

◇ MENU BRASSERIE ◇

Entrée | Plat | Dessert 35⁰⁰

Disponible le soir, le week-end et les jours fériés

Des plats sincères, gourmands et faits maison qui changent au fil des saisons et des inspirations.
Nos produits sont cuisinés "minute", un temps de préparation peut être nécessaire.

ENTRÉES au choix

Entrée du Moment selon l'inspiration du Chef (demandez à votre adorable serveur(se) !)	9 ⁰⁰
Fricassée d'Escargots en Os à Moelle Rôti ☉ Toasts grillés, Salade verte	12 ⁰⁰
Gravelax de Saumon à la Betterave Chantilly Gingembre-Moutarde, Pain Nordique	12 ⁰⁰
Foie Gras "Signature" Cœur Abricot-Pistache et Chutney Abricot-Romarin Supp. menu +4⁰⁰	35 ⁰⁰

PLATS au choix

La Criée du Moment selon arrivage (demandez à votre adorable serveur(se) !)	22 ⁰⁰
Effiloché d'Agneau en Feuille de Brick Polenta crémeuse aux raisins secs, jus d'agneau aigre-doux	24 ⁰⁰
La César de la Brasserie Filet de poulet pané, anchois, tomates confites, œufs durs, croûtons, parmesan, sauce césar, salade verte	18 ⁰⁰
Tartare de Bœuf au Couteau "Le Classique" Frites fraîches et salade verte (Déjà préparé : câpres, cornichons, échalotes, moutarde, œuf, ciboulette)	22 ⁰⁰
Smash Burger Le Classique Buns boulanger, steak haché Black Angus "smashé", crème de cheddar affiné, oignons crispy, pickles, frites fraîches et salade verte	22 ⁰⁰
Pièce du Boucher Frites fraîches et salade verte, sauce au choix Supp. menu +5⁰⁰	28 ⁰⁰

DESSERTS au choix

Assiette de 3 Fromages Régionaux Saint-Nectaire, Cantal, Bleu d'Auvergne	8 ⁰⁰
Dessert du Moment selon l'inspiration du Chef (demandez à votre adorable serveur(se) !)	8 ⁰⁰
Riz au Lait Vanillé Granola maison, Sauce caramel	8 ⁰⁰
Crème Brûlée à la Vanille de Madagascar	8 ⁰⁰
Mi-Cuit "ChocoCookie" Sauce caramel, Chantilly	10 ⁰⁰
Café Gourmand	10 ⁰⁰
Thé Gourmand Supp. menu +2⁰⁰	12 ⁰⁰
Dessert "Suggestion" by Julien Meunier Supp. menu +5⁰⁰	12 ⁰⁰

POUR PLUS DE GOURMANDISE

Accompagnement supplémentaire Frites fraîches, Salade verte, Garniture de saison	4 ⁰⁰
Sauce maison supplémentaire Jus de Viande, Bleu, Crème de Cheddar Affiné	4 ⁰⁰

☉ 10 min de cuisson minimum

Prix TTC Service Compris | Registre des allergènes disponible sur demande
Viande origine France et UE



◇ HORS MENU ◇

LA CAVE D’AFFINAGE

Pour les amateurs de viande d’exception !

Côte de bœuf à partager - Black Angus d’Irlande maturée 5 semaines
Servie avec frites ou garniture de saison et sauces

Notre équipe de cuisine sélectionne pour vous les plus belles pièces fraîches disponibles auprès de nos fournisseurs afin de les placer dans notre cave de maturation à l’entrée du restaurant. L’affinage débute ainsi pour une durée minimale de 21 jours.

120⁰⁰ / kg | Prix selon les pièces disponibles

NOS TAPAS pour le plaisir du partage

Planche Charcuterie & Fromage Jambon Truffé, Jambon Cru d’Auvergne, Coppa, Spianata Piccante, Cantal Entre-Deux, Saint-Nectaire, Bleu d’Auvergne	25 ⁰⁰
Planche Végétarienne Tempura de légumes, Falafels, Trio de Tartinades, Fromages, Pickles, salade	25 ⁰⁰
Planche de Charcuterie	20 ⁰⁰
Assiette de Frites	6 ⁰⁰
Aiguillettes de Poulet Pané aux Corn Flakes	8 ⁰⁰
Gravelax de Saumon à la Betterave Chantilly Gingembre-Moutarde, Pain Nordique	12 ⁰⁰
Fricassée d’Escargots en Os à Moelle Rôti ☺ Toasts grillés et fleurs de sel	12 ⁰⁰
Foie Gras “Signature” Cœur Abricot-Pistache et Chutney Abricot-Romarin	16 ⁰⁰

MENU ENFANT 12⁰⁰

Steak haché ou **Aiguillettes de poulet Pané**
Frites & salade verte ou **Garniture de saison**

1 boule de glace ou **Moelleux au chocolat**



Prix TTC Service Compris | Registre des allergènes disponible sur demande
Viande origine France et UE



◇ BOISSONS ◇

Chez nous, amateurs de bonne gastronomie, le plaisir de l'assiette est indissociable du plaisir du verre.
Ainsi, nous vous proposons une sélection limitée afin de toujours privilégier la qualité.
Notre adage... Que le breuvage soit source de partage !

