

# LA FEUILLE DU BRASSEUR

NOS BIÈRES SONT FABRIQUÉES DANS CE RESTAURANT



OUVERT  
**7J/7**

04 28 70 40 75



## LA BLANCHE (4,9 % Alc. Vol)

Bière légère très rafraîchissante et peu amère, elle développe un parfum subtil.



## LA BLONDE (4,8 % Alc. Vol)

Bière de type pils, pur malt. Issue d'une fermentation basse, elle mûrit plusieurs semaines afin de sublimer le goût des céréales et libérer une saveur délicatement houblonnée. Bière désaltérante par excellence.



## LA CUIVREE (5,3 % Alc. Vol)

Bière ambrée aux notes maltées et légèrement caramélisées. Douce et harmonieuse, elle se caractérise par une fine amertume et un bel équilibre en bouche.



## L'IPA (5,6 % Alc. Vol)

Bière d'origine anglaise, «l'Indian Pale Ale» à la forte personnalité et au houblonnage intense dégage une franche amertume.



## LA ROUGE (5% Alc. Vol)

Bière gourmande et fruitée élaborée sur une base de bière blanche. Elle est aromatisée à la grotte.



## BIÈRE DU MOMENT

Renseignez-vous auprès de nos équipes.

*bières de haute fermentation sauf la blonde.*

### PALETTE DE DÉGUSTATION

5,90€



4 bières au choix de (15cl)



### A EMPORTER : LE CRUCHON

Cruchon réutilisable de 2 L

cruchon + bière au choix ..... 19 €

recharge 2L de bière au choix ..... 5 €

## BIENVENUE A LA TABLE DU BRASSEUR

\*\*\*\*\*

NOTRE BRASSERIE  
TRADITIONNELLE ET  
INDEPENDANTE

\*\*\*\*\*

ICI NOUS FAISONS REVIVRE L'ESPRIT ET LE SAVOIR-FAIRE  
DES BRASSERIES AUTHENTIQUES ET ARTISANALES.

A NOTRE TABLE, NOS TERROIRS SONT MIS À L'HONNEUR  
À TRAVERS UNE CUISINE BRASSICOLE ET GÉNÉREUSE.  
NOUS TRAVAILLONS AVEC DES FOURNISSEURS LOCAUX,  
PRIVILÉGIANT LA QUALITÉ DES PRODUITS QUE NOUS  
CUISINONS.

NOS BIÈRES SONT BRASSÉES SUR PLACE À PARTIR DE  
MALTS SÉLECTIONNÉS PAR NOTRE MAÎTRE BRASSEUR  
ET EN RESPECTANT LES MÉTHODES DE FABRICATION  
TRADITIONNELLE. ELLES S'ACCORDENT TRÈS BIEN À NOS  
PLATS ET REHAUSSENT LEURS SAVEURS.

LA DÉCORATION DE NOTRE ÉTABLISSEMENT ASSOCIE DES  
MATÉRIAUX NOBLES TELS QUE LE BOIS ET LE CUIVRE ET  
OFFRE UNE AMBIANCE CHALEUREUSE POUR VOUS DONNER  
ENVIE DE PROFITER D'UN MOMENT AGRÉABLE ET FESTIF.

CONVIVIALITÉ, QUALITÉ ET SIMPLICITÉ  
SONT NOS MAÎTRES-MOTS !

## BIÈRES LA TABLE DU BRASSEUR

LES BIÈRES	15 CL	25 CL	33 CL	50 CL	1,5 L pichet à partager
LA BLONDE	2,30 €	3,40 €	4,10 €	5,90 €	14,90 €
LA BLANCHE	2,60 €	3,70 €	4,40 €	6,30 €	15,40 €
LA CUIVREE	2,60 €	3,70 €	4,40 €	6,30 €	15,40 €
L'IPA	2,70 €	3,90 €	4,90 €	6,90 €	15,90 €
LA ROUGE	2,70 €	3,90 €	4,90 €	6,90 €	15,90 €

