DUBRASSEUR

NOS BIÈRES SONT BRASSÉES DANS NOTRE RESTAURANT







lci, 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!**

NOS BIÈRES REMPORTENT DES MÉDAILLES!

Nos bières ont déjà remporté plusieurs médailles, et la dernière en date est la BLANCHE, médaille d'argent au Concours Général Agricole 2025!

À SAVOURER SANS MODÉRATION

PLACE À L'ÉTÉ À la Table du Brasseur SOLEIL, SAVEURS ET CONVIVIALITÉ AU RENDEZ-VOUS!

LE BIERTUEUX !

Nouvelle étoile à notre carte : l'Eau de Vie à base de bière, 100% maison, créée par notre brasseur. Une possibilité d'acheter une **bouteille** à la fin de votre repas !



BLONDE - 4.8°

Douceur maltée ; légère amertume Parfaite pour tous les moments

BLANCHE - 4,9°

Fraiche & légère ; notes d'agrumes & céréales

CUIVRÉE - 5,3°

Caramel & fruits secs ; rondeur & richesse Une bière de caractère

IPA - 5,6°

Notes fruitées de houblon ; Amertume prononcée Audacieuse & intense

ROUGE - 5°

Notes de cerise & griottines ; Légèrement sucrée Subtil goût malté

TERMINEZ VOTRE REPAS PAR UNE PÉTANQUE !





NUIRE GAMME A EMPURIER!

L'ÉTÉ EST LÀ, LES BARBECUES AUSSI!

Pensez à notre gamme à emporter pour accompagner vos grillades!

Idéale pour vos soirées en famille ou entre amis...

Alors, plutôt mini-fût, cruchon ou bouteille?

Vente de bière en fûts [20L ou 30L] avec location de tireuse, s'adresser à l'accueil de votre restaurant.



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



MOS BIÈRES ARTISANALES PENSEZ AUSSI À NOS BIÈRES

À EMPORTER À LA FIN DE VOTRE REPAS!

| LA | LA | LA | L'IPA | LA | LA |
|---------------|---------------|---------------|---------------|---------------|---------------|
| Blonde | BLANCHE | Cuivrée | | Rouge | Speciale |
| 25cl | 25cl | 25cl | 25cl | 25cl | 25cl |
| 3,70€ | 4,40€ | 4,40€ | 4,60€ | 4,60€ | 4,60€ |
| 33cl | 33cl | 33cl | 33cl | 33cl | 33cl |
| 4,50€ | 5,10€ | 5,10€ | 5,60€ | 5,60€ | 5,60€ |
| 50cl | 50cl | 50cl | 50cl | 50cl | 50cl |
| 6,50€ | 7,10€ | 7,10€ | 7,60€ | 7,60€ | 7,60€ |
| 1,5L | 1,5L | 1,5L | 1,5L | 1,5L | 1,5L |
| 16,50€ | 17,20€ | 17,20€ | 17,70€ | 17,70€ | 17,70€ |

4 bières au choix de 15 cl

NOS VIANDES

| | D 1 |
|---|-----------|
| 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 € |
| NOIX DE JAMBON RÔTIE AU MIEL | 16,90 € |
| 12h de cuisson pour un vrai fondant, sauce moutarde miel, servie avec frites et salade | |
| (N) RIBS DE PORC | 17,90 € |
| 350g, sauce barbecue, servis avec frites et salade | |
| FILET DE CANETTE À LA BIÈRE | 18,90 € |
| Servi avec écrasé de pommes de terre et poêlée de légumes frais | 4 |
| N ONGLET DE VEAU | 19,90€ |
| Sauce poivre, servi avec écrasé de pommes de terre et poêlée de légumes | s frais |
| PIÈCE DE BOEUF ANGUS DU MOMENT | . 20,90 € |

NOS PLATS BRASSERIE

380g crue, crème fourme, servie avec frites et salade

ENTRECÔTE DE BOEUF MATURÉE 27,90 €

| TÊTE DE VEAU | 16.90 € |
|--|---------|
| Sauce brasseur, servie avec frites et salade | |
| LANGUE DE BOEUF | 18,90 € |

