

CARTE DÉJEUNER SEMAINE

PRODUITS FRAIS ET DE SAISON
CUISINÉS AVEC PASSION

NOS P'TITS PLAISIRS - POUR ACCOMPAGNER L'APÉRITIF

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 de Charcuterie

20 €

Planche de Fromages

15 €

MENU DÉJEUNER

Du Lundi au Vendredi Midi

Entrée - Plat OU Plat - Dessert 20 €

Entrée - Plat - Dessert 25 €

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

ENTRÉES AU CHOIX

Salade Paysanne, Choux Bruxelles rôtis, Carottes, Lard, Œuf Mollet

Soupe à l'Oignons, Toast Gratiné

PLATS AU CHOIX

Echine de Porc, Purée de Patate Douce, Sauce Miel & 4 Epices

Lieu Noir, Purée de Panais, Carotte Glacée, Sauce Moule

DESSERTS AU CHOIX

Ile Flottante

Cake aux Amandes, Chantilly à la Fleur d'Oranger & Caramel à l'Orange

Riz au Lait Vanillé, Sauce Caramel

Vous ne trouvez pas votre bonheur ?

Pas d'inquiétude ! Vous pouvez composer votre formule au gré de vos envies en choisissant librement dans nos propositions "À la carte" au verso.
Un supplément s'applique au menu selon vos choix (colonne "Supp. Menu").

MENU ENFANT 12 €

Steak Haché OU Aiguillettes de Poulet Panées
Frites & Salade Verte OU Garniture de Saison

1 Boule de Glace OU Moelleux au Chocolat

À LA CARTE

Du Fait Maison préparé avec amour à partir de produits frais et de saison.
Des plats sincères, gourmands, qui changent au fil de l'arrivage et des inspirations du Chef

NOS ENTRÉES

Prix Supp. Menu

Entrée du Menu Déjeuner Au choix dans les propositions de la semaine	7 €	
Os à Moelle Rôti - Fricassée d'Escargots Toasts grillés et fleur de sel	11 €	+ 4 €
Burrata Crèmeuse - Pesto Rosso Salade de Mesclun, Tomates Confites, Pickles	12 €	+ 5 €
Foie Gras "Signature" Cœur abricot-pistache et chutney abricot-romarin	16 €	+ 10 €

NOS PLATS

Prix Supp. Menu

Plat du Menu Déjeuner Au choix dans les propositions de la semaine	17 €	
Tartare de Bœuf au Couteau - Le Classique Câpres, cornichons, échalotes, moutarde, œuf, ciboulette - Frites et salade verte	22 €	+ 4 €
Smash Burger de La Brasserie Buns boulanger, steak haché Black Angus, crème de cheddar fumé, poitrine fumée, oignons frits, pickles - Frites et salade verte	22 €	+ 4 €
Pièce du Boucher Selon l'arrivage, demandez à votre adorable serveur(se) !	28 €	+ 12 €

Accompagnement Frites Garniture de Saison Salade Verte	4 €
Sauce Maison Jus de Viande Glacé Bleu Crème de cheddar fumé Sauce du Moment	2 €

LA CAVE D'AFFINAGE - SELON DISPONIBILITÉ

Pour les amateurs de viande d'exception !

300 grammes d'entrecôte de dégustation

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

45 € / personne

*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 DESSERTS

Prix Supp. Menu

Assiette de 3 Fromages Régionaux Saint-Nectaire, Cantal, Bleu d'Auvergne	8 €	+ 3 €
Dessert du Menu Déjeuner Au choix dans les propositions de la semaine	7 €	
Crème Brûlée à la Praline Rose de Lyon	8 €	+ 2 €
Fondant au Chocolat, Crème Anglaise 10 minutes de cuisson minimum	10 €	+ 4 €
Café Gourmand	10 €	+ 4 €
Thé Gourmand	12 €	+ 6 €
Dessert "Suggestion" by Julien Meunier Demandez à votre adorable serveur(se) !	10 €	Hors Menu

♡ Partagez vos photos ♡



@brasserie_le_1930_vichy