

# LA FEUILLE DU BRASSEUR

NOS BIÈRES SONT FABRIQUÉES DANS NOTRE RESTAURANT



## NOS BIÈRES ARTISANALES

### LA BLANCHE : 4,9°



### LA BLONDE : 4,8°



### L'IPA : 5,6°



### LA CUIVREE : 5,3°



### LA ROUGE : 5°



### LA SPÉCIALE :



## 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 !**

## ACTUALITÉS



### LA GAMME À EMPORTER

Pensez à notre gamme de bières à emporter ! Idéale pour vos soirées d'été... Alors, plutôt **mini-fût, cruchon** ou **bouteille** ?



### NOUVELLES MÉDAILLES POUR NOS BIÈRES !

Nos bières Cuivrée et Blonde ont fini seconde au Concours International de Lyon 2024.



### L'IPA REMPORTE LA MÉDAILLE D'ARGENT

Notre IPA a remporté la médaille d'argent lors du dernier Concours Général Agricole !



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](http://www.latabledubrasseur.fr)



## NOS BIÈRES ARTISANALES

LA BLONDE	LA BLANCHE	LA CUIVRÉE	L'IPA	LA ROUGE
25cl 3,50€	25cl 4,20€	25cl 4,20€	25cl 4,40€	25cl 4,40€
33cl 4,30€	33cl 4,90€	33cl 4,90€	33cl 5,40€	33cl 5,40€
50cl 6,30€	50cl 6,90€	50cl 6,90€	50cl 7,40€	50cl 7,40€
1,5L 15,90€	1,5L 16,90€	1,5L 16,90€	1,5L 17,40€	1,5L 17,40€

PALETTE DE DÉGUSTATION ..... 7,40 €  
4 bières au choix de 15 cl

### PENSEZ À NOS BIÈRES À EMPORTER

## NOS VIANDES

- STEAK HACHÉ CHAROLAIS** ..... 12,90 €  
Façon bouchère, 180g, simplement grillé servi avec frites et salade  
avec lard fumé grillé et oeuf au plat ..... 14,40 €
- TÊTE DE VEAU** ..... 14,90 €  
Sauce sarasson, servie avec frites et salade
- NOIX DE JAMBON RÔTIE AU MIEL** ..... 15,90 €  
12h de cuisson pour un vrai fondant, sauce barbecue, servie avec frites et salade
- BAVETTE DE BOEUF ANGUS** ..... 19,90 €  
Sauce échalote, servie avec frites et salade
- SUPRÊME DE VOLAILLE JAUNE** ..... 19,90 €  
Sauce morilles, servi avec mœlleux de pommes de terre et poêlée de légumes frais
- DEMI MAGRET DE CANARD FRANÇAIS** ..... 19,90 €  
Sauce morilles, servi avec mœlleux de pommes de terre et poêlée de légumes frais
- PICANHA DE VEAU** ..... 20,90 €  
Sauce madère, servi avec mœlleux de pommes de terre et poêlée de légumes frais

## NOS POISSONS

- FISH AND CHIPS** ..... 16,90 €  
200g, filet de cabillaud enrobé d'une pâte à beignet, sauce du brasseur  
servi avec frites et salade
- DORADE ROYALE** ..... 18,90 €  
Sauce beurre blanc au poivre de timut, servie avec mœlleux de  
pommes de terre et poêlée de légumes frais
- STEAK DE THON** ..... 19,90 €  
Servi mi cuit façon tataki avec mœlleux de pommes de terre et poêlée de légumes frais
- PARILLADA DE POISSONS** ..... 23,90 €  
Saumon, thon et dorade, cuisson à l'huile vierge servis  
avec mœlleux de pommes de terre et poêlée de légumes frais

## FORMULE DEJEUNER CHRONO

à partir de  
11,20 €

PLAT DU JOUR  
- à compléter avec -

+2,50 €  
25 cl de bière au choix ou  
1 verre de vin (rouge, blanc, rosé) 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  
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.

