Bean and pork stew</i>	
JARRET DE PORC GRILLÉ 24,5 marmelade de pomme maison <i>Grilled pork knuckle, apple marmalade</i>	
JARRET DE PORC 24,5 lentilles ou choucroute <i>Pork knuckle, lentils or sauerkraut</i>	

SUPPLÉMENT GARNITURE +7,8€
Extra side +7,8€

ROUGES Reds 14CL 75CL	
CÔTES DU RHÔNE AOP Domaine de la Fertine 6,9 29	
MORGON AOP Côte du Py, Domaine Brunet 8,2 37	
BROUILLY AOP Vieilles Vignes, Domaine Vernus 8,2 37	

ŒUFS BIO

• ORGANIC EGGS •

SERVIS SANS GARNITURE
served without side

ŒUFS AU PLAT AU LARD 13,8 <i>Fried eggs with bacon</i>	
OMELETTE AUX FINES HERBES 13,8 <i>Omelet with fine herbs</i>	
OMELETTE AU JAMBON 13,8 <i>Omelet with ham</i>	
OMELETTE AU FROMAGE 13,8 <i>Omelet with cheese</i>	
OMELETTE MIXTE JAMBON, FROMAGE 13,8 <i>Ham and cheese omelet</i>	

GARNITURE AU CHOIX + 5€
Side of your choice + 5€

FROMAGES

• CHEESE •

MUNSTER FERMIER Alsace 9	
GRUYÈRE EMMENTHAL 8	
CAMEMBERT 8	
CANTAL ENTRE-DEUX 8	
ROQUEFORT 8	
CHÈVRE SAINTE-MAURE 8	
ASSIETTE DE FROMAGES 18 <i>Plate of cheeses</i>	

DESSERTS

MOUSSE AU CHOCOLAT MAISON 9,5 <i>chocolate mousse</i>	
TARTE TATIN CHAUDE, CRÈME FRAICHE 11 <i>warm upside-down apple tart, creme fraiche</i>	
TARTE TATIN CHAUDE, GLACE VANILLE BERTHILLON 15 <i>warm upside-down apple tart, Berthillon vanilla ice cream</i>	
POMME TIÈDE AU FOUR (l'hiver) 9,5 <i>oven-baked warm apple, in winter</i>	
CRÈME CARAMEL MAISON 9,5 <i>caramelized vanilla custard</i>	
MONT-BLANC, GLACE VANILLE BERTHILLON 11,5 <i>chestnut cream, fresh cream, vanilla ice cream</i>	
PÂTISSERIE DU JOUR, À L'ARDOISE <i>today's pastry, see chalkboard</i> -	

GLACES ET SORBETS

DE LA MAISON BERTHILLON

• ICE CREAMS AND SORBETS •

SORBETS

Sorbets

cassis, citron vert, fraise,
framboise, mandarine, passion,
poire, mangue, pêche de vigne
*Blackcurrant, lime, strawberry,
raspberry, mandarin, passion fruit,
pear, mango, peach*

1 BOULE 6,8

1 scoop

2 BOULES 13

2 scoops

3 BOULES 16

3 scoops

GLACES

ice creams

chocolat noir, moka, créole, vanille,
caramel salé, nougat, pistache
*Dark chocolate, mocha,
rum-raisin, vanilla,
salted caramel, toffee, pistachio*

COUPE COLONEL 16,5

sorbet citron vert, vodka

Lime sorbet, vodka

CAFÉ OU

CHOCOLAT LIÉGEOIS 15

*Coffee or chocolate ice cream
with whipped cream*

SUPPLÉMENT

CHANTILLY +2€

Extra whipped cream +2€

VINS

• WINES •

BLANCS Whites 14CL 75CL	
CHARDONNAY IGP Val de Loire 7,1 31	
PINOT GRIS AOP Dopff & Irion, Alsace 8,2 37	