

Les Minimes

RESTAURANT - BAR À VIN & TAPAS

BIENVENUE AU RESTAURANT LES MINIMES, LE CHEF VOUS SOUHAITE UN BON APPÉTIT !
ICI, TOUT EST FAIT MAISON, ET NOUS CUISINONS DES PRODUITS FRAIS.



Formules du Jour :

(Servies du Mardi au Vendredi Midis)

Plat du Jour Seul : de 13€ à 15€

Entrée au Choix + Plat du jour : 19,90€

Plat du Jour + Dessert au Choix : 19€

Entrée + Plat du Jour + Dessert : 25€

Une Sélection de Tapas à partager est disponible
sur nos Ardoises en Salle !

Nos Entrées :

- Escargots de Bourgogne au Beurre persillé x6.....8,50€
- Os à Moelle gratiné au Four à la Fleur de Sel.....7,50€
- Ravioles à l' Artichaut, Parmesan, Pesto Basilic.....8,90€
- Coquille Saint-Jacques gratinée à la Bretonne.....9,90€
- Caillette Drômoise Rôtie au Vieux Banyuls.....8,90€
- Oeufs - Cocotte au Lard fumé & à la crème de Truffes..11,90€

(+3€ en menu)

Les Entrées doivent être Obligatoirement suivies d'un Plat..

LES COCOTTES TRADITIONNELLES

CUISINE DE GRAND-MÈRE FAITE MAISON DANS LA PURE TRADITION

SERVIES À LA FRANÇAISE DANS LEUR COCOTTE À TABLE

SERVIES À PARTAGER, À PARTIR DE 2 PERSONNES POUR UN MÊME PLAT

- *La Blanquette de Veau à la Française aux petits Légumes & sa Sauce crémeuse liée aux Jaunes d'Œufs...16€/pers.*
- *Le Boeuf Bourguignon mariné à chaud au Vin Rouge de Bourgogne, longuement mijoté puis agrémenté de Lardons fumés & de Champignons de Paris...16€/personne*
- *Les Tripes de Boeuf cuisinées à la Provençale....15€/pers.*
- *Le Pot-Au-Feu Traditionnel au Bouillon.....16€/personne*
Supplément Os à Moelle gratiné...7,50€/la Pièce



- *La Fricassée de Volaille en Sauce au Vin Jaune du Jura & aux Morilles.....18€/personne*
- *Le Poulet aux Langoustines de la Maison, en sauce Tomates & Homardine.....19€/personne*
- *La Blanquette de la Mer au Saumon, aux Fruits de Mer, aux Crevettes & aux petits Légumes.....18€/personne*
- *La Marmite du Pêcheur façon Bouillabaisse avec Poissons Frais selon Arrivages, Rouille & Croûtons....23€/personne*



LES ACCOMPAGNEMENTS

À PARTAGER, SERVI À PARTIR DE 2 PERSONNES POUR UN MÊME ACCOMPAGNEMENT

- *Flageolets cuisinés au Jus de Viande.....4€/personne*
- *Fagots de Haricots Verts Lardés.....4€/personne*
- *Frites maison à la Graisse de Boeuf.....4€/personne*
- *Ecrasée de Pommes de terre Truffée.....7€/personne*
- *Ravioles Pochées des Grands Goulets.....4€/personne*

NOS SPÉCIALITÉS À LA CARTE



LE BACON BURGER DES MINIMES..17,90€

BUN BOULANGER, STEAK HACHÉ FRAIS 180G.
BACON GRILLÉ, CHEDDAR, SALADE, TOMATES,
OIGNONS CRISPY. SAUCE BURGER MAISON
AVEC FRITES MAISON & SALADE
SUPP. 2ÈME STEAK HACHÉ 180G : 4,50€

LA BAVETTE DE BOEUF ANGUS...18€

D'ENVIRON 250G. À LA SAUCE ÉCHALOTES MAISON,
AVEC FRITES MAISON OU RAVIOLES POCHÉES
& UNE SALADE VERTE

LA BELLE CÔTE DE BOEUF MATURÉE...36€

MATURÉE 21 JOURS, RACE BAYERN, ENV. 500 GRAMMES
SERVIE POUR 1 PERSONNE
POÊLÉE & SERVIE AVEC BEURRE MAÎTRE D'HÔTEL,
FRITES MAISON & SALADE VERTE
CUISSON BLEUE, SAIGNANTE OU À POINT



LE BAR FRAIS ENTIER GRILLÉ.....21€

EN ARRIVAGE FRAIS, POISSON D'ENVIRON 350 GRAMMES
TRAIT DE PESTO VERT, LÉGUMES FRAIS & RAVIOLES

***UNE AUTRE DEMANDE OU UNE AUTRE ENVIE QUI N'EST PAS À LA CARTE ?
DEMANDEZ-NOUS, NOUS ESSAIERONS DE NOUS ADAPTER À VOS ENVIES !***

POUR LES AMATEURS DE RAVIOLES

NATURES, POCHÉES AU BOUILLON, AVEC EMMENTAL RÂPÉ...14€
RECETTE DU MOMENT À L'ARDOISE, POCHÉES...16€
RECETTE DU MOMENT À L'ARDOISE, GRATINÉES...16,90€

LA SPÉCIALITÉ DE LA MAISON

NOS CUISSES DE GRENOUILLES...23€

(400G.), SAUTÉES AU BEURRE EN PERSILLADE, SERVIES
AVEC SALADE & FRITES MAISON OU RAVIOLES (+1€)
QUANTITÉS LIMITÉES, RÉSERVATION CONSEILLÉE !

