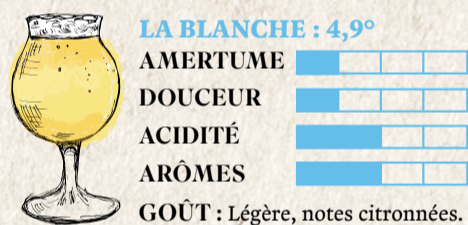


LA FEUILLE DU BRASSEUR

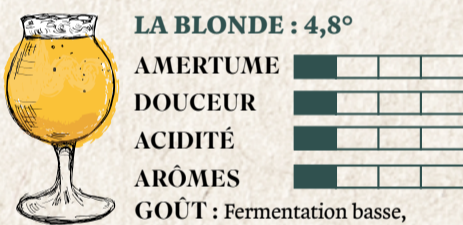
NOS BIÈRES SONT FABRIQUÉES DANS NOTRE RESTAURANT



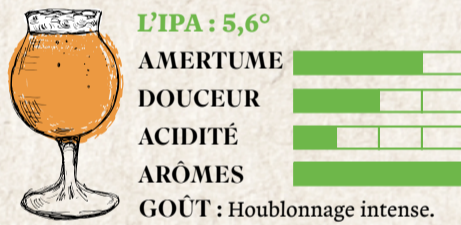
NOS BIÈRES ARTISANALES



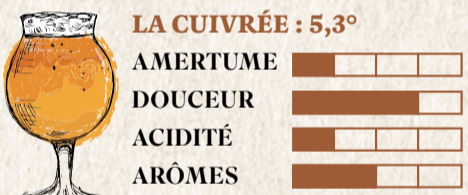
GOÛT : Légère, notes citronnées.



GOÛT : Fermentation basse, désaltérante.



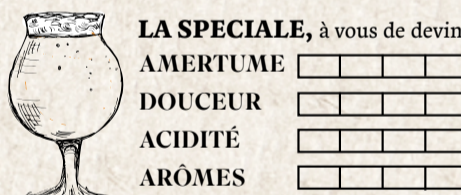
GOÛT : Houblonnage intense.



GOÛT : Notes maltées et caramélisées.



GOÛT : Aromatisée à la griotte.



GOÛT : Demandez à notre serveur.

NOTRE GAMME À EMPORTER



Bouteille de 75cl5,90 €
Blanche, Blonde, Cuvrée, IPA

Tripack 14,90 €

Cruchon réutilisable 21,00 €
Recharge 2L de bière au choix 5,50 €

Mini fût 5L 29,90 €

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
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 !



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€

NOS VIANDES

-  **STEAK HACHÉ CHAROLAIS** 9,90 €
Façon bouchère, 180g, simplement grillé servi avec frites et salade
avec lard fumé grillé et oeuf au plat 11,90 €
-  **NOIX DE JAMBON RÔTIE AU MIEL** 13,90 €
12h de cuisson pour un vrai fondant, servie avec frites et salade
-  **BOUDIN NOIR** 14,90 €
Jus d'oignons confits servi avec frites et salade
-  **BAVETTE D'ALOYAU DE BOEUF** 15,90 €
180g, crème de Saint Marcellin, servie avec frites et salade
- SUPRÊME DE POULET SAUCE MORILLES** 16,90 €
Suprême de poulet jaune rôti, sauce morilles, servi avec pommes dauphines et légumes frais
-  **OSSO BOCCO DE VEAU À LA MILANAISE** 20,90 €
Servi avec linguine
- BELLE ENTRECÔTE BOUCHÈRE** 22,90 €
300g, beurre maître d'hôtel, servie avec pommes dauphines et 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
-  **CHIPIRON EN PERSILLADE** 15,90 €
Fricassée de chipirons en persillade, servi avec pommes frites et légumes frais
-  **POULPE A LA PLANCHA** 17,90 €
En persillade, servi avec pommes frites et légumes frais
-  **STEAK DE THON** 19,90 €
Tapenade de tomates servi avec pommes frites et légumes frais

FORMULE DEJEUNER CHRONO

à partir de
10,90 €

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
- Trilogie de fromages secs 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.

Prix nets services compris, en euros TTC.
Tout plat commandé vous sera facturé. Merci de préciser les allergies avant la prise de commande.