Sauce charcutière, servie avec écrasé de pommes de terre et poêlée de légumes frais 200g AAAAA, sauce moutarde, servie avec frites et salade

NOS POISSONS

| FISH AND CHIPS | 17.90 € |
|--|---------|
| FISH AND CHIPS 200g, filet de cabillaud enrobé d'une pâte à beignet, sauce du brass | seur |
| servi avec frites et salade | |
| STEAK DE THON Servi mi-cuit à l'huile vierge avec écrasé de pommes de terre | 20,90 € |
| Servi mi-cuit à l'huile vierge avec écrasé de pommes de terre | |
| et poêlée de légumes frais | |



« SOIRÉE BOWLING »

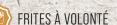
10% de réduction sur l'heure de bowling

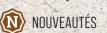
« SOIREE KARAOKE

10% de réduction sur la session de karaoké

* LES LUNDIS, MARDIS ET MERCREDIS SOIR

sur présentation du ticket de caisse. Non valable pendant les vacances scolaires, les veilles de jour fériés et les jours fériés









L'APÉRO DU BRASSEUR

PENSEZ À NOS FLAMS À PARTAGER!

Pain rôti aux fines herbes et sarrasson Pain rôti aux fines herbes et sarrasson

Assortiment charcuteries Duculty et fromages de notre terroir, cornichons

◆ INCONTOURNABLES +

Chou cuisiné traditionnellement, saucisses fumée et de Francfort, échine de porc fumée, poitrine fumée, pommes de terre vapeur

180g, viande de boeuf charolaise hachée au couteau assaisonnée par nos soins, servi avec frites et salade

Assortiment de charcuteries Duculty, salade, pommes de terre sautées, cornichons

AVEC NOS INCONTOURNABLES*: 50 CL DE BIÈRE AU CHOIX +5.506

NOS WRAPS

SERVIS AVEC FRITES ET SALADE

Galette végétarienne, tomate, oignons, Galette végétarienne, tomate, oignons, fromage frais aux fines herbes, fromage râpé Galette garnie d'aiguillettes de poulet croustillantes, tomate,

oignons frits, fromage râpé, sauce du brasseur Galette garnie de boeuf haché frais, tomate, cornichons,

véritable cheddar de G-B, oignons frits, sauce BBQ

Galette garnie de saumon, oignons, tomate, fromage frais aux fines herbes,

NOS PATES

Servies Al dente, sauce fourme de Montbrison, grana padano, scarmozza,

roquette, vinaigre balsamique

Servies Al dente, émincé de poulet, poivrons, tomates, oignons, ail, piment d'Espelette

Servies Al dente, grana padano, roquette, crème balsamique

PLAT DU JOUR

- à compléter avec

À PARTIR DE 11,40€

+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 clou 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.



TEMPS D'ATTENTE

NOTRE COIN FRAICHEUR

NOS GRANDES SALADES

| LA CAESAR POULET | 6.90 |
|--|------|
| Mélange de salades, aiguillettes de poulet croustillantes, oignons rouges, | |
| grana padano, tomates cerise, croûtons, sauce caesar | 1 |

Mélange de salades, olives, fromage de brebis, poivrons, oignons rouges chorizo Duculty, pain à l'ail, tomates cerise

LA POULPE 21,90 € Mélange de salades, , émincé de poulpe assaisonné par nos soins, pommes de terre grenailles, oignons rouges, tomates cerise, sarasson

Mélange de salades, burrata, jambon cru, aubergines confites, oignons rouges. tomates cerise, crème balsamique, pesto, focaccia

FAITES VOUS PLAISIR AVEC UNE PORTION DE FRITES

+2€

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 GRATINEE CLASSIQUE | | 10,40 € |
|---------------------------------------|---|-------------------|
| Oignons rouges, lardons, fromage râpé | A | Now The Notice of |

| LA | CHÈVRE | MIEL | | | 12.90 |
|----|--------|------|--|------------------|-----------------------|
| | | | The property of the second section of the second section in the second section is a second section of the second section in the second section is a second section of the second section in the second section is a second section of the second section of the second section of the s | roquette au hale | Control of the second |

