

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 !

PROFITEZ DE NOTRE TERRASSE



ET DE LA PÉTANQUE !

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

TERMINEZ VOTRE REPAS PAR UNE PÉTANQUE !

ACTU BIÈRE

Notre bière blonde remporte la médaille d'argent 2026 au **CONCOURS GÉNÉRAL AGRICOLE**

Notre terrasse est ouverte !!

Profitez de notre terrasse **esprit guinguette** : tables conviviales, ambiance estivale et **terrains de pétanque** pour des moments simples entre amis. Soleil, rires et parties endiablées... tout est réuni pour prolonger vos soirées en plein air.



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

TAKE
AWAY

NOTRE GAMME À EMPORTER !

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** ?

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.

RESTAURANT
LA TABLE DU
BRASSEUR
BIÈRES ARTISANALES

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

- SAUCISSE DE TOULOUSE RÔTIE AIL ET ROMARIN** 13,90 €
Jus réduit servie avec écrasé de pommes de terre et salade composée
- BROCHETTE PLUMA DE PORC PAPRIKA CITRON** 16,90 €
Sauce barbecue, servie avec frites fraîches et salade composée
- ESCALOPE DE POULET À LA MILANAISE** 17,90 €
Gratinée mozzarella, sauce arrabiata, servie avec frites fraîches et salade composée
- FAUX FILET DE BOEUF** 20,90 €
250g, sauce gorgonzola, servi avec frites fraîches et salade composée

NOS PLATS BRASSERIE

- ROGNONS DE VEAU** 14,90 €
Sauce échalotte, servis avec écrasé de pommes de terre et poêlée de légumes frais
- ANDOUILLETTE DE TROYES AAAAA** 19,90 €
200g AAAAA, sauce moutarde miel, servie avec frites fraîches et salade composée

NOS POISSONS

- FILETS DE SARDINES GRILLÉES CORIANDRE ET CUMIN** 14,90 €
Sarasson, servis avec frites fraîches et salade composée
- FISH AND CHIPS** 17,90 €
200g, filet d'églefin pané à la bière, sarasson, servi avec frites fraîches et salade composée
- POULPE RÔTI À LA GRECQUE** 21,90 €
Citron, olives, fêta, servi avec écrasé de pommes de terre

FORMULE DEJEUNER CHRONO*

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 Badoit rouge 33 cl

+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.

N NOUVEAUTÉS **V** PLATS VÉGÉTARIENS **P** PRODUITS LOCAUX **T** TEMPS D'ATTENTE

LES ACCOMPAGNEMENTS AU CHOIX

Écrasé de pommes de terre, pommes de terre grenailles, frites fraîches, poêlée de légumes frais, salade composée, linguine ou pommes de terre vapeur

.....Supplément accompagnement : **2,50 €**

L'APÉRO DU BRASSEUR

PENSEZ À NOS FLAMS À PARTAGER !

- GARLIC BREAD 10 PIECES** 4,90 €
Pain rôti aux fines herbes et sarasson
- GARLIC BREAD GRATINÉ AU CHEDDAR 10 PIECES** 6,90 €
Pain rôti aux fines herbes et sarasson
- ONION RINGS 8 PIECES** 6,90 €
- CALAMARS FRITS 8 PIECES** 6,90 €
- BEIGNETS DE MOZZARELLA 8 PIECES** 6,90 €
- GRANDE PLANCHE MIXTE** 18,90 €
Assortiment charcuteries Duculty et fromages de notre terroir, cornichons

◆ INCONTOURNABLES

- CHOUCROUTE DU BRASSEUR** 19,90 €
Chou cuisiné traditionnellement, saucisses fumée et de Francfort, échine de porc fumée, poitrine fumée, pommes de terre vapeur
- TARTARE DE BŒUF** 20,90 €
180g, viande de boeuf charolaise hachée au couteau assaisonnée par nos soins, servi avec frites fraîches et salade
- CAMEMBERT RÔTI** 25,90 €
Assortiment de charcuteries Duculty, salade, pommes de terre grenailles, cornichons