## COCKTAILS DE BIÈRE

### ON THE ROCKS 25 CL

**LA BLANCHE PAMPLEMOUSSE** ..... 4,90 €

Bière blanche, crème de pamplemousse

**L'ANTILLAIS** ..... 5,60 €

Bière cuivrée, rhum blanc, jus d'ananas, sirop de pêche

**L'IRLANDAIS** ..... 5,60 €

Bière cuivrée, crème de cassis, whisky

### CLASSIQUE 25 CL

**LE CHTI GAGA** ..... 4,90 €

Bière cuivrée, picon & sirop d'orange

**LE PANACHÉ** ..... 3,90 €

Bière blonde, limonade

**LE MONACO** ..... 4,10 €

Bière blonde, sirop de grenadine, limonade

## L'APÉRO DU BRASSEUR

**GARLIC BREAD 10 PIÈCES** ..... 4,90 €  
Pain rôti aux fines herbes et sarrasson

**BEIGNETS D'OIGNONS SAUCE BBQ** ..... 4,90 €  
8 pièces

**BEIGNETS DE CALAMARS SAUCE BRASSEUR** ... 6,90 €  
8 pièces

**PILONS POULET SAUCE BBQ** ..... 6,90 €  
8 pièces

**GRANDE PLANCHE À PARTAGER** ..... 10,90 €  
16 pièces : beignets de calamars, beignets d'oignons, bouchées au fromage, garlic bread, sauce BBQ

**PLANCHE DE FROMAGES** ..... 13,90 €  
Assortiment de fromages de notre terroir

**GRANDE PLANCHE DE CHARCUTERIES** ..... 14,90 €  
Assortiment de charcuteries Duculty, cornichons

**GRANDE PLANCHE MIXTE** ..... 16,90 €  
Assortiment de fromages de notre terroir et charcuteries Duculty

### FLAMMEKUECHE À PARTAGER

**LA GRATINÉE CLASSIQUE** ..... 8,90 €  
Oignons rouges, lardons, fromage râpé

**LA GRATINÉE POULET** ..... 9,90 €  
Aiguillettes de poulet frais, oignons rouges, fromage râpé

**L'ITALIENNE** ..... 9,90 €  
Mozzarella, tomates cerise, pesto, basilic, parmesan, roquette au balsamique

## LES PLATS DU BRASSEUR

**EMINCÉ DE POULET** ..... 14,90 €  
Cuisiné à la crème fraîche, sauce forestière avec poêlée de légumes frais et frites

**TRAVERS DE PORC** ..... 17,90 €  
Sauce BBQ servi avec gratin de pommes de terre et poêlée de légumes frais

**SOURIS D'AGNEAU DU BRASSEUR** ..... 19,90 €  
Servie avec du gratin de pommes de terre et poêlée de légumes frais

### LA RÉFÉRENCE «TABLE DU BRASSEUR»

**JARRET DE PORC XXL** ..... 21,90 €  
Servi avec du gratin de pommes de terre et poêlée de légumes frais

## LES POISSONS

**FISH AND CHIPS** ..... 13,90 €  
200g, filet de cabillaud enrobé d'une pâte à beignets, servi avec frites, salade et sauce du brasseur

**DOS DE CABILLAUD** ..... 15,90 €  
Sauce crustacés avec risotto et poêlée de légumes frais

**FILET DE SAINT PIERRE RÔTI** ..... 17,90 €  
Sauce beurre blanc citronné avec risotto et poêlée de légumes frais

**BROCHETTE DE SAINT JACQUES** ..... 18,90 €  
Sauce beurre blanc citronné avec risotto et poêlée de légumes frais

### LE TARTARE (servi avec frites et salade)

**LE BRASSEUR (180 G)** ..... 15,90 €  
Viande de boeuf hachée au couteau assaisonnée par nos soins

### UNE GRANDE ASSIETTE À DÉCOUVRIR



#### CAMEMBERT RÔTI AU LAIT CRU

250 g, avec assortiment de charcuteries Duculty, salade et pommes de terre sautées

19,90€

## LES ENTRÉES

**VELOUTÉ DE CHAMPIGNONS MAISON** ..... 6,90 €

**TERRINE DE CAMPAGNE MAISON** ..... 7,90 €  
Servie avec cornichons et salade

**GRATINÉ DE RAVIOLES À LA FOURME DE MONTBRISON** ..... 7,90 €

## LES VIANDES GRILLÉES

**STEAK HACHÉ FRAIS** ..... 9,90 €  
Façon bouchère, 180 g, simplement grillé servi avec frites avec lard fumé grillé et oeuf au plat