LA PARMIGIANNA 13,40 € Grana padano, aubergines confites, crème, persillade, tomates cerise

L'ANDALOUSE 13,90 €

Chorizo Duculty, fromage de brebis, poivrons, oignons rouges, tomates cerise

LA FORESTIÈRE 14,40 € Poulet pané, champignons de Paris, emmental, oignons rouges, persil-

LA MEDITERRANÉENNE.......14,90 €

Mozzarella, burrata, grana padano, tomates cerise, roquette, crème balsamique

FAITES VOUS PLAISIR AVEC UN BOL DE SALADE VERTE

NOS POKE BOWL

Riz blanc, sauce soja, concombre, oignons rouges, tomates cerise,

Riz blanc, filet de poulet, sauce soja, concombre, oignons rouges, tomates cerise,

sésame, ananas, avocat, fèves de soja LE SAUMON 19,90 €

Riz blanc, saumon gravelax, citron, sauce soja, concombre, oignons rouges, tomates cerise, sésame, mangue, avocat, fèves de soja

NOS BURGERS CHAROLAIS

SERVIS AVEC FRITES ET SALADE Le 180g Le double 125g

LE CHEESE

Steak haché frais, tranches emmental, cornichons, tomate, sauce cheddar, véritable cheddar de G-B

17,90 € 15,90€

18,90€

LE FOREZIEN

Steak haché frais, fourme de Montbrison, jambon sec, râpée de pommes de terre. cornichons, tomate, sauce du brasseur

17,90 € 19,90€

20,90€

LE BRASSEUR

Steak haché frais, lard grillé, véritable cheddar de G-B, tomate, cornichons, oignons frits, sauce du brasseur

17.90 € 19,90€ 20,90€

Aiguillettes de poulet croustillantes, emmental, tomate, oignons frits, cornichons, sauce du brasseur

Filet de cabillaud pané, emmental, tomate, oignons frits, cornichons, sauce du brasseur LE VEGGIE 17,90 €

Galette végétarienne, emmental, tomate, oignons rouges,

Focaccia, poulet pané, scarmozza, tomate, oignons rouges,

crème balsamique, sauce pesto

AVEC NOS BURGERS* : 50 CL DE BIÈRE AU CHOIX

— LA FIN DE REPAS

NOS FROMAGES

| FROMAGE BLANC | 4.90 € |
|---|--------|
| Crème ou coulls ou sucrè | |
| FROMAGE BLANC GOURMAND | 5.40 € |
| Avec crumble et compote de pommes | |
| ASSORTIMENT DE FROMAGES SECS DE NOS TERRO | OIRS |
| | |

NOS DESSERTS

| CRÈME BRÛLÉE VANILLE DE BOURBON | 7,90 € |
|-----------------------------------|--|
| MOUSSE AU CHOCOLAT NOIR « WEISS » | A STATE OF THE STA |
| OMELETTE NORVÉGIENNE | 7,90 € |
| Flambée au Grand Marnier | 生物。在可以此一样 |

TIRAMISU DU MOMENT 7,90 € BRIOCHE PAIN PERDU 7,90 €

Ananas rôti, caramel, crème fouettée et glace vanille GAUFRE DE BRUXELLES 8.90 € Banane, crème fouettée, nutella et glace vanille