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

NOS PÂTES

- LINGUINE GORGONZOLA** 15,90 €
Servies Al dente, crème de gorgonzola, noix de Grenoble, roquette, crème balsamique
 - COQUILLETES CRÉMEUSES** 16,90 €
Chiffonade de jambon blanc, œuf au plat, persil, poivre noir
 - LINGUINE À L'ARRABBIATA ET BURRATA** 18,90 €
Servies Al dente, sauce arrabiata, burrata, roquette, crème balsamique
- + SUPPLÉMENT PARMESAN À 1,50€

MENU DE LA TABLE

**NOUVEAU
MENU**

PLAT + DESSERT + BOISSON = **21,90€**

Saucisse de Toulouse rôtie ail et romarin ou
Wrap végétarien ou
Coquillettes crémeuses

1 fromage blanc gourmand ou
2 boules de glace avec crème fouettée ou
1 crème brûlée

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

NOS SOIRÉES*

« **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. Non valable pendant les vacances scolaires, les veilles de jour fériés et les jours fériés

Tarifs TTC service compris, TVA à 10% sur les mets et boissons softs, 20% sur les alcools. L'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération. Nous tenons à votre disposition la fiche des allergènes ainsi que la provenance de nos viandes. Après avoir saisi la direction et à défaut de réponse satisfaisante dans un délai de 15 jours, le client peut saisir le Médiateur du Tourisme et du Voyage, dont les coordonnées figurent ci-après : Adresse postale : Médiation Tourisme et Voyage - BP 80 303 75 823 - Paris Cedex 17 - www.mtv.travel

NOTRE COIN FRAICHEUR

NOS GRANDES SALADES

- LA CAESAR POULET** 16,90 €
Mélange de salades, aiguillettes de poulet croustillantes, oignons rouges, grana padano, tomates cerise, croûtons, sauce caesar
- LA FRAICHEUR** 17,90 €
Mélange de salades, halloumi rôti, miel et sésame, tomates cerise, oignons rouges, grenade, concombre, sauce vinaigrette
- LA CARAÏBÉENNE** 20,90 €
Mélange de salades, crevettes tempura, avocat, tomates cerise, oignons rouges, mangue, sauce créole
- LA NAPOLI** 21,90 €
Mélange de salades, burrata entière, coppa maison Duculty, pesto, oignons rouges, tomates cerise, crème balsamique

FAITES VOUS PLAISIR AVEC UNE PORTION DE FRITES FRAÎCHES +2,50€

À PARTAGER À L'APÉRO !

NOS FLAMMEKUECHES

Spécialités alsaciennes préparées sur place par nos soins. La pâte fine est préalablement crémée (fromage blanc et crème fraîche).

- LA GRATINÉE CLASSIQUE** 10,40 €
Oignons rouges, lardons, fromage râpé
- LA CHÈVRE MIEL** 12,90 €
Fromage de chèvre, miel, oignons rouges, tomates cerise, roquette, crème balsamique
- LA CYCLADE** 13,50 €
Fêta, olives, oignons rouges, tomates cerise, persil
- LA FORESTIÈRE** 14,40 €
Poulet pané, champignons de Paris, emmental, oignons rouges, persil
- L'ITALIENNE** 15,90 €
Mozzarella, pesto, burrata, tomates cerise, roquette, crème balsamique

FAITES VOUS PLAISIR AVEC UN BOL DE SALADE COMPOSÉE +2,50€

NOUVELLE RECETTE ! NOS WRAPS froids

- LE POULET** 14,90 €
Tortilla, effiloché de poulet, mayonnaise, cream cheese, chou chinois émincé, tomate fraîche, oignons rouges, servi avec frites fraîches
- LE SAUMON** 17,90 €
Tortilla, filet de saumon mariné, cream cheese, chou chinois émincé, tomate fraîche, oignons rouges servi avec frites fraîches