L'APÉRO DU BRASSEUR

- GARLIC BREAD 10 PIECES** 4,90 €
Pain rôti aux fines herbes et sarrasson
- ONION RINGS** 6,90 €
-  **ASSORTIMENTS DE 8 MADELEINES SALÉES** 6,90 €
- RABAS D'ENCORNETS** 6,90 €
- BOUCHÉES FROMAGÈRES** 6,90 €
-  **BURRATA À PARTAGER - Pour 2 pers** 9,90 €
Croûtons à l'ail, tapenade de tomates
-  **GRANDE PLANCHE MIXTE** 16,90 €
Assortiment charcuteries Duculty et fromages de notre terroir

PENSEZ À NOS FLAMS À PARTAGER


NOS INCONTOURNABLES

- LA CHOUROUTE DU BRASSEUR** 16,90 €
Chou cuisiné aux petits lardons, saucisses fumée et de Francfort, échine de porc fumée, poitrine fumée, pommes de terre vapeur
- LE RISOTTO POULET** 16,90 €
Riz crémeux sauce forestière, filet de poulet et légumes frais
-  **LE CAMEMBERT RÔTI AU LAIT CRU** 20,90 €
Assortiment de charcuteries de la Maison Duculty, salade et pommes de terre sautées
-  **LA GRANDE ASSIETTE DE CARPACCIO** 20,90 €
200g de fines tranches de boeuf cru, toasts de saison, servi avec frites et salade

**AVEC NOS INCONTOURNABLES :
50 CL DE BIÈRE AU CHOIX**

+5 €

NOS WRAPS (servi avec frites et salade)

-  **LE VÉGÉTARIEN** 11,90 €
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** 14,90 €
Galette garnie de boeuf haché frais, tomate, cornichons, véritable cheddar de G-B, oignons frits, sauce BBQ
- LE SAUMON** 15,90 €
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

NOTRE COIN FRAICHEUR

NOS BRUSCHETTAS



LA MEDITERRANENNE 12,90 €
Tapenade d'olives, artichauts et poivrons confits, roquette, copeaux de parmesan et tomate cerise, servi avec frites et salade

L'ITALIENNE 14,90 €
Tapenade de tomates, jambon cru Duculty, burrata, copeaux de parmesan, roquette, servi avec frites et salade

Supplément burrata entière 5,00 €

NOS TARTARES



LE TARTARE DU BRASSEUR (180 G) 17,90 €
Viande de boeuf charolaise hachée au couteau assaisonnée par nos soins servi avec frites et salade

LE TARTARE DE SAUMON 17,90 €
Saumon frais taillé au couteau aux agrumes, frites et salade

NOS GRANDES SALADES

LA FORÉZIENNE 16,90 €
Mélange de salades, toasts de râpées à la fourme, jambon sec, noix, tomates cerise, vinaigrette, oignons rouges

LA CAMPAGNARDE 16,90 €
Mélange de salades, lardons, toast de chèvre, oeuf mi-cuit, tomates cerise, oignons rouges, parmesan

LA CAESAR POULET 16,90 €
Mélange de salades, aiguillettes de poulet croustillantes, oignons rouges, copeaux de parmesan, tomates cerise, croûtons, sauce caesar

LA CAESAR SAUMON 17,90 €
Mélange de salades, anchois, saumon mariné, oignons rouges, copeaux de parmesan, tomates cerise, croûtons, sauce caesar

FAITES VOUS PLAISIR AVEC
UNE PORTION DE FRITES

+1,90 €

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

L'ITALIENNE 10,90 €
Mozzarella, tomates cerise, pesto, parmesan, roquette, crème de balsamique

LA FORÉZIENNE 12,90 €
Fourme, oignons rouges, lardons, pommes de terre

L'OCCITANE 12,90 €
Poivrons confits, chorizo, chèvre, mozzarella, persil

LA 4 FROMAGES 13,90 €
Fourme, emmental, mozzarella, copeaux de parmesan, ciboulette

LA MARITIME 13,90 €
Mélange de chipirons et saumon en persillade, mozzarella

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

+1,90 €

NOS BURGERS CHAROLAIS



PAIN ARTISANAL

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 FOREZIEN
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 €
Galette d'avocat panée, emmental, tomate, oignons rouges, cornichons, sauce du brasseur, roquette, balsamique