(temps de cuisson 10 mn) avec crème fouettée et glace vanille

CAFÉ OU THÉ GOURMAND Accompagné de 3 gourmandises

NOS COUPES GLACÉES

Chocolat, café, vanille, fraise, caramel beurre salé, framboise, citron, cassis, coco, mangue,

abricot, pêche, menthe-chocolat, rhum-raisin, nutty, marshmallow

由 LE RAMEQUIN DE CRÈME FOUETTÉE À 1,00€

NOS COUPES LIÉGOISES

| 1 boule vanille, 2 boules chocolat nappées d'une sauce chocolat, crème foue | ttée |
|---|----------|
| Café | 6,90€ |
| 1 boule vanille, 2 boules café nappées d'une sauce café, crème fouettée | 11 /4 12 |
| Vanille | 6,90€ |
| 3 boules vanille nappées d'une sauce chocolat, crème fouettée | |

Caramel 6,90 € 1 boule vanille, 2 boules caramel nappées d'une sauce caramel, crème fouettée

COUPE FRUITS ROUGES 8,90 € 1 boule cassis, 1 boule framboise, 1 boule fraise, coulis de fruits rouges, crème fouettée

COUPE GOURMANDE 8,90 € 1boule nutty, 1boule chocolat, 1boule vanille, nutella, banane, crème fouettée

2 boules menthe-chocolat, liqueur de menthe

COUPE COLONEL* 8,90 €

2 boules citron, vodka*

NOS BOISSONS

MUNTAND SOM

| ı | | 05 1 50 1 |
|-----|---|---------------------------------------|
| | LDI ANCUE DAMDI EMOUCCE | 25 cl 50 cl |
| | BLANCHE PAMPLEMOUSSE Bière blanche, crème de pamplemousse | 4,90 € / 9,80 € |
| | ANTILLAIS | 5,60 € / 11,20 € |
| | Bière cuivrée, rhum blanc, jus d'ananas, sirop de pêche | 5,00 6 / 11320 6 |
| J | IRLANDAIS | 5,60 € / 11,20 € |
| 1 | Bière cuivrée, crème de cassis, whisky | |
| 1 | PANACHÉ : | 3,90 € / 7,80 € |
| ì | Bière blonde, limonade | 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 |
| | MONACO | 4,20 € / 8,40 € |
| 1 | Bière blonde, sirop de grenadine, limonade | |
| 100 | PICON | 4,90 € / 9,80 € |
| Ž. | Bière blonde, picon, sirop de citron | |
| 1 | VIRGIN MOJITO 25 cl. | 7,50 € |
| 1 | Citron vert, menthe fraîche, sirop, eau gazeuse, glace pilée | |
| 1 | VIRGIN COLADA 25 cl. | 7,50 € |
| | Purée coco, crème fouettée, jus d'ananas | |
| 1 | RED LIGHT 25 cl | 7,50 € |
| 5 | Nectar de fraise, cocktail des îles, jus d'ananas, grenadine, citro | on vert |
| 200 | | |

| KIR PARFUM AU CHOIX | 5,50€ |
|--|--|
| (pamplemousse, pêche, cassis, châtaigne) | |
| WHISKY CUTTY SARK 2 cl | 6,30€ |
| WHISKY ARTISANAL 4 cl | 8,50€ |
| MARTINI ROUGE OU BLANC 4 cl. | |
| TEQUILA, VODKA, GIN 4 cl | |
| PASTIS LIGÉRIEN SAUVAGE (PLS) 4 cl | |
| RHUM KRACKEN AMBRE 4 cl | \$1500 T. 107444 S. FILLEY SEPECTOR STORES |
| SUZE, PORTO, MUSCAT 4 cl | |
| *Supplément soft, eau minérale, eau gazeuse 1€, accompag | |

NOS VINS

AU VERRE - 4,50€ - 15 cl

AOC Côtes du Rhône Domaine de la Bastide, vigneron Vincent Boyer

IGP Côtes de Thongue

Domaine de Preignes, vigneron Robert Vic

IGP Pays des Cévennes Sec,

Domaine de Gournier. vigneron Maurice Barnouin Vin de France Mœlleux, « Pilou » Domaine Paret,

