



L'INSTITUTION

BRASSERIE DEAUVILLAISE

Cuisson à la braise – Produits strictement sélectionnés



NOTRE FRANCE

offre un patrimoine agricole unique au monde.

NOS ÉLEVEURS, NOS PÊCHEURS ET NOS MARAÎCHERS

dont nous souhaitons mettre l'activité en valeur, nous donnent la possibilité de travailler des marchandises d'exception.

L'EUROPE,

terroir d'une richesse incroyable grâce à sa géographie entre campagne, mer, et montagne nous permet d'accéder à une incalculable diversité de produits haut de gamme.

VIVRE SA VOCATION DE CUISINIER À DEAUVILLE EST UNE GRANDE CHANCE

Connue pour être une destination de vacances de luxe depuis le 18^{ème} siècle, un carrefour mondial du cheval, célèbre pour ses planches, son casino, son festival du film Américain, et ses magnifiques villas de style belle époque en bord de mer, Deauville rayonne à l'international c'est une perle déposée sur la côte Fleurie. La simplicité est d'or.

Nous souhaitons vous offrir le meilleur en magnifiant nos produits par une cuisson à la braise. En vous souhaitant de passer un bon moment parmi nous.

L'ÉQUIPE DE L'INSTITUTION

**TOUS NOS PLATS SONT SUSCEPTIBLES DE CONTENIR 1 DES 14 ALLERGÈNES MAJEURS
UNE CARTE DES ALLERGÈNES EST À VOTRE DISPOSITION**

Nous sommes au regret de vous informer que nous n'acceptons pas les chèques
Prix nets et service compris, règlements acceptés : Amex, CB, Visa, CRT, ANCV



POUR COMMENCER

CRABE

Pressé d'avocat et chair de crabe • 27 €
Citron vert, huile d'olive, tomate fraîche

DAURADE

Ceviche de Daurade • 22 €
Concombre, pomme granny, citron vert

HOMARD BLEU

Rouleau de printemps de homard • 39 €
Vermicelles chinois, coriandre, sauce thaï aigre douce

FOIE GRAS

Terrine de Foie gras mi-cuit • 24 €
Chutney de figues, brioche toastée

OS À MÛELLE

Os à mœlle rôti, sel de Maldon • 19 €
Pain de campagne « sur le grill »

VOLAILLE

Salade César traditionnelle • 22 €
Romaine, poulet, parmesan, tomate, œuf, sauce césar

LÉGUMES (VÉGÉ)

Jardinière de légumes • 18 €
Et pommes mitrailles en persillade

BURRATA

Burrata à partager (300 grs) • 30 €
Roquette, basilic, tomate cocktail

SAUMON

Saumon mariné aux épices douces • 18 €
Gingembre confit, baies roses, toast

THON

Sashimi de thon • 19 €
*Choux chinois, carotte, herbes fraîches
Vinaigrette sésame*

LES ŒUFS

L'ŒUF BIO

Mimosa • 10 €

À la truffe • 26 €

Au caviar d'Aquitaine • 37 €

LE CAVIAR

Caviar Diva

*Jeune et frais, finement salé,
légèrement « beurré »*

30 grs • 85 € | 50 grs • 145 €

**Jambon cru hors d'âge
(40 mois d'affinage)
de chez Patrick Duler**

Melon et figues fraîches

40 grs • 38 €

MENU ENFANT

Cabillaud rôti à l'huile d'olive

Ou Pièce de bœuf poêlé

Garniture purée ou légumes

**Boule de glace et Sirop à l'eau
• 15 €**



LES FRUITS DE MER

Bigorneaux jumbo

300 grs • 16 €

Crevettes grises

180 grs • 14 €

Bulots dit « Ran »

350 grs • 16 €

**Crevettes roses Bio
de Madagascar**

Les 8 • 22 €

Tourteau entier • 21 €

Langoustines

Les 6 • 33 €

LES HÛÎTRES

**Huîtres Normande « Maison Vivier »
(Calvados) N°3**

Les 6 • 13 € | Les 9 • 19 € | Les 12 • 25 €

Huîtres de Bélon

(Selon arrivage)

Les 6 • 22 € | Les 9 • 33 € | Les 12 • 39 €

Tous nos fruits de mer sont accompagnés de mayonnaise maison

LE HOMARD

Homard bleu

Simplement mayonnaise

Le demi • 35 €

Entier • 70 €

LES PLATEAUX DE FRUITS DE MER

Plateau de fruits de mer • 59 €/pers

*3 huîtres Maison Vivier n°3
1/2 tourteau | 3 langoustines
6 crevettes roses | Crevettes grises
Bulots | Bigorneaux jumbo*