LA FIN DE REPAS

NOS FROMAGES

- FROMAGE BLANC** 4,90 €
Crème ou coulis ou sucre
- FROMAGE BLANC GOURMAND** 5,40 €
Avec crumble et compoté 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 €
- BRIOCHE FAÇON PAIN PERDU** 7,90 €
Sauce pistache, crème fouettée et glace vanille
- ANANAS GOURMAND** 7,90 €
Glace vanille, sauce caramel et speculoos
- PAVLOVA FRAICHEUR** 7,90 €
Glace fraise, fraises fraîches, crème fouettée, meringue, coulis fruits rouges
- 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

NOS POKE BOWL

- LE VEGETARIEN** 15,90 €
Riz blanc, sauce soja, concombre, oignons rouges, tomates cerise, sésame, mangue, avocat, fèves de soja
- LE POULET** 17,90 €
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 mariné, citron, sauce soja, concombre, oignons rouges, tomates cerise, sésame, mangue, avocat, fèves de soja

NOUVELLE RECETTE !

NOS BURGERS

SERVIS AVEC FRITES FRAÎCHES ET SALADE

	Double	Triple	Quadruple
LE CLASSIQUE SMASH Potato bun, steak smashé, cheddar rouge, tomate fraîche, pickles cornichons, sauce burger	16,90 €	18,90 €	20,90 €
LE FOREZIEN SMASH Entre deux râpées de pommes de terre, steak smashé, fourme de Montbrison, tomate fraîche, pickles cornichons, sarasson	18,40 €	20,40 €	22,40 €
LE GOLDEN GOAT Potato bun, steak smashé, miel, chèvre affiné, oignons rouges, tomate fraîche, coppa maison Duculty, sauce moutarde	18,90 €	20,90 €	22,90 €

Variante au choix : galette végétarienne, filet d'églefin pané ou aiguillettes de poulet croustillantes.

+ SUPPLÉMENT LARD À 1,50€

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

NOS CROQUE-MONSIEUR

NOUVEAUTÉ !

- LE GRILL CHEESE** 12,90 €
Pain toasté, béchamel, emmental, cheddar rouge, oignons frits, persil, servi avec frites fraîches et salade composée
- L'AUTHENTIQUE** 13,90 €
Pain toasté, béchamel, emmental, chiffonade de jambon, servi avec frites fraîches et salade composée

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, pistache, menthe-chocolat, rhum-raisin, nutty, tiramisu, pêche, speculoos

+ 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 TARTE CITRON** 8,90 €
2 boules citron, 1 boule vanille, meringue, crumble, crème fouettée
- COUPE ESTIVALE** 8,90 €
1 boule cassis, 1 boule pêche, 1 boule vanille, coulis de fruits rouges, 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*

NOS BOISSONS

NOS COCKTAILS DE BIÈRES

	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 grenadine, limonade		
PICON	4,90 € / 9,80 €	
Bière blonde, picon, sirop de citron		

LES CIDRES **NOUVEAU!**

LE BRUT 33 cl	4,90 €
LE POIRÉ 33 cl	4,90 €
LE ROSÉ 33 cl	4,90 €

BIÈRE SANS ALCOOL

LA BOUTEILLE 33 cl	4,90 €
---------------------------------	---------------

DÉCOUVREZ NOTRE CARTE DES COCKTAILS

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 €
RICARD 4 cl	3,40 €
RHUM CAPTAIN MORGAN 4 cl	6,00 €
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 €

SOFTS

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

NOS VINS

AU VERRE - 4,50€ - 15 cl

AOC Côtes du Rhône

Domaine de la Bastide BIO

IGP Côtes de Thongue

Cave Alignan Neffiès

IGP Pays des Cévennes Sec,

Les 3 saisons de Gournier

IGP Côtes de Gascogne, Melleux

Gros Manseng, Guichan

À LA BOUTEILLE - 75 cl

IGP Pays d'Oc, Syrah, Alignan du Vent

Syrah, généreux, ample et riche en fruits rouges bien confiturés

AOC Côtes du Rhône, Domaine de la Bastide

Cépages : 40% Grenache, 40% Syrah, 20% Carignan.

