

## MENU BRASSERIE

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

**Entrée - Plat - Dessert 35 €**

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 - 9€

Selon l'inspiration du Chef, demandez à votre adorable serveur(se) !

#### Fricassée d'Escargots en Os à Moelle Rôti, Toasts grillés, Salade Verte - 12€

10 min de cuisson minimum

#### Gravelax de Saumon à la Betterave - 12€

Chantilly Gingembre-Moutarde, Pain Nordique

#### Foie Gras "Signature", Cœur Abricot-Pistache et Chutney Abricot-Romarin - 16€

(Supplément Menu +4€)

### PLATS AU CHOIX

#### La Criée du Moment - 22€

Selon l'arrivée, demandez à votre adorable serveur(se) !

#### Effiloché d'Agneau en Feuille de Brick - 24€

Polenta crémeuse aux raisins secs, jus d'agneau aigre-doux

#### La César de la Brasserie - 18€

Filet de poulet pané, anchois, tomates confites, œufs durs, croûtons, parmesan, sauce césar, salade verte

#### Tartare de Bœuf au Couteau "Le Classique", Frites Fraîches et Salade Verte - 22€

Déjà préparé : câpres, cornichons, échalotes, moutarde, œuf, ciboulette

#### Smash Burger Le Classique, Frites Fraîches et Salade Verte - 22€

Buns boulanger, steak haché Black Angus "smashé", crème de Cheddar affiné, oignons crispy, pickles

#### Pièce du Boucher, Frites Fraîches et Salade Verte, Sauce au choix - 28€

(Supplément Menu +5€)

### DESSERTS AU CHOIX

#### Assiette de 3 Fromages Régionaux : Saint-Nectaire, Cantal, Bleu d'Auvergne - 8€

#### Dessert du Moment - 8€

Selon l'inspiration du Chef, demandez à votre adorable serveur(se) !

#### Riz au Lait Vanillé, Granola Maison, Sauce Caramel - 8€

#### Crème Brûlée à la Vanille de Madagascar - 8€

#### Mi-Cuit "ChocoCookie", Sauce Caramel, Chantilly - 10€

#### Café Gourmand - 10€

#### Thé Gourmand - 12€

(Supplément Menu +2€)

#### Dessert "Suggestion" by Julien Meunier - 12€

(Supplément Menu +5€)

### POUR PLUS DE GOURMANDISE

**Accompagnement Supplémentaire** | Frites Fraîches | Salade Verte | Garniture de Saison

**4 €**

**Sauce Maison Supplémentaire** | Jus de Viande | Bleu | Crème de Cheddar Affiné

**4 €**

## 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**

Servis avec Frites ou Garniture de Saison et l'ensemble de nos sauces

**120€/Kg**

**Prix selon les pièces disponibles**

*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*

### NOS TAPAS - POUR LE PLAISIR DU PARTAGE

<b>Planche Charcuterie &amp; Fromage</b>   Jambon Truffé, Jambon Cru d'Auvergne, Coppa, Spianata Piccante, Cantal Entre-Deux, Saint-Nectaire, Bleu d'Auvergne	<b>25 €</b>
<b>Planche Végétarienne</b>   Tempura de Légumes, Fallafels, Trio de Tartinades, Fromages, Pickles, Salade	<b>25 €</b>
<b>Planche de Charcuterie</b>	<b>20 €</b>
<b>Assiette de Frites</b>	<b>6 €</b>
<b>Aiguillettes de Poulet Pané aux Cornes Flakes</b>	<b>8 €</b>
<b>Gravelax de Saumon à la Betterave, Chantilly Gingembre-Moutarde, Pain Nordique</b>	<b>12 €</b>
<b>Fricassée d'Escargots en Os à Moelle Rôti, Toasts grillés et Fleur de Sel</b>   10 min de cuisson minimum	<b>12 €</b>
<b>Foie Gras "Signature", Cœur Abricot-Pistache et Chutney Abricot-Romarin</b>	<b>16 €</b>

### MENU ENFANT **12 €**

Steak Haché OU Filet de Poulet Pané  
Frites & Salade Verte OU Garniture de Saison  
1 Boule de Glace OU Moelleux au Chocolat

♡ Partagez vos photos ♡



@brasserie\_le\_1930\_vichy