

LA FEUILLE DU BRASSEUR

NOS BIÈRES SONT BRASSÉES DANS NOTRE RESTAURANT

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 !

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

NOS BIÈRES ! artisanales

BLONDE - 4,8°

Douceur maltée ; légère amertume
Parfaite pour tous les moments

BLANCHE - 4,9°

Fraîche & 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



**PLACE À L'HIVER À
la Table du Brasseur
BIÈRES, SAVEURS ET CONVIVIALITÉ
AU RENDEZ-VOUS !**

TERMINÉZ VOTRE REPAS PAR UN BOWLING !

TAKE
AWAY

NOTRE GAMME À EMPORTER !

Pensez à notre **gamme à emporter**
pour accompagner vos repas !

Idéale pour vos soirées en famille ou entre amis...
Alors, plutôt **mini-fût, cruchon ou bouteille** ?

NOUVEAU

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



NOS BIÈRES ARTISANALES

PENSEZ AUSSI À NOS BIÈRES
À EMPORTER À LA FIN DE VOTRE REPAS !

LA BLONDE	LA BLANCHE	LA CUIVRÉE	L'IPA	LA ROUGE	LA SPECIALE
25cl 3,70€	25cl 4,40€	25cl 4,40€	25cl 4,60€	25cl 4,60€	25cl 4,60€
33cl 4,50€	33cl 5,10€	33cl 5,10€	33cl 5,60€	33cl 5,60€	33cl 5,60€
50cl 6,50€	50cl 7,10€	50cl 7,10€	50cl 7,60€	50cl 7,60€	50cl 7,60€
1,5L 16,50€	1,5L 17,20€	1,5L 17,20€	1,5L 17,70€	1,5L 17,70€	1,5L 17,70€

PALETTE DE DÉGUSTATION 7,60 €

4 bières au choix de 15 cl

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 €
NOIX DE JAMBON RÔTIE AU MIEL	16,90 €
12h de cuisson pour un vrai fondant, sauce moutarde miel, servie avec frites et salade	
BOUDIN BLANC AU PORTO	18,90 €
Sauce morilles, servi avec gratin dauphinois et poêlée de légumes frais	
RIBS DE PORC	19,40 €
350g, sauce barbecue, servis avec frites et salade	
DEMI-MAGRET DE CANARD	19,90 €
Sauce échalote, servi avec gratin dauphinois et poêlée de légumes frais	
PIÈCE DE BOEUF DU MOMENT	20,90 €
Sauce fourme, servi avec frites et salade	
FILET DE BOEUF	28,90 €
Sauce morilles, servi avec gratin dauphinois et poêlée de légumes frais	

NOS PLATS BRASSERIE

TÊTE DE VEAU	16,90 €
Sauce brasseur, servie avec frites et salade	
JOUE DE BOEUF BRAISÉE À NOTRÉ BIÈRE	18,90 €
Servie avec pommes de terre vapeur et poêlée de légumes frais	
ANDOUILLETTE DE TROYES AAAA	19,90 €
200g AAAA, sauce moutarde miel, servie avec frites et salade	

NOS POISSONS

FISH AND CHIPS	17,90 €
200g, filet de cabillaud enrobé d'une pâte à beignet, sauce du brasseur servi avec frites et salade	
FILET DE TRUITE ROSE	18,90 €
Crème de petits pois, servi avec gratin dauphinois et poêlée de légumes frais	
FILET DE LIMANDE AUX AGRUMES	19,90 €
Sauce beurre blanc, servi avec gratin dauphinois et poêlée de légumes frais	

NOS SOIREEES*

« SOIREE 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 !