## L'APÉRO DU BRASSEUR

- GARLIC BREAD 10 PIECES** ..... 4,90 €  
Pain rôti aux fines herbes et sarrasson
- ONION RINGS 8 PIECES** ..... 6,90 €
- RABAS D'ENCORNETS 8 PIECES** ..... 6,90 €
- BOUCHÉES FROMAGÈRES 8 PIECES** ..... 6,90 €
- BURRATA** ..... 10,90 €  
Servie avec de la focaccia
- GRANDE PLANCHE MIXTE** ..... 18,90 €  
Assortiment charcuteries Duculty et fromages de notre terroir, cornichons

### PENSEZ À NOS FLAMS À PARTAGER

## NOS INCONTOURNABLES

- CHOUCROUTE DU BRASSEUR** ..... 18,90 €  
Chou cuisiné traditionnellement, saucisses fumée et de Francfort,  
échine de porc fumée, poitrine fumée, pommes de terre vapeur
- TARTARE DU BRASSEUR** ..... 19,90 €  
180g, viande de boeuf charolaise hachée au couteau  
assaisonnée par nos soins, servi avec frites et salade
- CAMEMBERT RÔTI AU LAIT CRU** ..... 24,90 €  
Assortiment de charcuteries de la Maison Duculty,  
salade, pommes de terre sautées, cornichons
- GRANDE ASSIETTE DE CARPACCIO** ..... 24,90 €  
200g de fines tranches de boeuf cru charolais français,  
toasts, servi avec frites et salade
- ENTRECÔTE DE BŒUF MATURÉE** ..... 27,90 €  
380g crue, crème de fourme, servie avec frites et salade

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

+5,50 €

## NOS PÂTES

- LINGUINE TROIS FROMAGES** ..... 15,90 €  
Servies Al dente, sauce fourme, gorgonzola, copeaux de parmesan,  
fourme de Montbrison, roquette, vinaigre balsamique
- LINGUINE AU POULET** ..... 16,90 €  
Servies Al dente, émincé de poulet, sauce champignons,  
copeaux de parmesan, roquette
- LINGUINE SAUMON** ..... 18,90 €  
Servies Al dente, saumon gravlax, sauce beurre blanc au poivre de timut

## LES SOIRÉES\* DE LA TABLE DU BRASSEUR

« SOIRÉE BOWLING » : 10% de réduction sur l'heure de bowling  
« SOIRÉE KARAOKÉ » : 10% de réduction sur la session de karaoké

\* LES LUNDIS, MARDIS ET MERCREDIS SOIR  
sur présentation du ticket de caisse. Valable uniquement hors vacances scolaires,  
hors veilles de jour fériés et jours fériés



FRIES À  
VOLONTÉ



NOUVEAUTÉS



PLATS  
VÉGÉTARIENS



PRODUITS  
LOCAUX



TEMPS  
D'ATTENTE

## NOS GRANDES SALADES

- LE POKE BOWL DU BRASSEUR** ..... 14,90 €  
Riz blanc, sauce soja, concombre, oignons rouges, tomates cerise, sésame, pomme granny, gressin, avocat, fèves de soja  
**Supplément saumon gravlax** ..... 5,00 €
- LA CAESAR POULET** ..... 16,90 €  
Mélange de salades, aiguillettes de poulet croustillantes, oignons rouges, copeaux de parmesan, tomates cerise, croûtons, sauce caesar
- LA POULPE** ..... 18,90 €  
Mélange de salades, émincé de poule assaisonné par nos soins, cuisson à basse température, pommes de terre grenaille, sarasson, oignons rouges, tomates cerise
- LA BURRATA** ..... 20,90 €  
Mélange de salades, tomates cerise, oignons rouges, burrata 120g, mortadelle, vinaigre balsamique, focaccia, basilic

FAITES VOUS PLAISIR AVEC  
UNE PORTION DE FRITES

+2€

## NOS FLAMMEKUECHES

+2€ POUR ACCOMPAGNER VOTRE  
REPAS : LE BOL DE SALADE VERTE

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** ..... 12,90 €  
Fromage de chèvre, miel, oignons rouges, tomates cerise, roquette au balsamique
- LA VEGETARIENNE** ..... 12,90 €  
Artichaut, tomates cerise, poivrons, oignons rouges, crème mozzarella, basilic
- L'ITALIENNE** ..... 13,90 €  
Mozzarella, tomates cerise, basilic, copeaux de parmesan, roquette, crème de basilique, burrata
- LA FORESTIÈRE** ..... 13,90 €  
Poulet pané, emmental, oignons rouges, champignons de Paris, persil
- LA MEDITERRANÉENNE** ..... 14,90 €  
Thon, tomates cerise, moutarde, oignons rouges, emmental, thym
- LA CORLEONE** ..... 15,90 €  
Mozzarella, mortadelle, tomates cerise, gorgonzola, roquette, parmesan, vinaigre balsamique

