



• BRASSERIE DES •

MONTS D'OR

Restaurant & Bar à vins

A Partager

Saucisson sec des « Hauts Monts » à couper par vos soins, 12€

Pain de campagne, beurre et cornichons.

Vacherin Mont d'Or du Jura au vin blanc et à l'ail, 29€

Servi dans sa boîte accompagnée de Pommes de terre grenailles.

Planche de Gravlax de saumon de Norvège mariné à l'aneth, 18€

Crème au raifort, toasts de pain de campagne grillés.

Le Croque-Monsieur de la Brasserie, 18€

Pain brioché crémeux au jambon truffé, cheddar nature.

Nems de poulet menthe fraîche, 17€

Salade croquante, sauce thaï.

Tataki de thon Albacore à la thaï, 17€

Graines de sésame.

Planche de charcuterie de la maison « Laborie », Auvergne 21€

Jambon cru de montagne, rosette, Brésaola et jambon blanc à l'os,

Beurre et cornichons.

Planche de fromages affinés, 24€

Picodon, Comté, Saint Marcellin « Maison Cellier », Fourme d'Ambert.

Les Entrées

Terrine de canard élaborée par nos soins, poivre vert et pistache 12€

Chutney de fruits de saison, salade verte.

Velouté de Butternut, 12€

Eclats de châtaigne.

Œuf « plein air » en meurette, 15€

Œufs pochés, croûtons, épinards, lard fermier, sauce au vin rouge.

Salade César, Entrée 15€

Filet de volaille snacké, sauce césar onctueuse au parmesan,

Plat 21€

Croûtons, salade romaine et œuf dur

Tataki de thon rouge Albacore à la thaï, Entrée 18€

Légumes croquants asiatiques.

Plat 27€

Tartare de saumon frais de Norvège aux herbes et au citron, Entrée 17€

Avocats.

Plat 26€

Le Plat Végétarien

Conchiglioni Rigati, 19€

Conchiglioni farcis à la ricotta aux herbes, tombée d'épinards, sauce tomates.

Gratin de coquillettes à la truffe mélanosporum, 26€

Le Menu Enfant

Saumon ou steak haché à la plancha, mousseline de pommes de terre ou frites, 14€

Gaufre bruxelloise ou 1 boule de glace.

Les Poissons

Dos de skrei de Norvège rôti à la plancha, 26€
Beurre blanc au yuzu et épinards frais au beurre.

Véritable Fish and Chips (poisson selon arrivage), 22€
Frites fraîches maison, sauce tartare, mesclun.

Pavé de thon rouge snacké à la plancha, 28€
Vierge de légumes, écrasé de pommes de terre aux herbes et olives noires.

Les Viandes

Tartare de « Fleur de bœuf » tradition au couteau, 21€
Pommes frites maison, salade verte.

Selle d'agneau français grillée, 27€
Jus d'agneau, haricots verts au beurre, mousseline de pommes de terre.

Foie de veau français poêlé, 26€
Jus de veau déglacé au vinaigre balsamique, mousseline de pommes de terre.

Alilla de cochon de Castille ibérique grillé à la plancha, 25€
Jus corsé, risotto Arborio safrané, chorizo grillé.

Filet de Bœuf « origine France » poêlé, 35€
Sauce au poivre de Madagascar, pommes frites maison, salade verte.

Les Fromages

Faisselle coulis fruits rouges ou crème fraîche ou miel. 5€

Cervelle de canut accompagnée de croûtons. 7€

Saint-Marcellin « Maison Cellierier », salade verte. Demi : 5€
Entier : 8€

Assortiment de fromages,
Saint Marcellin « Maison Cellierier », Comté, Picodon, Fourme d'Ambert. 13€

Les Douceurs

Boules de glaces ou sorbets « Histoire de glaces ». La boule 3.50€

Crème caramel à la vanille de Madagascar et 8€
Sa grosse madeleine au miel.

Gaufre bruxelloise, 10€
Salade de fruits de saison, chantilly, chocolat fondu.

Mont blanc des Alpes, 9€
Crème de marrons, éclats de meringue, glace vanille, chocolat fondu et chantilly.

Tarte Tatin, 10€
Glace vanille Bourbon.

Poire Belle Hélène, 10€
Poire pochée, glace vanille Bourbon, chantilly, sauce chocolat, amandes grillées.

Mousse au chocolat noir Guanaja « Valhrona », 9€
Comme chez ma « Grand-Mère ».

Café ou thé gourmand. 10€

Salade de fruits de saison. 9€