

MENU MISE EN SCÈNE

35 €

Ballotine de foie gras,
chutney fruits exotiques

ou

Cassolette de 6 escargots en persillade

Filet de Saint Pierre en croûte d'agrumes,
beurre blanc à la fleur de sureau, légumes niçois

ou

Onglet de Bœuf,
sauce échalote/sauce poivre/beurre maître d'hôtel,
frites, salade verte

Dessert du jour

ou

Café gourmand (suppl 3,50€)
ou Thé gourmand (suppl 4,50€)

MENU ARLEQUIN

pour les enfants jusqu'à 13 ans

12,90 €

Steak haché
ou
Fish and Chips

accompagné de frites
ou légumes de saison

Glace SMARTIES
ou glace 2 boules,
parfum au choix

1 sirop à l'eau



A LA CARTE

LES ENTRÉES / LES SALADES

Ballotine de foie gras, chutney fruits exotiques	16,90€
Cassolette d'escargots en persillade	les 6 : 12,50€ les 12 : 20,00€
Salade Caesar, poulet mariné, œuf dur, croûtons, pétales de grana padano et sauce Caesar	16,50€
Salade Printanière, tartare de légumes printaniers, pain toasté, mousse ail et fines herbes et sorbet à l'huile d'olive	16,50€
Salade Landaise, gésiers, noix, magret fumé et foie gras de canard	17,90€
La portion de frites : 4,00€	

LES POISSONS

Fish & Chips de cabillaud, sauce tartare*	19,90€
Tartare de saumon à la fraise, marinade au poivre de Séchuan*	20,90€
Filet de Saint Pierre en croûte d'agrumes, beurre blanc à la fleur de sureau, légumes niçois	24,90€

LES WOKS

Wok de légumes sauce saté (Nouilles chinoises et légumes à la Thai) :	
Nature : 16,00€ Gambas marinées au sésame : 22,00€	

LES VIANDES

Tartare de Bœuf au couteau, sauce cocktail, câpres et cornichons* 🇫🇷	18,90€
Onglet de Bœuf : sauce échalote/sauce poivre/beurre maître d'hôtel*	21,90€
Burger Classic bacon : Cheddar ou fourme d'Ambert* 🇫🇷	18,90€
Burger Classic bacon XXL : 2 hachés de bœuf et galette de pomme de terre, Cheddar ou fourme d'Ambert* 🇫🇷	23,90€
Burger de la Brasserie : «pain Bretzel», haché de cochon aux pistaches façon saucisson lyonnais, oignons caramélisés, rôsti de pomme de terre, Cheddar ou fourme d'Ambert*	19,90€
Burger du Sud Ouest : effiloché de canard, rôsti de pomme de terre, magret fumé, Cheddar ou fourme d'Ambert*	20,90€

* Plats servis accompagnés de frites et salade verte

LES SPÉCIALITÉS DE SAISON

Gratin d'andouillette de la maison Braillon sauce moutarde (15 min d'attente)*	23,00€
Grenouilles en persillade *	25,00€
Côte de veau (300gr), sauce morilles, fricassée de rattes	27,00€

LES FROMAGES

Faisselle, servie avec crème épaisse, coulis fruits rouges ou nature	4,90€
Cervelle des Canuts	5,90€
Demi Saint Marcellin de la fromagerie Blanc	5,90€

LES DESSERTS

Dessert du jour (nous consulter)	5,90€
Mœlleux au chocolat, crème anglaise et glace vanille	8,00€
Île flottante, soupe de fruits rouges	8,00€
Affogato, boule de glace vanille noyée dans un espresso	4,50€
Brioche perdue, glace Baba au Rhum (possibilité d'accompagner avec un shooter de Rhum Don Papa 2cl à 4€)	8,00€
Café gourmand	8,00€
Thé/infusion gourmande	9,00€

