

BRASSERIE
LE 1930



SPORTING
VICHY



@brasserie_le_1930_vichy
♥ Partagez vos photos ♥

CARTE SOIR & WEEK-END

PRODUITS FRAIS ET DE SAISON
CUISINÉS AVEC PASSION

DISPONIBLE DU LUNDI 14 AVRIL AU DIMANCHE 20 AVRIL 2025

**Notre cuisine est faite maison, nos propositions évoluent chaque semaine,
restez au courant en nous suivant sur nos réseaux sociaux !**

LES P'TITS PLAISIRS

Planche Charcuterie & Fromage

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

25 €

Planche Végétarienne

Tempura de Légumes, Fallafels, Trio de Tartinades, Fromages, Pickles, Salade

25 €

Planche Charcuterie

20 €

Planche Fromages

15 €

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

15 €

MENU BRASSERIE

Entrée - Plat - Dessert
Au Choix sur la Carte

*Un supplément s'applique au menu
selon vos choix*

40 € / pers

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.

NOS ENTRÉES AU CHOIX

Chou Avocat - Saumon Fumé

8 €

Asperges Blanches, Crème aux Herbes

9 €

Salade Savoyarde : toast de reblochon, saucisse fumée

9 €

Os à Moelle Rôti - Fricassée d'Escargots

11 €

Toasts Grillés & Fleur De Sel

Œuf Meurette

12 €

Toast Grillé, Lardons & Champignons Rôtis

Foie Gras "Signature"

16 €

Cœur Abricot-Pistache & Chutney Abricot-Romarin

+ 3 €

SPORTING
VICHY

NOS PLATS AU CHOIX

	À la carte	Supp. Menu
Filet de Poulet Laqué Soja et Miel, Riz Façon Cantonnais	24 €	
Filet de Daurade, Poêlée de Légumes Verts, Sauce Vierge	24 €	
Tartare de Bœuf Charolais au Couteau Frites & Salade Verte <i>Le Classique déjà préparé, Rond de Paris</i>	24 €	
Smash Burger "Hivernal" Frites & Salade Verte <i>Buns Boulanger, Steak Haché Black Angus, Compotée d'Oignons, Crème de Mont d'Or, Bacon & Oignons Crispy</i>	24 €	
Entrecôte de Bœuf - 300 grammes 1 Sauce au Choix Frites ou Poêlée de Légumes & de Pommes de Terre & Salade Verte	28 €	+ 3 €
Filet de Bœuf & Sauce Morilles 200 grammes Poêlée de Légumes et de Pommes de Terre	34 €	+ 8 €
Accompagnement Frites Poêlée de Légumes et de Pommes de Terre Salade Verte	4 €	+ 4 €
Sauce Maison 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 €

NOS DESSERTS AU CHOIX

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