Vin dense et à la fois frais tout en équilibre et d'une belle longueur

Côtes du Forez, Domaine de Poyet

100% Gamay. Un vin élégant avec un équilibre fruité

Chinon, Domaine Laurent Gouron

Cépage : Cabernet franc. Vin printanier, d'une belle fraîcheur et en légèreté

Côtes de Provence, Valentino, Château les Valentines

Cépages : Syrah et Mourvèdre. Cuvée découverte, un vin souple,

ultra agréable aux senteurs de fruits des bois et de garrigues.

AOC Pic St Loup, Les Eclats, Mas d'Auzières

Cépages : Grenache, Syrah, Mourvèdre. Vin franc, très fruité (fruits noirs légèrement confiturés, douces épices.) Bien équilibré entre la puissance et la générosité

Saint Joseph, Domaine Pierre Finon

100% Syrah. Elevage de 12 mois qui apporte de la matière, des fruits noirs bien

murs et un équilibre entre un boisé fin et le pep's de la jeune Syrah.

IGP Mont Caume, à la Cadière d'Azur

Cépage : Grenache, cinsault. Vin souple, élégant et raffiné où se mêlent des arômes

de fruits à chairs blanches, et de fruits rouges légèrement confiturés

AOC Côtes de Provence, L'Art d'Été

Cépage : Grenache, cinsault, mourvèdre. Vin d'une belle couleur saumonée, c'est un

rosé frais et subtil où se mêlent des notes d'agrumes et de fruits blancs

IGP Méditerranée, Miss Valentine

Cépages : Grenache, Syrah. Cuvée coup de cœur du domaine, aux arômes de

pêches de vignes, et de fraîcheur. Élégance et un équilibre très maîtrisés

MAGNUM Côtes du Roussillon, Gris-Gris

IGP Côtes de Thongue, Viognier, DUSUD, Cave Alignan Neffiès

Cépage : 100 % viognier. Un vin d'une belle fraîcheur, élégant, très aromatique.

Notes de fruits type pêche et fruits exotiques

IGP Côtes de Gascogne, Moelleux, Gros Manseng, Guichan

Cépage : Gros Manseng. Vin blanc moelleux et très bien équilibré à la fois aux arômes

de fruits frais, un pointe mielleuse et une belle fraîcheur en fin de bouche

IGP Côtes de Thongue, Chardonnay, Cave Alignan Neffiès

Des arômes de fruits à chairs blanches, exotiques. C'est un vin dense, onctueux

et d'un bel équilibre

NOS CHAMPAGNES

COMME UN KIR ROYAL

12,90 €

AOP CHAMPAGNE ROSÉ LAURENT PERRIER - 75 cl

110,00 €

AOP CHAMPAGNE

12 cl

37,5 cl

75 cl

LAURENT PERRIER

12,00€

38,00€

75,00€

100% LOCAL

NOS SPIRITUEUX

MENTHE 4 cl

6,00 €

FRAMBOISE 4 cl

6,00 €

LIMONCELLO 4 cl

6,00 €

VERVEINE 4 cl

6,00 €

Notre eau de vie !

BIERTUEUX 4 cl

8,00 €

DISTILLERIE DE LA LOIRE
PAR MAISON 16

LA TABLE DU BRASSEUR
BIÈRES ARTISANALES

BOISSONS CHAUDES

CAFÉ / DÉCA PETIT

2,20 €

CAFÉ / DÉCA GRAND, CHOCOLAT

4,00 €

CAFÉ / CHOCOLAT VIENNOIS,

CAPPUCCINO

4,00 €

IRISH COFFEE 17 cl

7,90 €

THÉ, INFUSION

3,50 €

EAUX

EVIAN 50 cl

3,90 €

EVIAN 1L

4,90 €

BADOIT ROUGE

33 cl

3,50 €

BADOIT 50 cl

3,90 €

BADOIT 1L

4,90 €