**SAUCISSE GRILLÉE DE CHAMBLES\*** ..... 13,90 €  
200 g, sauce fourme, servie avec frites et salade

**TRANCHE DE FOIE DE VEAU** ..... 14,90 €

200 g, jus aigre doux servie avec du gratin de pommes de terre et poêlée de légumes frais

**BAVETTE D'ALOYAU DE BOEUF** ..... 14,90 €  
180 g, sauce bordelaise servie avec frites et salade

**PLUMA DE PORC DU BRASSEUR** ..... 16,90 €  
Tendre et goûteuse servie avec du gratin de pommes de terre et poêlée de légumes frais

**BELLE ENTRECÔTE BOUCHÈRE** ..... 19,90 €

300 g, sauce poivre, servie avec du gratin de pommes de terre et poêlée de légumes frais

**CÔTES DE VEAU SANS OS SAUCE CÈPES** ..... 21,90 €  
+/- 280g, servies avec du gratin de pommes de terre et poêlée de légumes frais

\* Saucisse de Chambles ferme de la Mittonnière



PLATS VÉGÉTARIENS



FRITES À VOLONTÉ



PRODUITS LOCAUX



NOUVEAUTÉS

## LES SOIRÉES DE LA TABLE DU BRASSEUR

LES LUNDIS, MARDIS ET MERCREDIS SOIRS

« SOIRÉE CHOUROUTE PARTY »

1 choucroute commandée = 1 bière de 25 cl au choix offerte.

## LES FLAMMEKUECHES

Spécialités alsaciennes préparées sur place par nos soins. La pâte fine est préalablement crémée (fromage blanc et crème fraîche) puis garnie selon votre choix.

- LA GRATINÉE CLASSIQUE** ..... 8,90 €  
Oignons rouges, lardons, fromage râpé
- LA GRATINÉE POULET** ..... 9,90 €  
Aiguillettes de poulet frais, oignons rouges, fromage râpé
- L'ITALIENNE** ..... 9,90 €  
Mozzarella, tomates cerise, pesto, basilic, parmesan, roquette au balsamique
- LA CHÈVRE MIEL** ..... 9,90 €  
Fromage de chèvre, miel, oignons rouges, tomates cerise, roquette au balsamique
- LA FORÉZIENNE** ..... 11,90 €  
Fourme, oignons rouges, lardons, pommes de terre
- LA MONTAGNARDE** ..... 12,90 €  
Fromage à raclette, jambon cru Duculty, pommes de terre
- LA SAVOYARDE** ..... 12,90 €  
Reblochon IGP, oignons, lardons, pommes de terre
- LA NORDIQUE** ..... 13,90 €  
Saumon, oignons rouges, mozzarella, pesto, tomates cerise, roquette

**POUR ÉQUILIBRER ET ACCOMPAGNER VOTRE REPAS : LE BOL DE SALADE VERTE**

+ 1,90 €

## LES WRAP'S (servi avec frites et salade)

- LE VÉGÉTARIEN** ..... 10,90 €  
Galette garnie de falafels, tomate, oignons, fromage frais aux fines herbes, fromage rapé
- LE POULET** ..... 12,90 €  
Galette garnie d'aiguillettes de poulet frais, tomate, oignons frits, fromage rapé, sauce du brasseur
- LE BOEUF** ..... 13,90 €  
Galette garnie de boeuf haché frais, tomate, cornichon, véritable cheddar de G-B, oignons frits, sauce BBQ
- LE SAUMON** ..... 14,90 €  
Galette garnie d'émincé de saumon, oignons, tomates, fromage frais fines herbes

## LES RISOTTOS

- RISOTTO AUX LÉGUMES** ..... 12,90 €  
riz crémeux, poêlée de légumes frais, copeaux de parmesan et roquette
- RISOTTO AU POULET** ..... 14,90 €  
Riz crémeux, poêlée de légumes, aiguillettes de poulet frais, sauce forestière et copeaux de parmesan
- RISOTTO TRUFFÉ** ..... 16,90 €  
Riz crémeux truffé, morilles à la crème, roquette et copeaux de parmesan
- RISOTTO DE GAMBAS** ..... 18,90 €  
Riz crémeux, gambas rôties, sauce aux écrevisses, copeaux de parmesan