## LA FIN DE REPAS

### NOS FROMAGES

- FROMAGE BLANC** ..... 4,90 €  
Crème ou coulis ou sucre
- FROMAGE BLANC GOURMAND** ..... 5,40 €  
Avec crumble et compote de pommes
- ASSORTIMENT DE FROMAGES SECS  
DE NOS TERROIRS** ..... 6,90 €

### NOS DESSERTS MAISON

- CRÈME BRÛLÉE VANILLE DE BOURBON** ..... 6,90 €
- MOUSSE AU CHOCOLAT « WEISS »** ..... 7,40 €
- VERRINE CAPPUCCINO** ..... 7,90 €  
Mousse cappuccino, craquant chocolat, biscuit cacao
- ENTREMET CITRON VERVEINE** ..... 7,90 €  
Mousse verveine, croustillant citron, sorbet citron
- ILE FLOTTANTE À LA PRALINE ROSE** ..... 7,90 €  
avec un gaspacho de fraise
- SABLÉ EXOTIQUE** ..... 7,90 €  
Crème mangue, meringue coco et sorbet ananas
- MOELLEUX AU CHOCOLAT « WEISS »** ..... 8,40 €  
(temps de cuisson 10 mn) avec crème chantilly et glace vanille

## NOS WRAPS (servis avec frites et salade)

- LE VÉGÉTARIEN** ..... 14,90 €  
Galette garnie de falafels, tomate, oignons, fromage frais aux fines herbes, fromage râpé
- LE POULET** ..... 14,90 €  
Galette garnie d'aiguillettes de poulet croustillantes, tomate, oignons frits, fromage râpé, sauce du brasseur
- LE BOEUF** ..... 15,90 €  
Galette garnie de boeuf haché frais, tomate, cornichons, véritable cheddar de G-B, oignons frits, sauce BBQ
- LE SAUMON** ..... 17,90 €  
Galette garnie de saumon, oignons, tomate, fromage frais aux fines herbes, mozzarella

## NOS BURGERS CHAROLAIS

	SERVIS AVEC FRITES ET SALADE		
	Le 125g	Le 180g	Le double 125g
<b>LE CHEESE</b> Steak haché frais, tranches emmental, cornichons, tomate, sauce cheddar, véritable cheddar de G-B	15,90 €	17,90 €	18,90 €
<b>LE FOREZIEN</b> Steak haché frais, fourme de Montbrison, jambon sec, râpée de pommes de terre, cornichons, tomate, sauce du brasseur	17,90 €	19,90 €	20,90 €
<b>LE BRASSEUR</b> Steak haché frais, lard grillé, véritable cheddar de G-B, tomate, cornichons, oignons frits, sauce du brasseur	17,90 €	19,90 €	20,90 €
<b>LE BASQUE</b> Steak haché frais, sauce chipotle, poivrons confits, oignons rouges, piment d'Espelette, ossau iraty	18,90 €	20,90 €	21,90 €
<b>LE CHICKEN</b> Aiguillettes de poulet croustillantes, emmental, tomate, oignons frits, cornichons, sauce du brasseur			15,90 €
<b>LE FISH</b> Filet de cabillaud pané, emmental, tomate, oignons frits, cornichons, sauce du brasseur			16,90 €
<b>LE VEGGIE</b> Galette d'avocat panée, emmental, tomate, oignons rouges, cornichons, sauce du brasseur, roquette, balsamique			17,90 €

AVEC NOS BURGERS\* :  
50 CL DE BIÈRE AU CHOIX

+5,50 €



## NOS COUPES GLACÉES

- 1 BOULE** ..... 2,40 € **2 BOULES** ..... 4,50 € **3 BOULES** ..... 5,90 €  
Chocolat, café, vanille, fraise, caramel beurre salé, framboise, citron, menthe-chocolat, rhum-raisin, cassis, coco, nutty, marshmallow, passion, abricot, ananas
- NOS COUPES LIÉGOISES**
- Chocolat** ..... 6,90 €  
1 boule vanille, 2 boules chocolat nappées d'une sauce chocolat, crème chantilly
- Café** ..... 6,90 €  
1 boule vanille, 2 boules café nappées d'une sauce café, crème chantilly
- Vanille** ..... 6,90 €  
3 boules vanille nappées d'une sauce chocolat, crème chantilly
- Caramel** ..... 6,90 €  
1 boule vanille, 2 boules caramel nappées d'une sauce caramel, crème chantilly
- COUPE FRUITS ROUGES** ..... 7,90 €  
1 boule cassis, 1 boule framboise, 1 boule fraise, coulis de fruits rouges, crème chantilly
- COUPE EXOTIQUE** ..... 7,90 €  
1 boule ananas, 1 boule coco, 1 boule vanille, meringue coco, coulis exotique, 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

