

CARTE SOIR & WEEK-END

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 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 BRASSERIE

Au choix sur la carte

Entrée - Plat - Dessert 35 €

Nos produits sont cuisinés "minute", un temps de préparation peut être nécessaire.

NOS ENTRÉES

	Prix	Supp. Menu
Entrée du Moment Selon l'inspiration du Chef, demandez à votre adorable serveur(se) !	9 €	
Os à Moelle Rôti - Fricassée d'Escargots Toasts grillés et fleur de sel 5 min de cuisson	11 €	
Gravelax de Truite, Crème au Raifort et à la Moutarde Ancienne Pain Nordique	12 €	
Foie Gras "Signature" Cœur abricot-pistache et chutney abricot-romarin	16 €	+ 5 €

NOS PLATS

	Prix	Supp. Menu
La Criée du Moment Selon l'arrivage, demandez à votre adorable serveur(se) !	22 €	
Suprême de Poulet Fermier Sauce Champignons, Purée de Pommes de Terre à la Truffe	22 €	
Tartare de Bœuf au Couteau - Le Classique Câpres, cornichons, échalotes, moutarde, œuf, ciboulette - Frites et salade verte	22 €	
Smash Burger Buns boulanger, purée de tomates séchées, crème de Gorgonzola, steak haché Black Angus "smashé", poitrine fumée, oignons confits, oignons crispy Frites et salade verte	22 €	
Pièce du Boucher Selon l'arrivage, demandez à votre adorable serveur(se) !	28 €	+ 6 €
Accompagnement Frites Salade Verte Purée de Pommes de Terre Truffée (+2€)	4 €	
Purée de Pommes de Terre à la Truffe	6 €	
Sauce Maison Jus de Viande Glacé Bleu Crème de Gorgonzola Sauce du Moment	2 €	

LA CAVE D'AFFINAGE - SELON DISPONIBILITÉ

Pour les amateurs de viande d'exception !

Côte de Bœuf à Partager

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

Prix selon l'arrivage et le poids

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

CARTE SOIR & WEEK-END

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 DESSERTS

Prix Supp. Menu

Assiette de 3 Fromages Régionaux Saint-Nectaire, Cantal, Bleu d'Auvergne	8 €	
Dessert du Moment Selon l'inspiration du Chef, demandez à votre adorable serveur(se) !	8 €	
Riz au Lait Vanillé, Sauce Caramel	8 €	
Crème Brûlée au Praliné Noisettes	8 €	
Tartelette Forêt Noire	10 €	+ 3 €
Café Gourmand	10 €	+ 3 €
Thé Gourmand	12 €	+ 5 €
Dessert "Suggestion" by Julien Meunier Demandez à votre adorable serveur(se) !	10 €	+ 6 €

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

♡ Partagez vos photos ♡



@brasserie_le_1930_vichy



ÉVÉNEMENTIEL

Repas à table ou cocktail dînatoire, journée séminaire ou soirée festive, dans le cadre professionnel ou privé, on s'occupe de tout !

Que ce soit notre Salle de Réception, notre Salle Exclusive "La Loge", ou nos espaces extérieurs, nous avons l'espace privé qu'il vous faut pour accueillir votre événement.

Réalisez votre demande de devis
en quelques clics sur notre site internet



DÉCOUVREZ NOS BONS CADEAUX

Repas dans notre restaurant, accès à la piscine ou chèque cadeau de valeur à utiliser selon les envies de vos invités...

Rendez-vous sur notre Boutique en Ligne pour trouver de quoi faire plaisir à vos proches et à tous ceux que vous aimez, ou directement auprès de nos équipes sur place au restaurant !

Commandez votre cadeau à toute heure sur
notre site internet ou sur nos réseaux sociaux

RENDEZ-VOUS SUR SPORTINGVICHY.COM