## LES GRANDES SALADES

- CAESAR POULET** ..... 13,90 €  
Mélange de salades, aiguillettes de poulet frais, oignons rouges, copeaux de parmesan, tomates cerise, croûtons, sauce caesar
- FORÉZIENNE** ..... 14,90 €  
Mélange de salades, toasts de râpées à la fourme, jambon sec, noix, oignons rouges, tomates cerise, vinaigrette
- PAYSANNE** ..... 14,90 €  
Mélange de salades, oeuf poché, lardons, tomates cerises, oignons rouges croûtons, toasts de chèvre
- OCÉANE** ..... 15,90 €  
Mélange de salades, émincé de saumon fumé, endives, oignons rouges, tomates, gambas, sauce caesar
- GOURMANDE** ..... 16,90 €  
Mélange de salades, gésiers, magret séché et foie gras maison, noix, tomates

**FAITES VOUS PLAISIR AVEC UNE PORTION DE FRITES**

+ 1,90 €

## LES CHOUCROUTES

- CHOUCROUTE DU BRASSEUR** ..... 15,90 €  
Un chou blanc sélectionné et cuisiné aux petits lardons, saucisse fumée et de Francfort, échine de porc fumée, poitrine fumée, pommes de terre vapeur
- CHOUCROUTE PAYSANNE** ..... 17,90 €  
Un chou blanc sélectionné et cuisiné aux petits lardons, jarreton de porc, saucisse de Chambles, pommes de terre vapeur
- CHOUCROUTE DE LA MER** ..... 18,90 €  
Un chou blanc sélectionné et cuisiné aux petits lardons, filet de haddock fumé, cabillaud, saumon, pommes de terre vapeur, sauce beurre blanc

**AVEC VOTRE COMMANDE DE CHOUCROUTE : 50 CL DE BIÈRE AU CHOIX**

+ 4 €

## LES BURGERS

	Le 125g	Le 180g	Le double 125g
<b>LE CHEESE</b> ..... 10,90 €	10,90 €	12,90 €	14,90 €
Steack haché frais, tranches emmental, salade, cornichons, tomate, sauce cheddar, véritable cheddar de Grande Bretagne			
<b>LE FORÉZIEN</b> ..... 12,90 €	12,90 €	14,90 €	16,90 €
Steak haché frais, fourme de Montbrison, jambon sec, râpée de pommes de terre, cornichons, tomate, sauce du brasseur			
<b>LE BRASSEUR</b> ..... 14,90 €	14,90 €	15,90 €	17,90 €
Steak haché frais, lard grillé véritable, cheddar de G-B, salade, tomate fraîche, cornichons, oignons frits, sauce du brasseur			
<b>LE VÉGÉTARIEN</b> ..... 12,90 €	12,90 €		
Mélange de légumes grillés, râpée de pommes de terre, fromage frais aux fines herbes, roquette, crème de balsamique			
<b>LE FISH</b> ..... 14,90 €	14,90 €		
Filet de cabillaud pané, emmental, tomate, sauce du brasseur			

## FORMULE DÉJEUNER CHRONO

**PLAT DU JOUR**  
OU  
**FLAMMEKUECHE\***  
accompagnée d'un bol de salade

9,90€

À COMPOSER

- +2€** 25 cl de bière au choix ou 1 verre de vin (rouge, blanc, rosé domaine A.Paret) ou 1 verre Coca-Cola 33 cl ou 1 Évian 50 cl ou 1 Badoit 50 cl
- +3€** 1 fromage blanc (crème ou coulis ou sucre) ou 1 île flottante ou 2 boules de glace (chocolat, vanille, café, fraise) ou 1 café douceur (café accompagné de 2 mignardises)
- +1€** 1 café

