

Le mot du chef

En toute chose la difficulté réside dans la simplicité.

La cuisine, c'est d'abord une passion, qui n'a qu'un objectif vous faire plaisir.

Mon équipe et moi-même nous efforçons chaque jour de vous servir des plats authentiques et de qualité. Pour cela nous choisissons nos produits avec le plus grand soin.

À la Brasserie de l'Horloge, venez remonter le temps et redécouvrez les vraies saveurs d'une cuisine de tradition, faite maison.

Le chef
Vincent Guillaume

FORMULE EXPRESS

TERRINE DE FOIES DE VOLAILLES
OU
SALADE, CANTAL ET NOIX

PAVE DE CŒUR DE RUMSTECK
(sauce au choix, frites et salades)

OU
SAUMON À L'UNILATÉRAL

CAFÉ

SERVIE LE MIDI DU LUNDI AU SAMEDI
HORS JOURS FÉRIÉS

16,40€



LE DUO

ENTRÉE + PLAT
OU
PLAT + DESSERT

Au choix de la carte

18,00€

LE TRIO

ENTRÉE + PLAT + DESSERT
Au choix de la carte

OU

ENTRÉE + PLAT + DESSERT
avec boissons
(kir vin blanc, pot de vin
blanc, rosé ou rouge)

23,00€

29,20€

MENU BAMBINO

STEAK HACHÉ DE BŒUF
OU
BLANC DE POULET

GLACE OU FROMAGE BLANC

BOISSON AU CHOIX
(Coca Cola ou jus de fruit)

17,80€