LES GLACES

1 boule : 3,00€ - 2 boules : 5,50€ - 3 boules : 7,50€ - Supplément chantilly +1,00€	
Nos parfums de crèmes glacées : vanille, caramel, chocolat, menthe-chocolat, café, pistache	
Nos parfums de sorbets : citron, cassis, fraise, fruits rouges, abricot, exotique	
Nos Coupes glacées :	
Coupe Limoncello : 3 boules citron, Limoncello	9,00€
Coupe After-eight : 1 boule chocolat, 2 boules menthe-chocolat, Get 27	9,00€
Coupe Vigneronne : 3 boules cassis, marc de Bourgogne	9,00€
Coupe Colonel : 3 boules citron et vodka	9,00€

FORMULE DU JOUR (À L'ARDOISE)

proposée du lundi au vendredi à déjeuner, hors jours fériés

Entrée + Plat + Dessert 20,00€

Entrée + Plat 16€ Plat + Dessert 16€ Plat 13,50€

CARTE DES BOISSONS

APÉRITIFS

Apéritif Maison : Beaujolais "Rose Granit" méthode traditionnelle (12cl)	5,90€
Cocktail Spritz / Mojito (n'hésitez pas à consulter notre Carte Cocktails) (25cl) à partir de	10,00€
Cocktail sans alcool (25cl)	7,50€
Kir vin blanc : cassis, mûre, pêche, châtaigne, framboise (12cl)	4,70€
Kir royal au Crémant de Bourgogne ou Coupe de Crémant (12cl)	6,40€
Coupe de champagne Courtillier brut (12cl)	9,00€
Cidre Loïc Brut Raison (27,5cl)	4,50€
Martini blanc ou rouge, Suze (4cl), Porto blanc ou rouge (7cl)	4,20€
Muscat (7cl)	4,20€
Pastis, Ricard (2cl)	3,20€
Bière pression : Fischer (25cl)	3,20€ (50cl) 6,20€
Affligem Blonde (25cl)	3,50€ (50cl) 6,80€
Affligem Ambrée (25cl)	4,00€ (50cl) 7,50€
Bière de Saison (25cl)	4,30€ (50cl) 8,00€
Gallia IPA (25cl)	4,00€ (50cl) 7,50€
Bière artisanale Terre de Bières : Triple Blonde ou Ambrée ou NEIPA (33cl)	5,50€
Desperados (33cl)	5,50€
Whisky Ballantines (4cl)	4,50€
Jack Daniel's (4cl)	5,50€
Whisky Aberlour 10 ans d'âge (4cl)	6,90€

JUS DE FRUITS & SOFTS

Jus Pago (20cl) (Jus de Fraise, Pomme, Mangue, Orange, Pamplemousse, Nectar d'Abricot, Nectar d'Ananas, Tomate)	3,90€
Coca Cola (33cl), Coca Zéro (33cl), Ice Tea pêche (25cl), Orangina (25cl), Schweppes Agrum, Schweppes Tonic (25cl)	3,90€
Limonade artisanale (25cl), Perrier (33cl)	3,90€
Sirop à l'eau (25cl)	2,90€
Ginger beer (20cl)	3,90€

EAUX PLATES & GAZEUSES

Evian, Badoit, San Pellegrino (100cl)	4,90€
1/2 Badoit, 1/2 San Pellegrino, 1/2 Evian	3,90€

BOISSONS CHAUDES

Café expresso Lavazza	2,00€
Grand Café Lavazza	3,50€
Affogato : boule de glace vanille noyée dans un espresso	4,50€
Thé ou Infusion	3,80€
Cappuccino	3,70€
Chocolat chaud	3,60€
(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

DIGESTIFS (4cl)

Get 27, Get 31, Limoncello	6,00€
Vodka, Baileys	6,00€
Téquila, Gin, Jagermeister	6,00€
Rhum Captain Morgan	7,00€
Poire William	8,00€
Chartreuse verte, Génépi	8,00€
Rhum Diplomatico, Rhum Don Papa	8,00€
Cognac, Calvados, Armagnac	8,00€
Liqueur Jacoulot (menthe poivrée/citron/sapin/ poire/café/marc de bourgogne)	8,00€