Plateau de crustacés • 73 €/pers

*1 tourteau | 1/2 homard
4 langoustines | 6 crevettes roses
Crevettes grises*

Plateau royal • 96 €/pers

*6 huîtres Bélon | 1/2 tourteau
1/2 homard | 4 langoustines
6 crevettes roses | Crevettes grises
Bulots | Bigorneaux jumbo*



LE BŒUF

LES CÔTES DE BŒUF (POUR 2)

21 jours de maturation minimum

Les poids sont annoncés à titre indicatif, et peuvent légèrement varier selon les arrivages

La blonde de Galice (Espagne) 1,5 kg • 155 €

La Normande (France) 1,4 kg • 129 €

LE BŒUF EN CRU

Le véritable Tartare coupé au couteau (180 grs)

Assaisonné par nos soins • 24 €

Truffé • 36 €

LES ENTRECÔTES

21 jours de maturation minimum

L'Angus Aberdeen pour 2 (Ecosse) 800 grs • 80 €

L'Aubrac (France) 400 grs • 45 €

La Normande (France) 400 grs • 39 €

LES AUTRES MORCEAUX

Bavette d'ailoyau

250 grs • 24 € | 500 grs • 44 €

Ou entière pour toute la table !

Au poids, 100 grs • 8 €

Filet de bœuf Normand 280 grs • 38 €

Toutes nos viandes de race sont d'origine Française,
de l'Union Européenne ou du Royaume-Uni.



LE VEAU

Côte de veau à la Normande

350 grs • 39 €

Pomme de ris de veau, rôti entier

250 grs • 35 €

LE COCHON SUR PAILLE

LE PORC D'ANTAN

La côte simple

Environ 600 grs • 29 €

NOS VIANDES CONFITES

À BASSE TEMPÉRATURE

Poitrine de cochon • 28 €

Épaule d'Agneau (pour 2) • 79 €

Joue de bœuf • 29 €

Toutes nos viandes de race sont d'origine Française,
de l'Union Européenne ou du Royaume-Uni.

LA VOLAILLE

POULET FERMIER (À PARTAGER)

Pour 2, 3 ou 4 personnes

Rôti entier à la braise

Environ 1,8 kg • 68 €

La cuisson d'une volaille entière
peut prendre 25 à 40 minutes
selon grosseur, pensez à les commander
lors de votre réservation.

**Toutes nos viandes
sont accompagnées au choix :**

Pommes mitraillées aux herbes | Purée
maison au beurre salé | Fricassée
de légumes de saison en persillade
Riz aux légumes | Frites à la graisse
de bœuf | Salade verte

Sauces au choix :

Jus de viande court | Sauce au poivre
des gorilles | Sauce Chien à l'Antillaise
Sauce Bearnaise | Sauce vierge
Sauce citron

Supplément Truffe • +12 €



LES POISSONS

Rôti de lotte

Magret fumé et romarin • 35 €

Filet de Turbot à la plancha

Sauce morilles • 36 €

Cabillaud rôti sur peau

Sauce citron • 24 €

Sole simplement meunière

Au beurre noisette • 42 €

Thon mi-cuit

Graines de sésame, épices douces, asperges, sauce chermoula • 38 €

Selon nos arrivages nous vous proposerons des pièces entières
cuites en croûte de sel dans notre four à braise
Ou selon votre souhait, renseignez-vous auprès de notre équipe de salle

Tous nos poissons sont accompagnés au choix :

Pommes mitrailles aux herbes | Purée maison au beurre salé
Fricassée de légumes de saison en persillade | Riz aux légumes
Frites à la graisse de bœuf | Salade verte

Sauces au choix :

Jus de viande court | Sauce au poivre des gorilles | Sauce Chien à l'Antillaise
Sauce Béarnaise | Sauce vierge | Sauce citron

Supplément Truffe • +12 €



LE FROMAGE

Le plateau des fromages de France • 15 €

LES DESSERTS MAISON

Mœlleux au chocolat

Sauce chocolat, glace vanille • 11 €

Ile flottante

Crème anglaise pistache, amandes feuilletées • 11 €

Pavlova aux fruits rouges

Sorbet passion • 15 €

Ananas poché au gingembre et aux épices

Sorbet mangue • 11 €

Millefeuille minute à la vanille • 15 €

Tarte fine aux pommes

Glace vanille, flambée au calvados • 15 €

Boule de glace ou sorbet au choix (Glace artisanale de la Ferme du Bois Louvet)

Vanille, chocolat, café, caramel beurre salé, fraise, citron, pomme calvados
• 4,50 € la boule

Café ou Thé gourmand • 13,50 €

Calvados gourmand • 18,50 €



LES HUÎTRES

LES HUÎTRES NORMANDE DE LA MAISON VIVIER

Aussi appelées Huîtres de Meuvaines, les huîtres Normande de la Maison Vivier, située à l'est d'Arromanches-les-Bains, sont des huîtres spéciales, charnues et iodées avec un goût de noisette en arrière-bouche.

