

LES DEUX FRÈRES

HÔTEL- RESTAURANT

LES DEUX FRÈRES - HÔTEL ET RESTAURANT

L'ÉTABLISSEMENT, UNE ANCIENNE ÉCOLE DATANT DE 1854,
PROPOSE 7 CHAMBRES AVEC UNE VUE EXCEPTIONNELLE SUR
LA MER OU LA MONTAGNE

THE ESTABLISHMENT, A FORMER SCHOOL DATING FROM 1854, OFFERS 7 ROOMS
WITH AN EXCEPTIONAL VIEW OF THE SEA OR THE MOUNTAIN

LE RESTAURANT EST OUVERT TOUS LES JOURS
SAUF LE LUNDI ET LE MARDI

THE RESTAURANT IS OPEN EVERY DAY EXCEPT MONDAY AND TUESDAY

NOS HORAIRES DU RESTAURANT

PETIT-DÉJEUNER / BREAKFAST 7:30 - 10:30

MIDI / LUNCH 12H00 - 14H00

SOIR / DINNER 19H00 À 22H30

SUIVEZ NOUS / FOLLOW US...

FACEBOOK: HÔTEL -RESTAURANT 'LES DEUX FRÈRES'

INSTAGRAM: RESTAURANT_LESDEUXFRERES

Tél: + 33 (0) 4.93.28.99.00

MAIL: INFO@LESDEUXFRERES.COM

LES DEUX FRÈRES

HÔTEL- RESTAURANT

NOTRE CUISINE EST PRINCIPALEMENT D'INFLUENCE FRANÇAISE ET EUROPÉENNE AVEC UNE TOUCHE BISTROT-CHIC, EN UTILISANT LES MEILLEURS PRODUITS LOCAUX.

"UN GRAND RESTAURANT NE SE RÉSUME PAS AUX CLIENTS.
DERRIÈRE IL Y A DE LA RIGUEUR, DE LA PASSION, DE L'AMOUR DU TRAVAIL"

FORMULE DU MIDI

3 PLATS 29€

2 PLATS 23€

ENTRÉE / STARTER

CARPACCIO DE BOEUF

BEEF CARPACCIO

PLAT / MAIN COURSE

BAVETTE DE BOEUF AVEC SES CHIPS ET SES LÉGUMES
DE SAISON

BEEF FLANK STEAK WITH ITS CHIPS AND SEASONAL VEGETABLES

DESSERT

PARIS-BREST CRÉMEUX MAISON

HOME-MADE CREAMY PARIS-BREST

LES DEUX FRÈRES
HÔTEL- RESTAURANT

LES HORS D'OEUVRES
STARTERS

BROUILLADE À LA TRUFFE ET SON PAIN TOASTÉ 18€
SCRAMBLED WITH TRUFFLES AND TOASTED BREAD

TERRINE DE FOIE GRAS MI-CUIT MAISON
PAIN D'ÉPICES ET COMPOTE DE POIRE 18€
HOMEMADE FOIE GRAS TERRINE, GINGERBREAD AND PEAR COMPOTE

VELOUTÉ DE POTIMARRON,
GAMBAS AUX LARDONS ET SON CROÛTON 16€
PUMPKIN SOUP, PRAWNS WITH BACON AND ITS CROUTON

POULPE GRILLÉ, ECRASÉ DE POMMES DE TERRE
AU CITRON ET POIS GOURMANDS 18€
GRILLED OCTOPUS, MASHED POTATOES WITH LEMON AND
GOURMET PEAS

