

LA FEUILLE DU BRASSEUR

NOS BIÈRES SONT FABRIQUÉES DANS NOTRE RESTAURANT



LA BLANCHE : 4,9°

AMERTUME

DOUCEUR

ACIDITÉ

ARÔMES

GOÛT : Légère, notes citronnées.

LA BLONDE : 4,8°

AMERTUME

DOUCEUR

ACIDITÉ

ARÔMES

GOÛT : Fermentation basse, désaltérante.

LA CUIVRÉE : 5,3°

AMERTUME

DOUCEUR

ACIDITÉ

ARÔMES

GOÛT : Notes maltées et caramélisées.

L'IPA : 5,6°

AMERTUME

DOUCEUR

ACIDITÉ

ARÔMES

GOÛT : Houblonnage intense.

LA ROUGE : 5°

AMERTUME

DOUCEUR

ACIDITÉ

ARÔMES

GOÛT : Aromatisée à la griotte.

LA SPECIALE, à vous de deviner !!!

AMERTUME

DOUCEUR

ACIDITÉ

ARÔMES

GOÛT : Demander à notre serveur.

BRASSERIE TRADITIONNELLE & INDÉPENDANTE

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

À 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 BRASSERIE ASSOCIE DES
MÉTIERS 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 !

PALETTE DE DÉGUSTATION - 4 bières au choix de 15cl

6,90 €



À EMPORTER :
LE CRUCHON

Cruchon réutilisable de 2L

Cruchon + bière au choix 21 €
Recharge 2L de bière au choix ...5,50 €



Retrouvez la liste des allergènes
en flashant ce code.
Disponible sur simple demande.



04 28 70 40 75
85 chemin de la côte - 42390 VILLARS

www.latabledubrasseur.fr



NOS BIÈRES ARTISANALES

LA BLANCHE	LA BLONDE	LA CUIVRÉE	L'IPA	LA ROUGE
25cl 3,90€	25cl 3,50€	25cl 3,90€	25cl 4,20€	25cl 4,20€
33cl 4,60€	33cl 4,30€	33cl 4,60€	33cl 5,10€	33cl 5,10€
50cl 6,50€	50cl 6,30€	50cl 6,50€	50cl 7,10€	50cl 7,10€
1,5L 16,40€	1,5L 15,90€	1,5L 16,40€	1,5L 16,90€	1,5L 16,90€

COCKTAILS DE BIÈRES

> 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 PANACHÉ 3,90 € Bière blonde, limonade
LE MONACO 4,20 € Bière blonde, sirop de grenadine, limonade
LE PICON 4,90 € Bière blonde, picon & sirop de citron

NOS VIANDES

STEAK HACHÉ CHAROLAIS 9,90 € Façon bouchère, 180g, simplement grillé servi avec frites, avec lard fumé grillé et oeuf au plat
NOIX DE JAMBON RÔTIE AU MIEL 13,90 € Cuisson lente, servie avec frites et salade
ANDOUILLETTE 14,90 € 200g, crème de moutarde servie avec frites et salade
BAVETTE D'ALOYAU DE BOEUF 14,90 € 180g, sauce poivre vert servie avec frites et salade
SUPRÊME DE POULET SAUCE MORILLES 16,90 € Suprême rôti de poulet jaune, sauce morilles, servi avec purée à l'ancienne et poêlée de légumes frais
FOIE DE VEAU 16,90 € 200g, jus aigre doux servi avec purée à l'ancienne et poêlée de légumes frais
BELLE ENTRECÔTE BOUCHÈRE 20,90 € 300g, sauce roquefort, servie avec purée à l'ancienne et poêlée de légumes frais

NOS POISSONS

FISH AND CHIPS 13,90 € 200g, filet de cabillaud enrobé d'une pâte à beignet, servi avec frites, salade et sauce du brasseur
PAVÉ DE SAUMON 16,90 € Sauce beurre blanc citronné, servi avec risotto et poêlée de légumes frais
BLANQUETTE DE LOTTE 18,90 € Sauce beurre blanc citronné aux petits légumes, servi avec risotto

NOS RISOTTOS

Authentique risotto italien de chez Riz Amore.