Élevées pendant trois ou quatre ans avec passion et amour, elles caractérisent ce terroir ostréicole.

Pratiquant une parfaite maîtrise du cycle de production, les huîtres sont remontées de la mer dans leur atelier plusieurs fois par an, triées par taille et redescendues sur les parcs à huîtres.

Malo Vivier se définit plus comme un éleveur que comme un producteur, trois mois avant la commercialisation un affinage est effectué en pleine mer, les huîtres sont alors positionnées sur des parcs moins au large pour être plus longtemps découvertes, c'est le trempage.

LES BÉLON

La finesse de cette huître vient de son développement fait en deux temps.

Pendant trois ans les huîtres sont élevées dans une eau totalement iodée comme dans le golfe du Morbihan en Bretagne sud.

Ce n'est qu'après cette période qu'elles arrivent dans la ria du Bélon pour achever leur développement. Durant cette dernière étape, grâce au mélange de l'eau douce et de l'eau iodée, elles acquièrent ce fameux goût de noisette et cette finesse en bouche.



LES JAMBONS

**LE JAMBON DE LA MAISON DULER
EST UN JAMBON HAUTE COUTURE, UNIQUE EN
SON GENRE.**

Issu de la plus ancienne race de cochons de France, le porc noir Gascon a pris naissance aux temps préhistoriques dans les profondeurs des forêts qui couvraient les hautes vallées des montagnes séparant la France et l'Espagne, élevé en pleine nature dans le plus strict respect du bien être animal.

CONÇU DE MANIÈRE PUREMENT ARTISANAL.

Affiné en pleine campagne au cœur du Quercy blanc selon un procédé original de maturation, de séchage et d'affinage naturel, ce produit d'exception a reçu le titre officieux de meilleur jambon du monde devant les Bellota espagnols, lors d'un concours à l'aveugle à Barcelone.



LES CAVIARS

Les esturgeons grandissent et évoluent en Gironde depuis le 19^{ème} siècle. Au début du 20^{ème} siècle les premiers émigrés russes arrivent en France et nous transmettent leur savoir faire et les secrets de la production du caviar. Aujourd'hui il est produit en France environ 12 tonnes de caviar, c'est un véritable travail d'orfèvre et de patience.

Nos caviars sont produits à l'entrée du bassin d'Arcachon sur un site de 12 hectares où les poissons sont élevés avec le plus grand soin dans les conditions naturelles d'une eau de qualité exceptionnelle.

Seuls les plus beaux œufs sont conservés et les critères de conformité sont stricts pour obtenir un produit d'excellence.



LA CUISSON À LA BRAISE

NOS VIANDES

Que ce soit pour le bœuf, le veau, le porc, l'agneau ou les volailles, les saisons, la nourriture, la quiétude et les conditions d'élevage des animaux ont un impact certain sur les qualités gustatives de la viande.

C'est pourquoi nous souhaitons aller au bout d'une démarche qualitative dans le choix de nos fournisseurs. La nature n'est pas un produit standard, elle est soumise à de nombreux aléas. Nous nous autorisons les ruptures si le bien être animal et la qualité ne sont pas au rendez-vous, et cela dans le seul but de vous offrir des marchandises de premier choix et d'excellence.

LE BŒUF, LES RACES D'EXCEPTION

Origine Japon

LA JAPANESE BLACK (KUROGE WASHU) WAGYU JAPONAIS DISPONIBILITÉ SELON ARRIVAGE

Les veaux sont uniquement des femelles vierges. Les animaux sont élevés deux par deux, nourris aux céréales, en musique et bénéficient de massages. Ce n'est pas de la viande classique avec du persillé, c'est plutôt du gras qui est marbré de viande. Il fond en bouche avec une jutosité incroyable, cette viande ne se mature pas. Une expérience très différente et incroyable à la dégustation.

Origine Espagne

LA RUBIA GALLEGA (LA BLONDE DE GALICE)

Elevée près de l'océan Atlantique, elle profite d'une herbe grasse et iodée grâce aux embruns. L'animal développe un gras extra et intra musculaire très important et très gouteux. Les saveurs sont plutôt marquées, épicées, animales et salines.

La JAPANESE BLACK et la RUBIA GALLEGA ont plusieurs fois été classées comme les meilleures viandes du monde.



LE BŒUF, LES MEILLEURES RACES DE NOTRE SÉLECTION

Origine Ecosse

L'ANGUS ABERDEEN

Nourrie d'une bonne herbe grasse, c'est une bête de taille moyenne, extrêmement précoce et résistante. Elle offre une viande très fine, savoureuse avec un persillé et un gras magnifique.