GARLIC BREAD 10 PIÈCES	4,90 €
Pain rôti aux fines herbes et sarrasin	
GARLIC BREAD GRATINÉ AU CHEDDAR 10 PIÈCES	6,90 €
Pain rôti aux fines herbes et sarrasin	
ONION RINGS 8 PIÈCES	6,90 €
CALAMARS FRITS 8 PIÈCES	6,90 €
BEIGNETS DE MOZZARELLA 8 PIÈCES	6,90 €
FOIE GRAS MI-CUIT, BRIOCHE TOASTÉE	15,90 €
GRANDE PLANCHE MIXTE	18,90 €
Assortiment charcuteries Duculty et fromages de notre terroir, cornichons	

INCONTOURNABLES

NOS POKE BOWL	15,90 €
Riz blanc, sauce soja, concombre, oignons rouges, tomates cerise, sésame, mangue, avocat, fèves de soja	
supplément saumon	5,00 €
TARTARE DE BŒUF	20,90 €
180g, viande de bœuf charolaise hachée au couteau assaisonnée par nos soins, servi avec frites et salade	
CAMEMBERT RÔTI	25,90 €
Assortiment de charcuteries Duculty, salade, pommes de terre sautées, cornichons	

AVEC NOS INCONTOURNABLES* : 50 CL DE BIÈRE AU CHOIX +5,50€

NOS CHOUCRUTES

CHOUCRUTE DU BRASSEUR	19,90 €
Chou cuisiné traditionnellement, saucisses fumée et de Francfort, échine de porc fumée, poitrine fumée, pommes de terre vapeur	
CHOUCRUTE DU PECHEUR	22,90 €
Chou cuisiné traditionnellement, filet de limande, haddock, truite rose, sauce beurre bland et pommes de terre vapeur	
CHOUCRUTE ROYALE	23,90 €
Chou cuisiné traditionnellement, saucisse fumée, jarret de porc confit et pommes de terre vapeur	

NOS PÂTES

LINGUINE AUX FROMAGES	17,90 €
Servies Al dente, sauce fourme de Montbrison, copeaux grana padano, raclette fumée, roquette, crème balsamique	
LINGUINE POULET	18,90 €
Servies Al dente, sauce champignons, émincé de poulet, copeaux grana padano, roquette, crème balsamique	
LINGUINE AU SAUMON GRAVLAX	20,90 €
Servies Al dente, crème de petits pois, pistache, grana padano, roquette, crème balsamique	

FORMULE DEJEUNER CHRONO*

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 Badoit rouge 33 cl

À PARTIR DE 11,40€

+4€

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

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



Frites à volonté



Nouveautés



Plats végétariens



Produits locaux



Temps d'attente

NOS GRANDES SALADES

LA CAESAR POULET

Mélange de salades, aiguillettes de poulet croustillantes, oignons rouges, grana padano, tomates cerise, croûtons, sauce caesar

16,90 €

LA FERMIÈRE

Mélange de salades, toasts de chèvre chaud, figue, noix de Grenoble, miel, tomates cerise, oignons rouges

18,90 €

LA CARAÏBÉENNE

Mélange de salades, sauce créole, accras de morue, avocat, tomates cerise, oignons rouges, mangue

20,90 €

LA SUD-OUEST

Mélange de salades, gésiers de volaille confits, foie gras mi-cuit, brioche toastée, tomates cerise, oignons rouges

21,90 €

FAITES VOUS PLAISIR AVEC UNE PORTION DE FRITES

+2€

NOS FLAMMEKUECHES

Spécialités alsaciennes préparées sur place par nos soins.

La pâte fine est préalablement crémeuse (fromage blanc et crème fraîche) puis garnie selon votre choix. **Également à partager à l'apéro.**

LA GRATINÉE CLASSIQUE

Oignons rouges, lardons, fromage râpé

10,40 €

LA CHÈVRE MIEL

Fromage de chèvre, miel, oignons rouges, tomates cerise, roquette au balsamique

12,90 €

LA TROIS FROMAGES

Mozzarella, fourme de Montbrison, chèvre

13,90 €

LA SICILIENNE

Anchois, grana padano, persillade, tomates cerise, mozzarella

13,90 €

LA FORESTIÈRE

Poulet pané, champignons de Paris, emmental, oignons rouges, persil

14,40 €

LA MEDITERRANÉENNE

Thon, moutarde, oignons rouges, emmental, tomates cerise, thym

14,90 €

L'ALPINE

Raclette fumée, lardons, pommes de terre grenaille, oignons rouges, persil, noix de Grenoble

