

BRASSERIE  
LE 1930



SPORTING  
VICHY



@brasserie\_le\_1930\_vichy

♥ Partagez vos photos ♥

## CARTE DÉJEUNER SEMAINE

PRODUITS FRAIS ET DE SAISON  
CUISINÉS AVEC PASSION

DISPONIBLE DU LUNDI 14 AVRIL AU VENDREDI 18 AVRIL 2025

Notre cuisine est faite maison, nos propositions évoluent chaque semaine selon la saisonnalité des produits et l'inspiration de notre Brigade de Cuisine

Restez au courant en nous suivant sur nos réseaux sociaux !

### JUSTE POUR LE PLAISIR

#### Planche Apéritive

Jambon Truffé, Jambon Cru d'Auvergne, Coppa, Spianata Piccante, Cantal Entre-Deux, Saint-Nectaire, Bleu d'Auvergne

25 €

#### Planche de Terrine Campagnarde du Moment

15 €

Demi-Magret Séché aux Épices Secrètes | Séchage dans notre Cave de Maturation

15 €

### MENU DÉJEUNER

Composez votre formule au gré de vos envies.  
Un supplément s'applique au menu selon vos choix

#### 2 PLATS

Entrée - Plat OU Plat - Dessert  
Au Choix sur la Carte

20 €

#### 3 PLATS

Entrée - Plat - Dessert  
Au Choix sur la Carte

25 €

### MENU ENFANT

Steak Haché OU Nuggets  
Frites & Salade Verte OU Poêlée de  
Légumes et de Pommes de Terre

1 Boule de Glace  
OU Moelleux au Chocolat

12 €

Nos produits sont frais et cuisinés "minute", un temps de préparation peut être nécessaire.  
Vous avez un impératif horaire ?  
Faîtes-le nous savoir afin que notre équipe vous oriente au mieux dans vos choix.

### NOS ENTRÉES AU CHOIX

**Chou Avocat - Saumon Fumé**

À la carte

7 €

Supp. Menu

**Asperges Blanches, Crème aux Herbes**

7 €

**Salade Savoyarde : toast de reblochon, saucisse fumée**

7 €

**Os à Moelle Rôti - Fricassée d'Escargots**

11 €

+ 4 €

*Toasts Grillés et Fleur De Sel*

**Œuf Meurette**

12 €

+ 5 €

*Sauce Vin Rouge, Lardons et Champignons Rôtis, Oignons Grelots Glacés*

**Foie Gras "Signature"**

16 €

+ 10 €

*Cœur Abricot-Pistache et Chutney Abricot-Romarin*

SPORTING  
VICHY

## NOS PLATS AU CHOIX

	À la carte	Supp. Menu
<b>Salade Savoyarde - Comme l'entrée, en grand format</b>	17 €	
<b>Joue de Porc Confite, Macaronis aux Légumes, Sauce Tomate Vin Rouge</b>	17 €	
<b>Filet de Poulet Laqué Soja et Miel, Riz Façon Cantonais</b>	17 €	
<b>Filet de Daurade, Poêlée de Légumes Verts, Sauce Vierge</b>	17 €	
<b>Tartare de Bœuf Charolais au Couteau   Frites et Salade Verte</b> <i>Le Classique Déjà Préparé</i>	22 €	+ 6 €
<b>Smash Burger "Hivernal"   Frites et Salade Verte</b> <i>Buns Boulanger, Steak Haché Black Angus, Compotée d'Oignons, Crème de Mont d'Or, Bacon et Oignons Crispy</i>	22 €	+ 6 €
<b>Entrecôte de Bœuf - 300 grammes   1 Sauce au Choix</b> Frites ou Poêlée de Légumes et de Pommes de Terre et Salade Verte	28 €	+ 12 €
<b>Filet de Bœuf et Sauce Morilles   200 grammes</b> Poêlée de Légumes et de Pommes de Terre	34 €	Hors Menu
<b>Accompagnement</b> Frites   Poêlée de Légumes et de Pommes de Terre   Salade Verte	4 €	+ 4 €
<b>Sauce Maison</b> Vin Rouge   Morilles   Mont d'Or   Bleu   Jus Glacé	2 €	+ 2 €

## NOS VIANDES MATURÉES - SELON DISPONIBILITÉ

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.

La maturation débute ainsi pour une durée minimale de 21 jours.

Nous proposons régulièrement des viandes de race charolaise, mais aussi des pépites de choix telles que la Black Angus, la Simmental, etc.

Le tarif varie selon la race et le degré de maturation, chaque pièce est pesée et facturée au 100 grammes.

**Entrecôte de Bœuf Maturée - Prix à la Découpe Minimum 250 grammes | Frites ou Poêlée de Légumes et de Pommes de Terre et Salade Verte, 1 Sauce au Choix**

**Côte de Bœuf Maturée - Prix à la pièce | Servie avec l'ensemble de nos accompagnements & de nos sauces**

**Le prix et la provenance des viandes sont indiqués sur l'ardoise des viandes maturées ou disponibles auprès de notre équipe de salle. N'hésitez pas à nous demander !**

## ASSIETTE DE 3 FROMAGES RÉGIONAUX

8 € + 3 €

## NOS DESSERTS AU CHOIX

<b>Ile Flottante, Crème Anglaise, Pralines Roses</b>	7 €	
<b>Ganache Montée Chocolat, Déclinaison de Fruits Rouges</b>	7 €	
<b>Brioche Perdue, Caramel Crémeux</b>	7 €	
<b>Riz au Lait Vanillé, Sauce Caramel</b>	8 €	
<b>Crème Brûlée à la Fève de Tonka</b>	8 €	+ 2 €
<b>Fondant au Chocolat, Crème Anglaise   10 minutes de cuisson min.</b>	10 €	+ 4 €
<b>Café Gourmand</b>	10 €	+ 4 €
<b>Thé Gourmand</b>	12 €	+ 6 €
<b>Dessert "Suggestion" by Julien Meunier</b>	10 €	Hors Menu