

MENU MISE EN SCENE

Menu proposé uniquement le soir et le week-end

30 €

Petite salade au choix dans la carte

Wok de légumes sauce saté
et pavé de thon mi-cuit
(Nouilles chinoises et légumes à la Thai)

ou

Tartare de Bœuf au couteau, sauce cocktail,
câpres, cornichons*

ou

Gratin d'andouillette de la Maison Brailon,
légumes à la provençale, rattes en cocotte

Dessert du jour

ou

Café gourmand (suppl 3€)
ou Thé gourmand (suppl 4€)

FORMULE DU JOUR

proposée du lundi au vendredi à déjeuner, hors jours fériés

Entrée + Plat + Dessert 18,90€

Entrée + Plat 15,50€

Plat + Dessert 15,50€

Plat 11,90€

supplément Café Gourmand au dessert + 3 € (ou 4 € pour Thé Gourmand)

CARTE DES BOISSONS

APÉRITIFS

Apéritif Maison : Beaujolais "Rose Granit" méthode traditionnelle (12cl)	5,90€
Cocktail Apérol Spritz / Mojito (n'hésitez pas à consulter notre Carte Cocktails) (25cl)	8,90€
Cocktail sans alcool (25cl)	6,90€
Kir vin blanc : cassis, mûre, pêche, châtaigne, framboise (12cl)	4,20€
Kir royal au Crémant de Bourgogne ou Coupe de Crémant (12cl)	6,20€
Coupe de champagne Courtillier brut (12cl)	8,90€
Cidre Loïc Brut Raison (25cl)	3,90€
Martini blanc ou rouge, Suze (4cl), Porto rouge, Muscat (7cl)	4,00€
Pastis, Ricard (2cl)	3,20€
Pastis Jacoulot : traditionnel ou bleu (2cl)	4,20€
Bière pression : Fischer (25cl)	3,20€ (50cl) 6,20€
Bière pression : Affligem Blonde (25cl)	3,40€ (50cl) 6,60€
Affligem Ambrée (25cl)	4,00€ (50cl) 7,50€
Bière de Saison (25cl)	4,00€ (50cl) 7,50€
Gallia blanche (25cl)	4,00€ (50cl) 7,50€
Bière artisanale Terre de Bières : Caladoise ou Ambrée (33cl)	5,20€
Desperados (33cl)	4,90€
Whisky Aberlour 10ans d'âge (4cl)	6,90€
Whisky Ballantines (4cl)	4,50€
Jack Daniel's (4cl)	5,50€

JUS DE FRUITS & SOFTS

Jus Pago (20cl) (Jus de Fraise, Pomme, Mangue, Orange, Pamplemousse, Nectar d'Abricot, Nectar d'Ananas, Tomate, Citron vert, ACE)	3,50€
Coca Cola (33cl), Coca Zéro (33cl), Ice Tea pêche (25cl), Orangina (25cl)	3,50€
Schweppes Agrum, Schweppes Tonic (25cl)	3,50€
Limonade artisanale (25cl), Perrier (33cl)	3,50€
Sirop à l'eau (25cl)	2,50€

EAUX PLATES & GAZEUSES

Evian, Badoit, San Pellegrino (100cl)	4,80€
1/2 Badoit, 1/2 San Pellegrino, 1/2 Evian	3,80€

BOISSONS CHAUDES

Café expresso Lavazza	1,90€
Grand Café Lavazza	3,40€
Thé ou Infusion	3,40€
Cappuccino	3,70€
Chocolat chaud	3,40€
(suppl. lait : 0,10€)	

Merci de nous signaler en début de repas : les éventuelles allergies ou intolérances alimentaires et contrainte de temps. Viandes origine Française et UE, Prix nets, Taxes et Service Compris