\*La gratinée classique, la chèvre miel, l'italienne

## MENU DE LA TABLE

**ENTRÉE**  
+  
**PLAT**  
+  
**DESSERT**

24,90€

À CHOISIR PARMi

### ENTRÉES

- Velouté de champignons
- Terrine de campagne
- Gratiné de ravioles

### PLATS

- La saucisse grillée
- L'émincé de poulet
- Fish and chips

### DESSERTS

- Fromage blanc gourmand
- Île flottante crème anglaise
- Crème brûlée

# LES BOISSONS

## LES APÉRITIFS

<b>Kir parfum au choix</b> ..... 4,50 € (pamplemousse, pêche, cassis, châtaigne)
<b>Get 27/31</b> ..... 5,90 €
<b>Bailey's</b> ..... 5,90 €
<b>Whisky label 5</b> (4 cl) ..... 6,30 €
<b>Whisky artisanal Mangin</b> (4 cl) ... 7,90 €
<b>Martini rouge ou blanc</b> (4 cl) ..... 3,90 €
<b>Tequila</b> (4 cl) ..... 6,30 €
<b>Ricard</b> (2 cl) ..... 3,40 €
<b>Vodka</b> (4 cl) ..... 6,30 €
<b>Gin</b> (4 cl) ..... 6,30 €
<b>Rhum Royal Ambré</b> (4 cl) ..... 6,30 €
<b>Suze</b> (4 cl) ..... 3,40 €
<b>Muscat</b> (4 cl) ..... 3,90 €
<b>Porto</b> (4 cl) ..... 3,40 €

supplément soft, eau minérale, eau gazeuse 1 €  
Accompagnement Taurine 1,50 €

## COCKTAILS SANS ALCOOL 25 cl

<b>Virgin Mojito</b> ..... 4,90 € Menthe fraîche, sucre, jus de citron, Badoit rouge
<b>Virgin Colada</b> ..... 4,90 € Préparation ananas/coco Caraïbos, sirop pina colada, sirop de banane
<b>Red Light</b> ..... 4,70 € Nectar de fraise, cocktail des îles, jus d'ananas, grenadine, citron vert
<b>Soft Apple</b> ..... 4,50 € Pulpe de pomme verte, pulpe de kiwi, jus de citron, limonade
<b>Le Strike</b> ..... 4,50 € Abricot, jus d'orange, pulpe fraise, jus de citron

## COCKTAILS AVEC ALCOOL 17 cl

<b>L'Apple Green</b> ..... 6,60 € Vodka, pulpe de pomme verte, pulpe de kiwi, jus de citron, limonade
<b>Le Gin Fizz</b> ..... 5,90 € Gin, jus de citron, sucre de canne, tonic
<b>Le Cocktail des Îles</b> ..... 6,60 € Rhum blanc, cocktail de fruits des îles Caraïbos, sirop de banane
<b>La Pina Colada</b> ..... 6,90 € Rhum blanc, jus de coco-ananas Caraïbos, chantilly
<b>Le Sex on the beach</b> ..... 6,90 € Vodka, crème de pêche, jus de fruits des îles Caraïbos, sirop de fraise
<b>Le Tequila Sunrise</b> ..... 5,90 € Téquila, jus d'orange, sirop de grenadine

## SODA

<b>Capri-sun</b> ..... 3,30 €
-------------------------------

Boissons utilisées : Vodka Poliakov, Gin Gibon's, Rhum St James, Tequila José Cuervo Reposado - \*Eau Cristaline

<b>Coca-Cola</b> (normal, zéro) ..... 3,50 € (bouteille 33 cl)
<b>Fanta orange</b> (bouteille 33 cl) ..... 3,50 €
<b>Sprite</b> (bouteille 33 cl) ..... 3,50 €
<b>Redbull</b> (25 cl) ..... 4,00 €
<b>Fuzetea</b> (25 cl) ..... 3,50 €
<b>Jus de fruits Caraïbos</b> (25 cl) ..... 3,50 € Orange, ananas, tomate, pomme, cocktail exotique, fraise, mangue, pamplemousse, abricot
<b>Sirop à l'eau*</b> (25 cl) ..... 2,50 €
<b>Diabolo</b> (25 cl) ..... 3,50 €
<b>Limonade</b> (25 cl) ..... 3,00 €