15,90 €

FAITES VOUS PLAISIR AVEC UN BOL DE SALADE VERTE

+2€

NOS FROMAGES

FROMAGE BLANC

4,90 €

Crème ou coulisi ou sucre

FROMAGE BLANC GOURMAND

5,40 €

Avec crumble et compote de pommes

ASSORTIMENT DE FROMAGES SECS DE NOS TERROIRS

6,90 €

NOS DESSERTS

CRÈME BRÛLÉE VANILLE DE BOURBON

7,90 €

MOUSSE AU CHOCOLAT NOIR « WEISS »

7,90 €

BRIOCHÉ FAÇON PAIN PERDU

7,90 €

Sauce caramel, spéculoos, crème fouettée et glace vanille

CRUMBLE AUX POMMES DU PILAT ET PRALINES ROSE

7,90 €

Servi tiède

BABA AU RHUM BOUCHON

8,90 €

Crème de marrons, crème fouettée et glace cassis

CHOU GOURMAND NUTELLA

8,90 €

Chou fourré de glace vanille, nappé de Nutella, banane, crème fouettée

MOELLEUX AU CHOCOLAT « WEISS »

8,90 €

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

CAFÉ OU THÉ GOURMAND

6,90 €

Accompagné de 3 gourmandises

SERVIS AVEC FRITES ET SALADE



NOS WRAPS

LE VÉGÉTARIEN

Galette garnie de falafels, tomate, oignons, fromage frais aux fines herbes, fromage râpé

14,90 €

LE POULET

Galette garnie d'aiguillettes de poulet croustillantes, tomate, oignons frits, fromage râpé, sauce du brasseur

14,90 €

LE BOEUF

Galette garnie de boeuf haché frais, tomate, cornichons, véritable cheddar de G-B, oignons frits, sauce BBQ

15,90 €

LE SAUMON

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

17,90 €

NOS BURGERS CHAROLAIS

SERVIS AVEC FRITES ET SALADE

Le 125g

Le 180g

Le double 125g

LE CHEESE

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

15,90 €

17,90 €

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 €

LE SAVOYARD

Steak haché frais, raclette fumée, lard grillé, tomate, oignons rouges, sauce poivre

18,90 €

20,90 €

21,90 €

LE CHICKEN

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

16,90 €

LE FISH

Filet de cabillaud pané, emmental, tomate, oignons frits, cornichons, sauce du brasseur

16,90 €

LE VEGGIE

Galette végétarienne, emmental, tomate, oignons rouges, cornichons, sauce du brasseur, roquette, balsamique

17,90 €

AVEC NOS BURGERS* : 50 CL DE BIÈRE AU CHOIX

+5,50€

LA FIN DE REPAS

NOS COUPES GLACÉES

1 BOULE

2,40 €

2 BOULES

4,50 €

3 BOULES

5,90 €

Chocolat, café, vanille, fraise, caramel beurre salé, framboise, citron, cassis, coco, mangue, pistache, marron, menthe-chocolat, rhum-raisin, nutty, marshmallow



LE RAMEQUIN DE CRÈME FOUETTÉE À 1,00€

NOS COUPES LIÉGOISES

Chocolat

6,90 €

1 boule vanille, 2 boules chocolat nappées d'une sauce chocolat, crème fouettée

Café

6,90 €

1 boule vanille, 2 boules café nappées d'une sauce café, crème fouettée

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 ARDÉCHOISE

8,90 €

1 boule vanille, 2 boules marron, crème de marrons, sauce chocolat, crème fouettée

COUPE FRUITS ROUGES

8,90 €

1 boule cassis, 1 boule framboise, 1 boule fraise, coulis de fruits rouges, crème fouettée

COUPE AFTER EIGHT*

8,90 €

2 boules menthe-chocolat, liqueur de menthe

COUPE COLONEL*

8,90 €

2 boules citron, vodka*

COUPE DOLCE VITA

9,40 €

1 boule vanille, 1 boule nutty, 1 boule pistache, crème de pistache, éclats de pistache, crème fouettée