# NOS BOISSONS

 Fabrication française  Nos coups de cœur

## APÉRITIFS

<b>KIR PARFUM AU CHOIX</b> ..... 5,50 € (pamplemousse, pêche, cassis, châtaigne)
<b>GET 27, GET 31, CRÈME BUMBU</b> (4 cl) ..... 5,90 €
<b>WHISKY CUTTY SARK</b> (2 cl) ..... 3,20 € (4 cl) ..... 6,30 €
 <b>WHISKY ARTISANAL</b> (4 cl) ..... 8,00 €
<b>MARTINI ROUGE OU BLANC</b> (4 cl) ..... 3,90 €
<b>TEQUILA, VODKA, GIN</b> ..... 6,30 €
 <b>PASTIS LIGÉRIEN SAUVAGE (PLS)</b> ..... 3,40 €
<b>RHUM KRACKEN AMBRE</b> (4 cl) ..... 7,50 €
<b>SUZE, PORTO, MUSCAT</b> (4 cl) ..... 3,90 €

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

## LIQUEURS DIGESTIVES • 4 cl

 <b>EAU DE GRENOUILLE</b> ..... 7,50 € Mandarine, Framboise, Verveine
---

## COCKTAILS DE BIÈRES

> ON THE ROCKS	● 25 cl	● 50 cl
<b>BLANCHE PAMPLEMOUSSE</b> ..... 4,90 €	:	9,80€
Bière blanche, crème de pamplemousse		
<b>ANTILLAIS</b> ..... 5,60 €	:	11,20€
Bière cuivrée, rhum blanc, jus d'ananas, sirop de pêche		
<b>IRLANDAIS</b> ..... 5,60 €	:	11,20€
Bière cuivrée, crème de cassis, whisky		
> CLASSIQUE		
<b>PANACHÉ</b> ..... 3,90 €	:	7,80€
Bière blonde, limonade		
<b>MONACO</b> ..... 4,20 €	:	8,40€
Bière blonde, sirop de grenadine, limonade		
<b>PICON</b> ..... 4,90 €	:	9,80€
Bière blonde, picon, sirop de citron		

## COCKTAILS SANS ALCOOL • 25 cl

<b>VIRGIN MOJITO</b> ..... 6,50 € Citron vert, menthe fraîche, sirop, eau gazeuse, glace pilée
<b>VIRGIN COLADA</b> ..... Purée coco, chantilly, jus d'ananas
<b>RED LIGHT</b> ..... Nectar de fraise, cocktail des îles, jus d'ananas, grenadine, citron vert

## COCKTAILS AVEC ALCOOL • 17 cl

<b>MARGARITA</b> ..... 8,50 € Tequila, cointreau, jus de citron
<b>TEQUILA SUN RISE</b> ..... 8,50 € Tequila, jus d'orange, sirop de grenadine
<b>SEX ON THE BEACH</b> ..... 8,50 € Vodka, crème de pêche, jus de fruits des îles, sirop de fraise
<b>PINA COLADA</b> ..... 8,50 € Rhum blanc, purée de coco, chantilly, jus d'ananas
<b>APEROL SPRITZ</b> ..... 8,50 € Aperol, prosecco, Badoit
<b>CUBA LIBRE</b> ..... 9,00 € Rhum, citron vert, sucre de canne, Coca-Cola
<b>GIN TONIC</b> ..... 9,00 € Gin, jus de citron, sucre de canne, tonic
<b>GIN TONIC : FRAISE, PASSION, POMME</b> ..... 9,50 € Gin, jus de citron, sucre de canne, tonic, purée au choix (fraise ou passion ou pomme)
<b>LONG ISLAND</b> ..... 10,00 € Tequila, rhum, gin, vodka, cointreau, jus de citron, Coca-Cola

## MOJITOS • 17 cl

<b>MOJITO ORIGINAL</b> ..... 9,00 € Rhum blanc, rondelles de citron vert, sirop, feuilles de menthe, eau gazeuse, glace pilée
<b>MOJITO RUBIS, PASSION, POMME</b> ..... 9,50 € Rhum blanc, rondelles de citron vert, eau gazeuse, glace pilée, purée au choix (fraise ou passion ou pomme) sirop, feuilles de menthe