## BOISSONS CHAUDES

<b>Café / déca petit</b> ..... 1,90 €
<b>Café / déca grand</b> ..... 3,40 €
<b>Chocolat</b> ..... 3,40 €
<b>Chocolat Viennois</b> ..... 3,70 €
<b>Café Viennois</b> ..... 3,70 €
<b>Capuccino</b> ..... 3,70 €
<b>Thé</b> ..... 2,90 €
<b>Infusion</b> ..... 2,90 €

## MOJITOS 17 cl

<b>L'Original</b> ..... 6,90 € Rhum blanc, quartier de citron vert, sirop, feuilles de menthe, eau gazeuse, glace pilée
<b>Mojito Yuzu</b> ..... 7,30 € Rhum blanc, rondelles de citron vert, sirop, pulpe de Yuzu, feuilles de menthe, eau gazeuse, glace pilée
<b>Le Rubis</b> ..... 7,30 € Rhum blanc, rondelles de citron vert, sirop, pulpe de fraise, feuilles de menthe, eau gazeuse, glace pilée
<b>Mojito Passion</b> ..... 7,30 € Rhum blanc, rondelles de citron vert, sirop, pulpe de fruits passion, feuilles de menthe, eau gazeuse, glace pilée

## LIQUEURS DIGESTIVES\*

4 cl ..... 6,90 €
<b>Citron - Framboise</b>
<b>Genepi - Verveine</b>



## EAUX

<b>Evian 33 cl</b> ..... 3,30 €
<b>Evian 50 cl</b> ..... 3,50 €
<b>Evian 1 L</b> ..... 4,50 €
<b>Badoit rouge 33 cl</b> ..... 3,50 €
<b>Badoit 50 cl</b> ..... 3,90 €
<b>Badoit 1 L</b> ..... 4,60 €



## LES VINS AU VERRE (15 cl) .. 3,90 €

<b>AOC Côtes du Rhône</b> Domaine de la Bastide, vigneron Vincent Boyer
<b>IGP Pays d'Oc Rosé</b> Domaine de Preignes, vigneron Robert Vic
<b>Vin de France Moelleux, « Pilou »</b> Domaine Paret, vigneron Anthony Paret
<b>IGP Pays des Cévennes Sec, « Les 3 saisons »</b> Domaine de Gournier, vigneron Maurice Barnouin

## LES VINS À LA BOUTEILLE (75 cl)

<b>IGP Pays d'Oc, Greg et Juju</b> ..... 19,00 € Un vin de début de repas, très agréable et friand
<b>AOP Côtes du Rhône Villages</b> ..... 22,00 € Vin de terroir qui allie puissance générosité et fraîcheur
<b>AOP Côtes du Roussillon, La Canaille</b> .. 24,00 € Une découverte au Sud du Languedoc
<b>AOP Grignan les Adhémar, Diamant Noir</b> 28,00 € Un régal de fruits rouges et d'épices douces
<b>AOP Rasteau, Domaine Jean Paul Armand</b> 29,00 € Générosité, puissance aromatique en bouche, équilibre bien prononcé
<b>AOP Crozes Hermitage Rouge</b> ..... 32,00 € Vin franc, généreux, notes de réglisses poivrées et de petits fruits noirs
<b>AOP St Joseph, La Grotte aux Loups</b> ... 36,00 € Elegant, souple et délicat
<b>AOP St Joseph, Les Larmes du Père</b> ..... 39,00 € Vin d'une belle souplesse et de caractère
<b>Gigondas, BIO</b> ..... 42,00 € Vin généreux, aux arômes de fruits noirs confiturés
<b>Viognier (sec), IGP Pays des Cévennes</b> 19,00 € Vin bien équilibré, sur des arômes de fruits à chairs blanches
<b>Viognier (moelleux), IGP Pays d'Oc, ...</b> 21,00 € Pastourelle Vin de la Loire onctueux, gourmand, aux arômes de fruits murs
<b>IGP Ardèche, Pulsion, ...</b> 25,00 € <b>Terre des Amoureuses</b> Un équilibre d'arômes de fleurs et de fruits frais
<b>AOP St Véran, Les Charmones</b> ..... 34,00 € Chardonnay avec un subtil parfum de fleurs blanches et un fruité délicat
<b>IGP Pays d'Oc, Greg et Juju</b> ..... 19,00 € Vin souple et délicat
<b>AOP Côtes du Roussillon, Gris-Gris</b> .... 23,00 € Vin équilibré, notes de fruits rouges
<b>AOP Coteaux d'Aix en Provence, ...</b> 25,00 € <b>Château Fonscolombe</b> Rosé sec, frais, notes de fruits à chair blanches associées aux petits fruits rouges