RISOTTO CHAMPIGNONS 14,90 € Riz crémeux sauce forestière, copeaux de parmesan, roquette et poêlée de champignons frais
RISOTTO POULET 16,90 € Riz crémeux sauce forestière, filet de poulet et poêlée de légumes frais
RISOTTO GAMBAS 18,90 € Riz crémeux safrané aux écrevisses, gambas rôties et copeaux de parmesan

L'APÉRO DU BRASSEUR

GARLIC BREAD 10 PIECES 4,90 € Pain rôti aux fines herbes et sarrasson
ONION RINGS 6,90 €
BEIGNETS DE CALAMARS 6,90 €
BOUCHÉES FROMAGÈRES 6,90 €
GRANDE PLANCHE MIXTE 16,90 € Assortiment charcuteries Duculty et fromages de notre terroir

PENSEZ À NOS FLAMS À PARTAGER

NOS INCONTOURNABLES

LE TARTARE DU BRASSEUR (180 G) 16,90 € Viande de boeuf charolaise hachée au couteau assaisonnée par nos soins servi avec frites et salade
LE CAMEMBERT RÔTI AU LAIT CRU 20,90 € Assortiment de charcuteries de la Maison Duculty, salade et pommes de terre sautées
SOURIS D'AGNEAU CONFITE 22,90 € Jus au miel et au thym servie avec purée à l'ancienne et poêlée de légumes frais

AVEC NOS INCONTOURNABLES :
50 CL DE BIÈRE AU CHOIX

+ 4 €

NOS CHOUCROUTES

CHOUCROUTE DU BRASSEUR 16,90 € Chou cuisiné aux petits lardons, saucisses fumée et de Francfort, échine de porc fumée, poitrine fumée, pommes de terre vapeur
CHOUCROUTE DE LA MER 18,90 € Chou cuisiné aux petits lardons, lotte, saumon et filet de haddock
CHOUCROUTE ROYALE 22,90 € Chou cuisiné aux petits lardons, trilogie de saucisses nature, aux herbes, fumée et poitrine

AVEC VOTRE CHOUCROUTE :
50 CL DE BIÈRE AU CHOIX

+ 4 €

NOS WRAPS (servi avec frites et salade)

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

LA SOIRÉE DE LA TABLE DU BRASSEUR

LES LUNDIS, MARDIS ET MERCREDIS SOIRS
« SOIRÉE BOWLING »

10% de réduction sur l'heure de bowling sous présentation du ticket de caisse. Valable uniquement hors vacances scolaires.



FRITES À VOLONTÉ



NOUVEAUTÉS



PLATS VÉGÉTARIENS



PRODUITS LOCAUX



TEMPS D'ATTENTE

LES SUGGESTIONS DU MOMENT

RENSEIGNEZ-VOUS AUPRÈS
DE NOTRE ÉQUIPE

NOS 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. **Également à partager à l'apéro.**

LA GRATINÉE CLASSIQUE	9,90 €
Oignons rouges, lardons, fromage râpé	
LA CHÈVRE MIEL	10,90 €
Fromage de chèvre, miel, oignons rouges, tomates cerise, roquette au balsamique	
LA FORÉZIENNE	12,90 €
Fourme, oignons rouges, lardons, pommes de terre	
LA NEW YORKAISE	12,90 €
Base crème moutardée, véritable knack, véritable cheddar de G-B, oignons frits, sauce BBQ	
LA CAM'TIFLETTE	13,90 €
Base cuisinée avec des pommes de terre, oignons, lardons, camembert et crème au vin blanc	
LA 4 FROMAGES	13,90 €
Fourme, emmental, mozzarella, copeaux de parmesan, ciboulette	
LA NORDIQUE	14,90 €
Saumon, oignons rouges, mozzarella, pesto, tomates cerise, roquette	

POUR EQUILIBRER ET ACCOMPAGNER
VOTRE REPAS : LE BOL DE SALADE VERTE

+ 1,90 €

NOS GRANDES SALADES

LA FORÉZIENNE	15,90 €
Mélange de salades, toasts de râpées à la fourme, jambon sec, noix, tomates cerise, vinaigrette, oignons rouges	
L'OCÉANE	15,90 €
Mélange de salades, émincés de saumon fumé, endives, tomates cerise, gambas, sauce caesar, oignons rouges	
LA CAMPAGNARDE	16,90 €
Mélange de salades, lardons, toast de chèvre, oeuf mi-cuit, tomates cerise, oignons rouges, parmesan	
LA GOURMANDE	17,90 €
Mélange de salades, gésiers, magrets fumés et foie gras maison, noix, tomates cerise	

FAITES VOUS PLAISIR AVEC
UNE PORTION DE FRITES

+ 1,90 €

FORMULE DEJEUNER CHRONO

à partir de
9,90 €

PLAT DU JOUR
- à compléter avec -

+ 2 €

25 cl de bière au choix ou 1 verre de vin (rouge, blanc,
rosé domaine A.Paret) ou 1 verre de Coca-Cola 33 cl
ou 1 Evian 33 cl ou 1 Badoit rouge 33 cl

+ 4 €

1 fromage blanc gourmand ou
1 crème brûlée ou
2 boules de glace avec chantilly ou
1 café douceur (café avec 2 mignardises)

*Formule valable du lundi au vendredi le midi sauf jours fériés.
Dans la limite des stocks disponibles.