## EAUX

<b>EVIAN</b> 33 cl ..... 3,30 € 50 cl ..... 3,90 € 1 L ..... 4,90 €
<b>BADOIT ROUGE</b> 33 cl ..... 3,50 €
<b>BADOIT</b> 50 cl ..... 3,90 € 1 L ..... 4,90 €

## SOFTS

<b>SIROP À L'EAU</b> 25 cl ..... 2,50 €
<b>LIMONADE</b> 25 cl ..... 3,00 €
<b>COCA-COLA (normal, zéro, cherry)</b> 33 cl ..... 3,50 €
<b>ORANGINA</b> 25 cl ..... 3,50 €
<b>SCHWEPES AGRUMES</b> 25 cl ..... 3,50 €
<b>DIABOLO</b> 25 cl ..... 3,50 €
<b>OASIS TROPICAL</b> 25 cl ..... 3,50 €
<b>FUZETEA</b> 25 cl ..... 3,50 €
<b>JUS DE FRUITS</b> 25 cl ..... 3,50 € Orange, ananas, pomme, fraise, mangue, pamplemousse, abricot, tomate
<b>REDBULL</b> 25 cl ..... 4,00 €

## BOISSONS CHAUDES




<b>CAFÉ / DÉCA PETIT</b> ..... 2,10 €
<b>THÉ, INFUSION</b> ..... 3,50 €
<b>CAFÉ / DÉCA GRAND, CHOCOLAT</b> ..... 3,90 €
<b>CAFÉ / CHOCOLAT VIENNOIS, CAPPUCCINO</b> ..... 3,90 €
<b>IRISH COFFEE</b> 17 cl ..... 7,90 € Café, whisky, chantilly

## LES VINS AU VERRE • 15 cl

4,50 €

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

## LES VINS À LA BOUTEILLE • 75 cl

 Nos coups de cœur

<b>AOC Côtes du Rhône, Domaine de la Bastide BIO</b> ..... 20,00 € Un vin dense et à la fois frais tout en équilibre et d'une belle longueur
<b>AOC Côtes du Roussillon, La Canaille</b> ..... 28,00 € Vin parfaitement équilibré avec une belle puissance aromatique
 <b>AOC Pic St Loup, Les Eclats, Mas d'Auzières</b> ..... 39,00 € Vin franc, très fruité (fruits noirs légèrement confiturés, douces épices) et bien équilibré entre la puissance et la générosité
<b>AOC St Joseph, les Jouvencelle, Domaine Pierre Finon</b> ..... 42,50 € Arômes fruités très murs, bien épicés, d'un belle équilibre et d'une structure franche
<b>AOC Côtes du Rhône Bastide BIO</b> ..... 21,00 € Vin fruité, sec, expressif avec des arômes de fruits rouges
<b>AOC Côtes de Provence, L'Art d'Été, à la Cadière d'Azur</b> ... 22,00 € Rosé frais et subtil où se mêlent des notes d'agrumes et de fruits blancs
 <b>Côtes du Roussillon, Gris-Gris</b> ..... 23,00 € Rosé avec de l'équilibre, du fruit rouge et du pep's
<b>MAGNUM Côtes du Roussillon, Gris-Gris</b> ..... 50,00 €
<b>IGP Cévennes, Viognier, Domaine de Gournier</b> ..... 19,00 € Joli vin bien équilibré, tout en souplesse et en fraîcheur
 <b>IGP Côtes de Thongue, Chardonnay</b> ..... 26,00 € Vin à l'arôme dominant d'abricot et de mangue associés à des arômes d'épices douces, de pain d'épice et de miel
<b>IGP Côtes de Gascogne, Les Deux Cèdres</b> ..... 27,00 € Un vin moelleux sans être liquoreux

## CHAMPAGNE

<b>COUPE DE CHAMPAGNE LAURENT PERRIER</b> - 12 cl ..... 12,00 €
<b>KIR ROYAL</b> ..... 12,90 €
<b>CHAMPAGNE LAURENT PERRIER</b> - 37,5 cl ..... 38,00 €
<b>CHAMPAGNE LAURENT PERRIER</b> - 75 cl ..... 75,00 €
<b>CHAMPAGNE ROSÉ LAURENT PERRIER</b> - 75 cl ..... 110,00 €