## CHAMPAGNE

<b>Kir Royal</b> ..... 8,90 €
<b>Champagne Delamotte coupe 12 cl</b> 7,90 €
<b>Champagne Delamotte brut bout 75 cl</b> 49,00 €
<b>Champagne Laurent Perrier bout 75 cl</b> 69,00 €
<b>Champagne rosé Laurent Perrier</b> 110,00 € bout 75 cl



ramequin de  
chantilly à 1,00 €

## LA FIN DE REPAS

### LES FROMAGES

<b>FROMAGE BLANC</b> ..... 3,90 € Crème/coulis/sucre	<b>GAUFRE GOURMANDE</b> ..... 5,90 € Glace vanille, sauce chocolat, chantilly
<b>FROMAGE BLANC GOURMAND</b> .... 4,90 € Avec crumble et compote de pommes	<b>TARTE TATIN</b> ..... 6,90 € Caramel beurre salée, glace vanille, chantilly
<b>ASSORTIMENT DE FROMAGES</b> .... 6,50 €	<b>TIRAMISU DU CHEF</b> ..... 6,90 € Parfumée selon l'humeur du pâtissier

### NOS DESSERTS MAISON

<b>ÎLE FLOTTANTE CRÈME ANGLAISE</b> .. 4,90 €
<b>CRÈME BRULÉE</b> ..... 5,90 €
<b>PANNA COTTA</b> ..... 5,90 € Noisette coulis caramel
<b>SOUPIÈRE DE MOUSSE AU</b>
<b>CHOCOLAT «WEISS»</b> ..... 6,00 €
<b>CHEESE-CAKE</b> ..... 6,00 € Mangue, ananas, speculoos
<b>MOELLEUX AU CHOCOLAT «WEISS»</b> 6,90 € (temps de cuisson 10 mn) Avec crème chantilly et glace vanille

### LES COUPES GLACÉES

<b>LA BOULE DE GLACE</b> ..... 2,00 € chocolat, café, vanille, fraise, caramel beurre salé, framboise, citron, pistache, menthe chocolat, rhum-raisin, speculoos, chocolat blanc, marron, verveine
<b>CHOCOLAT OU CAFÉ LIEGEOIS</b> ..... 5,90 € 2 boules café ou chocolat, 1 boule vanille, nappées d'une sauce au parfum identique, crème chantilly
<b>CARAMEL OU VANILLE LIEGEOIS</b> .... 5,90 € 2 boules caramel ou vanille, 1 boule vanille nappées d'une sauce au parfum identique, crème chantilly

<b>COUPE AFTER EIGHT</b> <sup>1</sup> ..... 6,90 € 2 boules menthe-chocolat, liqueur de menthe
<b>COUPE ARDÉCHOISE</b> ..... 6,90 € 2 boules marrons, 1 boule vanille, crème de marrons, chantilly
<b>COUPE GOURMANDE</b> ..... 7,90 € Caramel, speculoos, chocolat blanc, madeleine Commercy, chantilly
<b>COUPE DES SUCS</b> <sup>1</sup> ..... 7,90 € 2 boules verveine, verveine La Vertueuse *

**CAFÉ OU THÉ GOURMAND** ..... 5,90 €  
Accompagné de 3 gourmandises

<sup>1</sup> contient de l'alcool - \* produit de la Haute-Loire

BRASSEUR - RESTAURATEUR  
85 chemin de La Côte - 42390 Villars



RETROUVEZ-NOUS SUR  
[www.latabledubrasseur.fr](http://www.latabledubrasseur.fr)



Prix nets services compris, en euros TTC - La liste des allergènes présents dans nos plats est à votre disposition  
L'abus d'alcool est dangereux pour la santé - A consommer avec modération