COCKTAILS

	12cl
Castel Cocktail Création	10 ⁰⁰
Americano	8 ⁰⁰
Aperol Spritz	9 ⁰⁰
Saint-Germain Spritz 🍷	10 ⁰⁰
Moscow Mule	9 ⁰⁰
Gin tonic	9 ⁰⁰
Cuba Libre	9 ⁰⁰
Mojito	10 ⁰⁰

MOCKTAILS

	12cl
Pop Up mocktail création	10 ⁰⁰
Virgin mojito	8 ⁰⁰
Virgin spritz	9 ⁰⁰

SOFTS

	25cl	33cl
Sodas Coca-Cola, Coca-Cola zéro, Schweppes, Schweppes agrumes, Orangina, limonade	-	3 ⁸⁰
Fuze Tea	3 ⁸⁰	-
Red Bull	4 ⁸⁰	-
Jus "Bio Les Cœurs" Nectar de poire, tomate	6 ⁰⁰	-
Jus de fruits Granini 🍷 Pomme, orange, abricot, ananas, fraise, pamplemousse, ACE, tomate	4 ⁰⁰	-
Perrier	-	3 ⁸⁰
Diabolo	3 ⁸⁰	-
Sirop à l'eau	2 ⁵⁰	-
Thonon sirop Vichy Célestins sirop	-	4 ¹⁰

BOISSONS CHAUDES

Café Décaféiné	1 ⁷⁰
Double Espresso	3 ⁴⁰
Café Noisette	1 ⁸⁰
Café Crème Café Latte	3 ⁴⁰
Thé ou Infusion	3 ⁵⁰
Cappuccino	4 ⁰⁰
Chocolat Chaud	4 ⁰⁰
Chocolat Viennois	6 ⁰⁰
Café Frappé	5 ⁰⁰
Irish coffee	9 ⁰⁰

BIÈRES PRESSION

	25cl	50cl
Blonde - Pils Jupiler	3 ⁸⁰	7 ⁰⁰
Blonde d'abbaye Leffe	4 ²⁰	8 ⁰⁰
Blanche Hoegaarden	4 ²⁰	8 ⁰⁰
IPA Goose Island	4 ⁵⁰	8 ⁵⁰
Rosé Hoegaarden	4 ⁵⁰	8 ⁵⁰
Picon bière	4 ²⁰	8 ⁰⁰
Panaché	3 ⁸⁰	7 ⁰⁰
Jupiler sirop ou Monaco	4 ¹⁰	7 ⁶⁰

BIÈRES BOUTEILLES

	25cl	33cl
Desperados	-	6 ⁰⁰
Corona	4 ²⁰	-
Leffe 0 % Sans alcool	5 ⁰⁰	-

APÉRITIFS

	4cl	6cl	12cl
Apéritif Maison 🍷	-	-	9 ⁰⁰
Kir au Vin	-	-	6 ⁰⁰
Kir au Crémant d'Alsace	-	-	9 ⁰⁰
Kir Royal	-	-	13 ⁰⁰
Porto blanc Rouge	-	-	8 ⁵⁰
Martini blanc Rouge	-	5 ⁰⁰	-
Lillet Blanc	-	5 ⁰⁰	-
Whisky Vodka Gin softs en supp.	6 ⁰⁰	-	-
Ricard Pastis 51 Berger Blanc	5 ⁰⁰	-	-
Suze	-	5 ⁰⁰	-
Campari	-	4 ⁵⁰	-

EAUX MINÉRALES

	33cl	75cl
Thonon	3 ⁸⁰	5 ⁰⁰
Vichy Célestins	3 ⁸⁰	5 ⁰⁰
Vals	-	5 ⁰⁰
Châteldon	-	7 ⁰⁰

🍷 Coup de coeur de la Brasserie

🍷 Référence certifiée Agriculture Biologique

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé.
À consommer avec modération.
Prix taxes et services compris.



◇ VINS AU VERRE ◇

VINS LOCAUX

12.5cl

Puy Réal AOP Saint-Pourçain Blanc - Maison Laurent	7 ⁰⁰
Pourquoi faire sans blanc VDF Pays Roannais Blanc - Domaine Serol	6 ⁰⁰
Cuvée Oudan AOP Côte Roannaise Rouge - Domaine Serol	7 ⁰⁰

BULLES

12.5cl

Grand Assemblage Brut Champagne Jeeper	12 ⁰⁰
Crémant d'Alsace Brut Philippe Heitz	7 ⁰⁰
Prosecco Extra Dry	6 ⁰⁰

BLANCS

12.5cl

Riesling Philippe Heitz	6 ⁰⁰
Mâcon-Village Florières	6 ⁰⁰
Viognier Alain Jaume	7 ⁰⁰
Côte de Gascogne Domaine Lafitte	6 ⁰⁰

ROUGES

12.5cl

«En 1189» Pic-Saint-Loup - Gérard Bertrand	8 ⁰⁰
Vieux Clocher Côte du Rhône	6 ⁰⁰
Brouilly Pardon & Fils	7 ⁰⁰
Magie des Cailottes Sancerre - Renaissance	8 ⁰⁰
Château Lavière Medoc - Cru Bourgeois	7 ⁰⁰
Cuvée Majeure Bordeaux Supérieur - Château Turcaud	8 ⁰⁰

ROSÉS

12.5cl

Teres Vin de Pays de Méditerranée - Le Rouët Savatier Sélection	6 ⁰⁰
-------------------------------------------------------------------	-----------------



🍷 Coup de coeur de la Brasserie 🌱 Référence certifiée Agriculture Biologique

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. À consommer avec modération. Prix taxes et services compris.