*Contient de l'alcool



NOS BOISSONS

NOS COCKTAILS

... DE BIÈRES
... SANS ALCOOL

	25 cl	50 cl	
BLANCHE PAMPLEMOUSSE	4,90 €	9,80 €	
Bière blanche, crème de pamplemousse			
ANTILLAIS	5,60 €	11,20 €	
Bière cuivrée, rhum blanc, jus d'ananas, sirop de pêche			
IRLANDAIS	5,60 €	11,20 €	
Bière cuivrée, crème de cassis, whisky			
PANACHÉ	3,90 €	7,80 €	
Bière blonde, limonade			
MONACO	4,20 €	8,40 €	
Bière blonde, sirop de grenade, limonade			
PICON	4,90 €	9,80 €	
Bière blonde, picon, sirop de citron			
VIRGIN MOJITO 25 cl	7,50 €		
Citron vert, menthe fraîche, sirop, eau gazeuse, glace pilée			
VIRGIN COLADA 25 cl	7,50 €		
Purée coco, crème fouettée, jus d'ananas			
RED LIGHT 25 cl	7,50 €		
Nectar de fraise, cocktail des îles, jus d'ananas, grenade, citron vert			

APÉRITIFS

KIR PARFUM AU CHOIX	5,50 €
(pamplemousse, pêche, cassis, châtaigne)	
WHISKY ECOSSAIS 2 cl	3,20 €
4 cl	6,30 €
WHISKY ARTISANAL 4 cl	8,50 €
MARTINI ROUGE OU BLANC 4 cl	3,90 €
TEQUILA, VODKA, GIN 4 cl	6,30 €
PASTIS LIGÉRIEN SAUVAGE (PLS) 4 cl	3,40 €
RHUM KRACKEN AMBRE 4 cl	7,50 €
SUZE, PORTO, MUSCAT 4 cl	3,90 €
*Supplément soft, eau minérale, eau gazeuse 1€, accompagnement Taurine 1,50 €	

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 Melleux, « Pilou »
Domaine Paret,
vigneron Anthony Paret

À LA BOUTEILLE - 75 cl

IGP Pays d'Oc, Syrah, Alignan du Vent	19,50 €
Syrah, généreux, ample et riche en fruits rouges bien confiturs	
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	
Bordeaux Graves, Château de Callac	28,00 €
Ce vin apporte une densité, un fruité des bois bien mur et une rondeur en bouche	
AOC Côtes du Roussillon, La Canaille	30,00 €
Vin parfaitement équilibré avec une belle puissance aromatique	
AOC Pic St Loup, Les Eclats, Mas d'Auzières	39,00 €
Vin franc, très fruité (fruits noirs légèrement confiturs, 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	

AOC Côtes de Provence, L'Art d'Eté	22,00 €
Rosé frais et subtil où se mêlent des notes d'agrumes et de fruits blancs	
Côtes du Roussillon, Gris-Gris	24,00 €
Rosé avec de l'équilibre, du fruit rouge et du pep's	

MAGNUM Côtes du Roussillon, Gris-Gris	49,00 €
IGP Cévennes, Viognier, Domaine de Gournier	21,50 €
Joli vin bien équilibré, tout en souplesse et en fraîcheur	
IGP Côtes de Gascogne, Moelleux, Gros Manseng, Guichan	24,00 €
Vin moelleux avec des arômes de fruits frais, une pointe mielleuse et une belle fraîcheur	
IGP Côtes de Thongue, Chardonnay	26,00 €
Vin à l'arôme dominant d'abricot et de mangue associés à des arômes d'épices	
Bourgogne Aligoté, Buissonniers, Cave de Buxy	29,00 €
Le cépage Aligoté apporte de la fraîcheur et des notes d'agrumes bien rondes	

NOS CHAMPAGNES

COMME UN KIR ROYAL	12,90 €
AOP CHAMPAGNE ROSÉ LAURENT PERRIER - 75 cl	110,00 €

100%
LOCAL

NOS SPIRITUÉUX

Notre eau de vie !

MENTHE 4 cl	6,00 €
FRAMBOISE 4 cl	6,00 €
LIMONCELLO 4 cl	6,00 €
VERVEINE 4 cl	6,00 €

**DISTILLERIE
DE LA LOIRE**

RESTAURANT
LA TABLE DU
BRASSEUR
BIÈRES ARTISANALES

BOISSONS CHAUDES

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 €
Café, whisky, crème fouettée	

EAUX

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