NOS BURGERS charolais

	Le 125g	Le 180g	Le double 125g
LE CHEESE Steak haché frais, tranches emmental, salade, cornichons, tomate, sauce cheddar, véritable cheddar de G-B	12,90 €	14,90 €	15,90 €
LE FOREZIEEN Steak haché frais, fourme de Montbrison, jambon sec, râpée de pommes de terre, cornichons, tomate, sauce du brasseur	14,90 €	16,90 €	17,90 €
LE BRASSEUR Steak haché frais, lard grillé, véritable cheddar de G-B, salade, tomate, cornichons, oignons frits, sauce du brasseur	15,90 €	17,90 €	18,90 €
LE CHICKEN			14,90 €
Aiguillettes de poulet croustillantes, emmental, tomate, oignons frits, cornichons, sauce du brasseur			
LE FISH			14,90 €
Filet de cabillaud pané, emmental, tomate, oignons frits, cornichons, sauce du brasseur			
LE VEGGIE			17,90 €
Véritable steak végétal, emmental, tomate, oignons frits, cornichons, sauce du brasseur			

LA FIN DE REPAS

NOS FROMAGES

FROMAGE BLANC	3,90 €
Crème ou coulis ou sucre	
FROMAGE BLANC GOURMAND	4,90 €
Avec crumble et compote de pommes	
ASSORTIMENT DE FROMAGES SECS DE NOS TERROIRS	6,90 €

NOS DESSERTS MAISON



6,90 €

CRÈME BRÛLÉE	
GAUFRE GOURMANDE	
Glace vanille, sauce chocolat, crème chantilly	
PANNA COTTA VIENNOISE	
Au choix : coulis fruits rouges ou fruits exotiques	
MOUSSE AU CHOCOLAT « WEISS »	
CRUMBLE POIRE CHOCOLAT	
Poires caramélisées, pépites de chocolat, sorbet poire et crème chantilly	
MOELLEUX AU CHOCOLAT « WEISS »	
(temps de cuisson 10 mn) avec crème chantilly et glace vanille	
TARTE TATIN	
Pommes, caramel beurre salé, glace vanille, crème chantilly	

NOS COUPES GLACÉES



Le ramequin de crème
chantilly à 1,00€

LA BOULE DE GLACE	2,20 €
Chocolat, café, vanille, fraise, caramel beurre salé, framboise, citron, pistache, menthe-chocolat, rhum-raisin, poire, marron	
NOS COUPES LIÉGOISES	6,90 €
Chocolat, café, vanille ou caramel 1 boule vanille, 2 boules du parfum choisi nappées d'une sauce au parfum identique, crème chantilly	
COUPE DU BRASSEUR	7,90 €
1 boule vanille, 1 boule chocolat, 1 boule marron, crème de marrons, chocolat chaud, crème chantilly	
COUPE AFTER EIGHT*	8,90 €
2 boules menthe-chocolat, liqueur de menthe	
COUPE COLONEL*	8,90 €
2 boules citron, vodka*	

CAFÉ OU THÉ GOURMAND

Accompagné de 3 gourmandises

*Contient de l'alcool

L'APÉRITIF DU BRASSEUR

APÉRITIFS

KIR PARFUM AU CHOIX 4,50 € (pamplemousse, pêche, cassis, châtaigne)
GET 27, BAILEY'S (4 cl) 5,90 €
WHISKY CUTTY SARK (2 cl) 3,20 € (4 cl) 6,30 €
WHISKY ARTISANAL (4 cl) 7,90 €
MARTINI ROUGE OU BLANC (4 cl) 3,90 €
TEQUILA, VODKA, GIN (4 cl) 6,30 €
RICARD (2 cl) 3,40 €
RHUM KRACKEN AMBRE (4 cl) 7,50 €
SUZE, PORTO (4 cl) 3,40 €
MUSCAT (4 cl) 3,90 €