vigneron Anthony Paret

A LA BOUTEILLE - 75 cl

| IGP Pays d'Oc, Syrah, Alignan du Vent | 19,50 € |
|--|---------|
| Syrah, généreux, ample et riche en fruits rouges bien confiturés | |
| AOC Côtes du Rhône, Domaine de la Bastide | 22,00€ |
| Vin dense et à la fois frais tout en équilibre et d'une belle longueur | |
| Côtes du Forez, Domaine de Poyet | 24,00€ |
| 100% Gamay. Un vin élégant avec un équilibre fruité | |
| AOC Côtes du Roussillon, La Canaille | 29,00€ |
| Vin parfaitement équilibré avec une belle puissance aromatique | |
| St Nicolas de Bourgueil, Domaine de la Cotelleraie | 34,00€ |
| Vin printanier, d'une belle fraicheur et tout en souplesse | |
| AOC Pic St Loup, Les Eclats, Mas d'Auzières | 39,00€ |
| Vin franc, très fruité (fruits noirs légérement confiturés, douces épices; | |
| bien équilibré entre la puissance et la générosité | |
| St Joseph, Les Larmes du Père, Domaine A.Paret | 45.00 € |
| Vin d'une belle matière et de souplesse. Des tanins présents et élégants | |

| 0 | AOC Côtes de Provence, L'Art d'Eté | 22,00€ |
|------|---|--|
| 1 | Rosé frais et subtil où se mêlent des notes d'agrumes et de fruits blanc | s |
| 25 | Côtes du Roussillon, Gris-Gris | 24,00€ |
| 2 | Rosé avec de l'équilibre, du fruit rouge et du pep's | |
| 575 | Bandol, à la Cadière d'Azur | 29,00€ |
| | Joli vin, très agréable et riche en arômes et d'une belle rondeur en boud | Annual Control of the |
| 0.65 | MAGNUM Côtes du Roussillon, Gris-Gris | 49,00€ |
| | | |
| - VA | IGP Cévennes, Viognier, Domaine de Gournier | 21,50 € |
| 1 | Joli vin bien équilibre, tout en souplesse et en fraicheur | 53 77 |
| 7 | IGP Pays d'Oc, Viognier, Pastourelle, Domaine Paret | 24,00€ |
| | Viognier moelleux, onctueux, gourmand, aux arômes de fruits murs | |
| | IGP Côtes de Thongue, Chardonnay | 26,00€ |
| 6 | Vin à l'arôme dominant d'abricot et de mangue associés à des arômes d | ALCOHOLD STATE OF THE RESERVE OF |

Aperol, prosecco, Badoit

CUBA LIBRE 25cl 9,00 €

 SOFTS
 2,50 €

FUZETEA 25 cl......3,50 €

Orange, ananas, pomme, fraise, mangue, pamplemousse, abricot, tomate

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

NOS CHAMPAGNES COMME UN KIR ROYAL 12.90 € **AOP CHAMPAGNE ROSE LAURENT PERRIER - 75 cl** 110,00€

AOP CHAMPAGNE LAURENT PERRIER

12 cl 12.00€ 37,5 cl

38.00€

75 cl 75,00€

LOCAL

NOS SPIR

| MENTHE 4 cl | 6,00€ |
|-----------------|--------------------------------|
| FRAMBOISE 4 cl | |
| LIMONCELLO 4 cl | 6,00€ |
| VERVEINE 4 cl | DOTELL SINCE SOME BEAST STREET |

DISTILLERIE **DE LA LOIRE**

Notre eau de vie

BRASSEUR

BOISSONS CHA

| I CAFÉ / DÉCA PETIT | 2,20€ |
|-----------------------------|-------|
| THÉ, INFUSION | 3,50€ |
| CAFÉ / DÉCA GRAND, CHOCOLAT | 4,00€ |
| CAFÉ / CHOCOLAT VIENNOIS, | |
| CAPPUCCINO | 4,00€ |
| IRISH COFFEE 17 cl | 7,90€ |

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

Tarifs TTC service compris, TVA à 10% sur les softs et 20% sur les alcools. L'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération. Nous tenons à votre disposition la fiche des allergènes de nos boissons

Café, whisky, crème fouettée