MENU ARLEQUIN

pour les enfants jusqu'à 13 ans

12 €

**Steak haché ou Filet de poisson
ou Nuggets de poulet
faits maison**

accompagné de frites
ou légumes de saison

**Glace
ou dessert du jour**

1 sirop à l'eau

**PLANCHE APÉRO
à partager 14 €**



A LA CARTE

LES SALADES

	PETITE	GRANDE
La salade « Summerbody » Crudités, céréales, baies et fruits secs, vinaigrette fromage blanc aux herbes	11,90€	15,50€
La Caesar Poulet mariné aux épices douces, œuf dur, croûtons, pétales de parmesan et sauce Caesar	11,90€	15,50€
La salade Fraicheur Melon, pastèque, concombre, mousse de chèvre frais	11,90€	15,50€
La salade Italienne Carpaccio de tomates de couleur, mozzarella, jambon de pays et sorbet tomate/basilic	12,50€	16,00€
La portion de frites en complément :	3,90€	

LES POISSONS

Voyage asiatique , nouilles chinoises et légumes à la Thai (servis froid), brochettes de crevettes poêlées	19,00€
Tartare de daurade , mangue, ananas et avocat, aneth, poivre de Timut*	19,00€
Fish & Chips (poisson selon arrivage), sauce tartare*	19,00€
Filet de Bar snacké légumes grillés et croquants, sauce vierge	23,00€
Déclinaison autour du Saumon : en tartare, ceviche et gravlax*	21,00€

LES WOKS

Wok de légumes sauce saté (Nouilles chinoises et légumes à la Thai), au choix :		
Nature : 15,00€	Pavé 18,00€	Magret de canard 19,00€
	de thon mi-cuit	au sésame

LES VIANDES

Tartare de Bœuf au couteau, sauce cocktail, câpres, cornichons*	17,90€
Carpaccio de Bœuf : sauce pesto et parmesan*	16,90€
Burger Classic bacon : Cheddar ou St Marcellin*	17,90€
Burger Classic bacon XXL : (2 hachés de boeuf et galette de pomme de terre) Cheddar ou St Marcellin*	22,90€
Burger de Veau à la Napolitaine : (tomates confites, pignon de pin, basilic) cheddar ou Saint Marcellin*	18,90€
Faux Filet de Bœuf : sauce poivre/au bleu/beurre maître d'hôtel*	19,90€

LES SPÉCIALITÉS DE SAISON

Gratin d'andouillette de la Maison Brailon , légumes à la provençale, rattes en cocotte	19,90€
Grenouilles en persillade*	22,00€
Petite friture Jols , crème d'ail*	15,00€
Côte de Bœuf Charolaise : sauce poivre/au bleu/beurre maître d'hôtel* pour 2 personnes	62,00€

* Plats servis accompagnés de frites et salade verte

LES FROMAGES

Faisselle , servie avec crème épaisse, coulis fruits rouges ou nature	4,50€
Cervelle des Canuts	5,50€
Trilogie de fromages secs de la fromagerie Blanc	7,20€

LES DESSERTS

Dessert du jour (nous consulter)	5,00€
Molleux au chocolat , crème glacée vanille	6,90€
Vacherin glacé pêche de vigne/cassis	7,50€
Biscuit molleux aux amandes, framboise/citron vert	7,50€
Coupe de la Brasserie : 3 boules vanille/chocolat/fraise, banane, chantilly, sauce chocolat	7,90€
Café gourmand	6,90€
Thé/infusion gourmande	7,90€

LES GLACES

1 boule : 2,90€ - 2 boules : 4,90€ - 3 boules : 7,00€ Supplément chantilly +1,00€	
Nos parfums de crèmes glacées : vanille, caramel, chocolat, menthe-chocolat, café, pistache, Stracciatella, spéculoos, praliné	
Nos parfums de sorbets : citron, cassis, fraise, ananas, framboise, mandarine	
Nos Compositions glacées :	
Coupe Colonel : 3 boules citron, vodka	8,90€
Coupe After-eight : 1 boule chocolat, 2 boules menthe-chocolat, get 27	8,90€
Coupe Vigneronne : 3 boules cassis, marc de Bourgogne	8,90€