AVEC NOS BURGERS :
50 CL DE BIÈRE AU CHOIX

+5 €

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



CRÈME BRÛLÉE PISTACHE 6,90 €

MOUSSE AU CHOCOLAT « WEISS »

MOELLEUX AU CHOCOLAT « WEISS »
(temps de cuisson 10 mn) avec crème chantilly et glace vanille

ILE FLOTTANTE À LA PRALINE ROSE
avec crème anglaise vanille

GASPACHO DE FRAISE
Sorbet citron vert

TIRAMISU DU MOMENT

PANETTONE FAÇON BRIOCHE PERDUE
Sorbet mandarine

NOS COUPES GLACÉES

LA BOULE DE GLACE 2,20 €
Chocolat, café, vanille, fraise, caramel beurre salé, framboise, citron, pistache, menthe-chocolat, rhum-raisin, cassis, citron vert, mandarine

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 GLACÉE FRUITS ROUGES 7,90 €
1 boule cassis, 1 boule framboise, 1 boule fraise, fruits rouges frais, coulis de fruits rouges, 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 6,90 €
Accompagné de 3 gourmandises

*Contient de l'alcool



Le ramequin de crème
chantilly à 1,00€

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 DE BIÈRES • 25 cl

> 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

COCKTAILS SANS ALCOOL • 25 cl

VIRGIN MOJITO Citron vert, menthe fraîche, sirop, eau gazeuse, glace pilée	5,50 €
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

L'APPLE GREEN Vodka, pulpe de pomme verte, pulpe de kiwi, jus de citron, limonade	7,50 €
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	7,90 €
LE SEX ON THE BEACH Vodka, crème de pêche, jus de fruits des îles, sirop de fraise	

L'APEROL SPRITZ

Aperol, prosecco, badoit

MOJITOS • 17 cl

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

SOFTS

COCA-COLA (normal, zéro) 33 cl 3,50 €
FANTA ORANGE, SPRITE 33 cl 3,50 €
ORANGINA 25 cl 3,50 €
SCHWEPES AGRUMES 25 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 Côtes de Thongue, Le Prince des Sources

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

♥ Nos coups de cœur

IGP Côtes de Thongue, Le Prince des Sources 18,00 € Un joli vin rouge, tout en fraîcheur et finesse
AOP Côtes du Rhône Villages, Visan 24,00 € Vin de terroir qui allie puissance générosité et fraîcheur
♥ IGP Collines Rhodaniennes, Domaine Pierre Finon 26,00 € Vin de caractère avec des arômes de petits fruits des bois, d'un épice très fin et d'une belle longueur en bouche
Rasteau, Domaine Grand Nicolet 32,00 € Vin franc, très fruité (fruits noirs légèrement confiturés, douces épices) et bien équilibré entre la puissance et la générosité
Bourgogne Pinot Noir, Domaine Heimbourger 36,00 € Vin délicat, sur des notes de fruits rouges légèrement compostés
♥ St Joseph, les Jouvencelle, Domaine Pierre Finon 42,00 € Arômes fruités très murs, bien épicés, d'un belle équilibre et d'une structure franche
♥ IGP Méditerranée, Les Valentines 18,00 €
Magnum 35,00 € Vin rosé, très agréable, avec un robe très pale
Côtes de Provence, l'Art d'été à la Cadière d'Azur 22,00 € Rosé frais et subtil ou se mêlent des notes d'agrumes et de fruits blancs
♥ Bandol à la Cadière d'Azur 29,00 € Un joli vin, très agréable et riche en arômes et d'une belle rondeur en bouche
Côtes de Provence, BIO, Les Valentines 34,00 € Notes légèrement épicées offrant une belle complexité en bouche
IGP Cévennes, Viognier, Domaine de Gournier 19,00 € Joli vin bien équilibré, avec une agréable finesse, des arômes de fruits à chairs blanches
IGP Côtes de Gascogne, Les Cèdres 24,00 € Vin riche en onctuosité, des arômes de fruits à chairs blanches très murs. Un vin moelleux sans être liquoreux
♥ IGP Collines Rhodaniennes, Domaine Pierre Finon 26,00 € Vin franc et onctueux, très aromatique avec des notes d'aubépine et d'acacias
Macon Villages, Les Vignes de St Germain 29,00 € Ce chardonnay est d'une typicité fraîche et souple avec des arômes de fruits frais et de belles notes de fleurs blanches

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 €