*Supplément soft, eau minérale, eau gazeuse 1 €
Accompagnement Taurine 1,50 €

COCKTAILS SANS ALCOOL • 25 cl 5,50 €

VIRGIN MOJITO

Citron vert, menthe fraîche, sirop, eau gazeuse, glace pilée

VIRGIN COLADA

Purée coco, chantilly, jus d'ananas

RED LIGHT

Nectar de fraise, cocktail des îles, jus d'ananas, grenadine, citron vert

SOFT APPLE

Pulpe de pomme verte, pulpe de kiwi, jus de citron, limonade

COCKTAILS AVEC ALCOOL • 17 cl 7,50 €

L'APPLE GREEN

Vodka, pulpe de pomme verte, pulpe de kiwi, jus de citron, limonade

LE COCKTAIL DES ÎLES

Rhum blanc, cocktail de fruits des îles, sirop de banane

LA PINA COLADA

Rhum blanc, purée de coco, chantilly, jus d'ananas

LE SEX ON THE BEACH

Vodka, crème de pêche, jus de fruits des îles, sirop de fraise

MOJITOS • 17 cl 7,90 €

LE MOJITO ORIGINAL

Rhum blanc, rondelles de citron vert, sirop, feuilles de menthe, eau gazeuse, glace pilée

LE MOJITO RUBIS

Rhum blanc, rondelles de citron vert, sirop, pulpe de fraise, feuilles de menthe, eau gazeuse, glace pilée

LE MOJITO PASSION

Rhum blanc, rondelles de citron vert, sirop, pulpe de fruits, feuilles de menthe, eau gazeuse, glace pilée

SOFTS

COCA-COLA (normal, zéro) 33 cl 3,50 €
FANTA ORANGE, SPRITE 33 cl 3,50 €
ORANGINA 33 cl 3,50 €
SCHWEPPE AGRUMES 33 cl 3,50 €
DIABOLO 25 cl 3,50 €
LIMONADE 25 cl 3,00 €
REDBULL 25 cl 4,00 €
TROPICO EXOTIQUE 25 cl 3,50 €
FUZETEA 25 cl 3,50 €
JUS DE FRUITS 25 cl 3,50 € Orange, ananas, pomme, cocktail exotique, fraise, mangue, pamplemousse, abricot, tomate
SIROP À L'EAU 25 cl 2,50 €

EAUX

EVIAN 33 cl 3,30 €
EVIAN 50 cl 3,90 €
EVIAN 1 L 4,90 €
BADOIT ROUGE 33 cl 3,50 €
BADOIT 50 cl 3,90 €
BADOIT 1 L 4,90 €

BOISSONS CHAUDES



CAFÉ / DÉCA PETIT 1,90 €
THÉ, INFUSION 2,90 €
CAFÉ / DÉCA GRAND, CHOCOLAT 3,40 €
CAFÉ / CHOCOLAT VIENNOIS, CAPPUCCINO 3,70 €
IRISH COFFEE* 17 cl 7,90 € Café, whisky, chantilly

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

IGP Pays des Cévennes Sec, « Les 3 saisons »

Domaine de Gournier, vigneron Maurice Barnouin

VIN DE FRANCE Moelleux, « Pilou »

Domaine Paret, vigneron Anthony Paret

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 Corbières, La Saveur d'Automne 22,00 € Des arômes tendes de sous-bois, et de petits fruits confiturés, un équilibre tout en élégance
AOP Côtes du Rhône Villages, Visan 25,00 € Vin de terroir qui allie puissance générosité et fraîcheur
AOP Côtes du Roussillon, La Canaille 26,00 € Equilibre de petits fruits rouges, bien mûrs, de puissance aromatique et d'élégance
AOC Crozes Hermitage Rouge 33,00 € Vin franc, généreux, notes de réglisses poivrées et de petits fruits noirs
AOP St Joseph, Reflets de Syrah 39,00 € Vin souple et soyeux
AOP Côtes du Roussillon, Gris-Gris 23,00 € Vin équilibré, notes de fruits rouges
AOP Côtes de Provence, Esquisse 26,00 € Souple, clair, gorgé de soleil et d'arômes
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 Pastourelle 22,00 € Vin de la Loire onctueux, gourmand aux arômes de fruits murs
AOC Macon Villages, Domaine du Petit Romain 26,00 € Vin blanc sec, avec des notes de petites fleurs blanches et de fruits frais

CHAMPAGNE

KIR ROYAL 8,90 €
COUPE DE CHAMPAGNE DELAMOTTE - 12 cl 7,90 €
CHAMPAGNE DELAMOTTE BRUT - 75 cl 49,00 €
CHAMPAGNE LAURENT PERRIER - 75 cl 69,00 €
CHAMPAGNE ROSÉ LAURENT PERRIER - 75 cl 110,00 €

LIQUEURS DIGESTIVES • 4 cl

Citron - Framboise - Genepi - Verveine



6,90 €