Origine France

L'AUBRAC

Montagnarde et robuste, elle trouve en été ce qui fait sa richesse, une herbe abondante, composée d'une quantité de plantes variées et parfumées, qui donnent à la viande des saveurs d'herbes aromatiques et de venaison.

Origine France

LA NORMANDE

Issue du croisement de deux races, la Cotentine et l'Augeronne, la Normande par une sélection drastique des meilleures bêtes peut rivaliser aujourd'hui avec les meilleures races bovines. Sa viande fine, d'une douce saveur, d'un persillé et d'une tendreté affirmée, nous offre une expérience de grande qualité.



LE VEAU FRANÇAIS

Origine France

VEAU DE LAIT OU VEAU FERMIER DISPONIBILITÉ SELON ARRIVAGE

Le veau de lait est un veau exceptionnel et rarissime, uniquement nourri au lait. Il a environ 3 mois et sa viande est très pâle, douce, légèrement sucrée, d'une tendreté et d'une jutosité incroyable.

Le veau fermier a lui 5 mois, il tète aussi sa mère durant presque 3 mois, puis diversifie sa nourriture et commence à brouter. Il en résulte une viande très rosée, fine, avec un joli grain et un gras bien répartis.

LE COCHON

Origine France

LE COCHON DE BAYEUX DISPONIBILITÉ SELON ARRIVAGE

Originaire du Bessin dans notre région du Calvados, il est né du croisement du porc Normand et du Berkshire Anglais. C'est un cochon imposant et rustique, il se nourrit principalement du petit lait de fromagerie, ce qui lui donne une viande très persillée, assez tendre avec des saveurs goûteuses de sous-bois.

Origine France

LE COCHON DE PICARDIE ÉLEVÉ SUR PAILLE (Porc d'Antan)

Nourris aux céréales mais aussi à la graine de Lin, riche en oméga 3 - la nourriture des animaux est produite sur l'exploitation - les cochons sont élevés sur paille dans un souci de bien être comme autrefois dans des bâtiments où ils bénéficient de plus d'espace et de lumière. La viande de très belle tenue est tendre, juteuse et de saveur équilibrée. La proportion entre le maigre et le gras est savamment dosée et présente d'excellentes qualités gustative.



L'AGNEAU

Le marché de l'agneau nous oblige dans la plupart des cas à importer de l'agneau de Grande Bretagne (Ecosse et Irlande).

Nous nous efforçons de travailler en circuit court quand la saison s'y prête. Renseignez vous auprès de notre équipe de salle, ils se feront un plaisir de répondre à vos questions.

Origine France
DE JUIN À DÉCEMBRE

L'AGNEAU DE PRÉ SALÉ Race Avranchin, Roussin entre autres

L'élevage du « pré salé » remonte au moyen âge aux abords du Mont Saint-Michel mais aussi en Baie de Somme. La saison dure de juin à septembre pour le Mont Saint-Michel et de juin à décembre pour la Baie de Somme. Rustique, il pâture sur des zones régulièrement inondées par la mer où se développe une flore très particulière qui leur donne une saveur fine, florale et iodée, unique.

Origine France

L'AGNEAU DE NORMANDIE

Élevé en pâture une grande partie de l'année, l'agneau de Normandie est issu des trois races historiques normandes : le Roussin, l'Avranchin, le Cotentin. Leur régime alimentaire est essentiellement composé de végétaux. Leur viande, de couleur rose et d'une finesse exceptionnelle, offre un goût d'herbes fraîches. Sa jutosité importante en fait une expérience gustative étonnante.

LA VOLAILLE

Origine France

LE POULET FRANÇAIS LABEL ROUGE

Le label rouge français, nous garantit des races de poulets rustiques sélectionnées pour leur croissance lente, c'est un élevage fermier de plein air ou en liberté, nourries d'une alimentation composée à 100% de végétaux, à base de céréales, pour une chair ferme et goûteuse.

D'une durée de croissance naturelle et nettement plus longue que la moyenne, c'est un élevage contrôlé à toutes les étapes pour une sécurité sanitaire sans faille.



LES POISSONS

Nos poissons proviennent des pêches françaises et européennes. Nous privilégions les circuits courts et les pêcheurs régionaux. L'approvisionnement de nos poissons et de nos fruits de mer est soumis aux aléas des conditions météorologiques, qui peuvent impacter nos disponibilités.

Dans un souci de transparence, nous vous informons que nous pouvons le cas échéant nous approvisionner en poissons d'élevages, essentiellement en ce qui concerne les soles et les turbots (selon arrivages).

Les élevages sont sélectionnés par nos soins, respectant un cahier des charges strict, nourriture exempte d'ingrédients issus d'animaux terrestres ou d'OGM, soins vétérinaires réglementés, élevage et transfert des poissons dans les meilleures conditions.

L'INSTITUTION
BRASSERIE DEAUVILLAISE