

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
LE CHEESE 10,90 €	10,90 €	12,90 €	14,90 €
Steack haché frais, tranches emmental, salade, cornichons, tomate, sauce cheddar, véritable cheddar de Grande Bretagne			
LE FORÉZIEN 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			
LE BRASSEUR 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			
LE VÉGÉTARIEN 12,90 €	12,90 €		
Mélange de légumes grillés, râpée de pommes de terre, fromage frais aux fines herbes, roquette, crème de balsamique			
LE FISH 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

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

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

COCKTAILS SANS ALCOOL 25 cl

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

COCKTAILS AVEC ALCOOL 17 cl

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

SODA

Capri-sun 3,30 €

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

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

BOISSONS CHAUDES

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

MOJITOS 17 cl

L'Original 6,90 € Rhum blanc, quartier de citron vert, sirop, feuilles de menthe, eau gazeuse, glace pilée
Mojito Yuzu 7,30 € Rhum blanc, rondelles de citron vert, sirop, pulpe de Yuzu, feuilles de menthe, eau gazeuse, glace pilée
Le Rubis 7,30 € Rhum blanc, rondelles de citron vert, sirop, pulpe de fraise, feuilles de menthe, eau gazeuse, glace pilée
Mojito Passion 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 €
Citron - Framboise
Genepi - Verveine



EAUX

Evian 33 cl 3,30 €
Evian 50 cl 3,50 €
Evian 1 L 4,50 €
Badoit rouge 33 cl 3,50 €
Badoit 50 cl 3,90 €
Badoit 1 L 4,60 €



LES VINS AU VERRE (15 cl) .. 3,90 €

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

LES VINS À LA BOUTEILLE (75 cl)

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

CHAMPAGNE

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



ramequin de
chantilly à 1,00 €

LA FIN DE REPAS

LES FROMAGES

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

NOS DESSERTS MAISON

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

LES COUPES GLACÉES

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

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

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

¹ contient de l'alcool - * produit de la Haute-Loire

BRASSEUR - RESTAURATEUR
85 chemin de La Côte - 42390 Villars



RETROUVEZ-NOUS SUR
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