# MENU DU MIDI

La Brasserie est ouverte du lundi au vendredi, de 10h à 16h

Le service du midi est de 12h à 14h



# À PARTAGER

SAUCISSON ARTISANAL 9€

\*\*\*\*\*

# POT DE TERRINE ARTISANALE $7\epsilon$

CROQ' JAMBON BLANC DU PÈRE ANSELME AU COMTÉ

Béchamel, comté et jambon blanc 9€.

### PLANCHE APÉRO

Jambon de pays, jambon blanc du père Anselme, comté, terrine et saucisson artisanaux 25€

«Le rugby, c'est l'histoire d'un ballon avec des copains autour et quand il n'y a plus de ballon, il reste les copains.»

\*\*\*\*\*

Jean-Pierre Rives

# **ENTRÉES**

TARTE FIN TOMATE CHORIZO Mousse à la graine de moutarde	8€
SALADE DE POMMES DE TERRE ET HARENGS À L'HUILE	8€
PÂTÉ CROÛTE MAISON BOBOSSE	10€
TATAKI DU MOMENT Magret de canard	7€
ENTRÉE DU JOUR	7€

# LA BRASSERIE

### SALADE CÉSAR

Salade, croûtons, parmesan, poulet croustillant, tomates cerises, sauce César 18€

#### **VITELLO TONNATO**

Fines tranches de veau, assaisonnement mayonnaise, thon et anchois 14€

### TARTARE CLASSIQUE OU CESAR

Frites et salade verte 19€.

### **CROQUE MONSIEUR**

Jambon blanc du Père Anselme, béchamel Mornay, frites et salade verte 16€

### **ENTRECÔTE CHAROLAISE**

Sauce au poivre vert, frites et salade 27€

# **PLATS**

RISOTTO D'ÉPEAUTRE AU BEURRE DE TRUFFE Accompagnement courgettes et pecorino	19€
BURGER DU LOU Confit de poivrons, chorizo, tomate balsamique, steak et fromage provolone	22€
SOURIS D'AGNEAU BRAISÉ AU JUS Semoule, fruits secs et amandes	25€
PICANHA DE BOEUF ANGUS Pommes fondantes et sauce chimichurri	25€
PAVÉ DE CABILLAUD EN CROÛTE DE MISO Sauce vierge et tian de légumes provencaux	22€
RAVIOLIS DE BAR beurre emulsionné aux agrumes et câpres	19€
PLAT DU JOUR	14,5€
SUGGESTION DU CHEF À l'ardoise	

# FORMULES DU JOUR Entrée du jour - Plat du jour - Dessert du jour

ENTRÉE + PLAT OU PLAT + DESSERT 21€

ENTRÉE + PLAT + DESSERT 27€

## **FROMAGES**

#### SAINT MARCELLIN

*Demi* : 4,50€ *Entier* : 7€

#### FAISSELLE DE FROMAGE BLANC

Coulis de fruits rouges, miel, crème et sucre 5€

# **DESSERTS**

### ÎLE FLOTTANTE

Crème anglaise chocolat et tuile grué cacao 9€

### **CRUMBLE POIRE TONKA**

Sorbet poire 8€

### DÔME CHOCO NOISETTE

Ganache montée à la noisette et insert de fruits rouges 9€

CAFÉ GOURMAND OU THÉ GOURMAND

11€

**DESSERT DU JOUR** 

8€

# CARTE DES BOISSONS



# **VINS & SPIRITUEUX**

VINS : LA CAVE PANÉ ROUGE :	RY	Verre	Pot			
AOP Côte du Rhône, La Gart	ıste, Sy	rah Grenache 4€	14€			
BLANC : AOP Côte du Rhône, La Garuste, Viognier ROSÉ :		ognier 4€	14€			
AOP Côte du Rhône, La Garuste, Syrah Grenache			14€			
APÉRITIFS Spritz Suze Tonic Ricard (Mauresque, Tomate, Martini Blanc / Rouge Porto - 6cl Suze - 6cl Communard Kir (Mûre, Chataîgne, Pêche			8€ 8€ 4€ 4€ 4€ 4€ 4€			
WHISKEY 4cl:		RHUM 4cl :				
Jack Daniel's Ballantine's	8€	Don Papa	9€			
Jameson	8€ 8€	Diplomatico Havana	9€ 8€			
	10€	Hechicera	0€ 10€			
GIN ₄cl : Beefeater : 8€ / Hendricks : 9€ / Monkey 47 : 10€  DIGESTIFS : Cognac AUGIER - ₄cl 9€ Liqueur Mandarine - 6cl 8€						
GET 27/31 - 4cl	7€	Chartreuse verte/jaune -4cl				
Calvados V.S - 4cl	9€	Chartreuse MOF - 4cl	11€			
Limoncello - 6cl	7€	Genepi - 4cl	9€			
Poire William's -4cl	9€	Menthe Pastille - 4cl	9€			
Verveine / Menthe Forez - 6cl	8€	Menthe Poivrée - 4cl	9€			

# SOFTS - EAUX - BIÈRES

SOFTS		
Coca-Cola, Coca-Cola Zéro - 33cl		4€
Fuzetea - 25cl		4€
Orangina - 25cl		4€
Schweppes Tonic - 25cl		4€
Limonade - 25cl		3€
Badoit Rouge - 33cl		3,50€
JUS - 25 cl		3€
Pomme, Orange, Ananas, Abricot, Tomate		20
Tomme, Orange, Amanas, Abricot, Tomate		
SIROPS		2€
Grenadine, Pêche, Fraise, Citron, Orgeat, Men Supplément sirop : 0.50€	nthe, Cassis	
зарренент эпор . 0,50-е		
EAUX		
Evian -1L		5,50€
Badoit Verte - 1L		6€
Chateldon - 75cl		7€
BIÈRES		
PRESSIONS	25 cl	50 cl
Heineken (Blonde)	3,50€	7€
Gallia (I.P.A)	4,50€	8€
Gallia (Blanche)	4,50€	8€
Panaché	4€	7€ <b>7</b> 6
Monaco Picon	4€ 4€	7€ 8€
Desperados	4€ 4,50€	8€
Desperados	4,300	ot
BOUTEILLES		33 <b>c</b> l
Heineken o.o% - 33cl		4€