BURRATA ET SA FARANDOLE DE TOMATES,
PESTO AU BASILIC 17€
BURRATA AND TOMATOES, BASIL PESTO

TARTARE DE BOEUF 22€
BEEF TARTARE

LES DEUX FRÈRES

HÔTEL- RESTAURANT

PLATS

MAIN COURSE

RAVIOLI FRAIS À LA TRUFFE NOIRE 26€

FRESH RAVIOLI WITH BLACK TRUFFLE



LE VÉRITABLE FILET DE BOEUF FAÇON ROSSINI 32€

THE REAL BEEF FILLET ROSSINI STYLE



LOTTE RÔTIE, CRÈME DE CAROTTES AU GINGEMBRE
ET LÉGUMES DE SAISON 28€

ROASTED MONKFISH, CARROT CREAM WITH GINGER
AND SEASONAL VEGETABLES



SOURIS D'AGNEAU ET SON JUS,
PURÉE DE POMMES DE TERRE AU BEURRE 28€

LAMB SHANK AND ITS JUICE, BUTTERY MASHED POTATOES



CÔTE DE BOEUF, PURÉE DE POMMES DE TERRE
A LA TRUFFE (POUR 2 PERSONNES) 70€

RIB OF BEEF, TRUFFLE MASHED POTATOES (FOR 2 PEOPLE)



SUGGESTION DU CHEF

OUR CHEF'S SUGGESTION

LES DEUX FRÈRES
HÔTEL- RESTAURANT

NOS DESSERTS

MILLE-FEUILLE, CRÈME PÂTISSIÈRE ET FIGUES 12€
MILLE-FEUILLE, PASTRY CREAM AND FIGS

POIRE POCHÉE AU VIN ROUGE ET À LA CANNELLE
ET CHOCOLAT PIMENTÉ 14€
POACHED PEAR IN RED WINE WITH CINNAMON
AND SPICY CHOCOLATE

MOUSSE AU CHOCOLAT BLANC ET BASILIC 12€
WHITE CHOCOLATE MOUSSE AND BASIL

GÉNOISE AU CITRONS DE MENTON 12€
GÉNOISE WITH LEMONS FROM MENTON

DESSERT DU JOUR 15€
DESSERT OF THE DAY

CAFÉ GOURMAND 12€
GOURMET COFFEE

CHAMPAGNE GOURMAND 15€
GOURMET CHAMPAGNE

ASSIETTE DE FROMAGES ET CONFITURE 15€
CHEESE SELECTION AND JAM

LES DEUX FRÈRES
HÔTEL- RESTAURANT

MENU LES DEUX FRÈRES
48€

VELOUTÉ DE POTIMARRON,
GAMBAS AUX LARDONS ET SON CROÛTON
PUMPKIN SOUP, PRAWNS WITH BACON AND ITS CROUTON

OU

BURRATA ET SA FARANDOLE DE TOMATES,
PESTO AU BASILIC
BURRATA AND TOMATOES, BASIL PESTO

LOTTE RÔTIE, CRÈME DE CAROTTES AU GINGEMBRE
ET LÉGUMES DE SAISON
ROASTED MONKFISH, CARROT CREAM WITH GINGER
AND SEASONAL VEGETABLES

OU

SOURIS D'AGNEAU ET SON JUS
PURÉE DE POMMES DE TERRE AU BEURRE
LAMB SHANK AND ITS JUICE, BUTTERY MASHED POTATOES

MILLE-FEUILLE, CRÈME PÂTISSIÈRE ET FIGUES
MILLE-FEUILLE, PASTRY CREAM AND FIGS

OU

DESSERT DU JOUR
DESSERT OF THE DAY

LES DEUX FRÈRES
HÔTEL- RESTAURANT

MENU DÉGUSTATION
65€

MISE EN BOUCHE

TERRINE DE FOIE GRAS MI-CUIT MAISON,
PAIN D'ÉPICES ET COMPOTE DE POIRE
HOMEMADE FOIE GRAS TERRINE, GINGERBREAD AND PEAR COMPOTE

POULPE GRILLÉ, ECRASÉ DE POMMES DE TERRE
AU CITRON ET POIS GOURMANDS
GRILLED OCTOPUS, MASHED POTATOES WITH LEMON AND
GOURMET PEAS

RAVIOLI FRAIS À LA TRUFFE NOIRE
FRESH RAVIOLI WITH BLACK TRUFFLE

LE VÉRITABLE FILET DE BOEUF FAÇON ROSSINI
THE REAL BEEF FILLET ROSSINI STYLE

MOUSSE AU CHOCOLAT BLANC ET BASILIC
WHITE CHOCOLATE MOUSSE AND BASIL