



• BRASSERIE DES •

MONTS D'OR

Restaurant & Bar à vins

A Partager

Saucisson sec des « Hauts Monts » à couper par vos soins, Beurre et cornichons.	12€
Acras de morue à l'Antillaise, Sauce tomate fraîche pimentée.	15€
Tataki de thon rouge Albacore à la thaï, Légumes croquants asiatiques, graines de sésame.	16€
Escalope de porc fermier façon milanaise servie sur planche, Sauce gribiche, mayonnaise, câpres, ciboulette, persil, échalotes, cornichons.	16€
Nems de poulet, menthe fraîche, Salade croquante, sauce thaï.	17€
Le Croque-Monsieur de la Brasserie, Pain brioché crémeux au jambon truffé, cheddar nature.	18€
Planche de Gravlax de saumon « Bømlo » à l'aneth, Crème au raifort, toasts de pain grillé.	18€
Planche de faux filet de bœuf séché, fumé, servi comme un carpaccio, Huile olive, fonds artichauts en lamelles et copeaux de Parmesan Parmegiano.	20€
Planche de charcuteries de la maison Laborie, Jambon cru de montagne, Rosette, Brésaola et jambon blanc à l'os, beurre et cornichons.	21€
Planche de fromages affinés, Fromage de chèvre, Comté, Saint Marcellin « Maison Cellierier », Fourme d'Ambert.	24€

- La liste des allergènes est à votre disposition, sur demande.

Les Fromages

Faisselle coulis fruits rouges ou crème fraîche ou miel.	5€
Cervelle de canut accompagnée de toasts de pain grillé.	7€
Saint-Marcellin « Maison Cellierier », salade verte.	Demi : 5€ Entier : 8€
Assortiment de fromages, Saint Marcellin « Maison Cellierier », Comté, Fromage de chèvre, Fourme d'Ambert.	12€

Les Douceurs

Boules de glaces ou sorbets « Gloria Gelato », la boule	3.50€
Œuf à la neige « Grand-mère », Caramel, amandes grillées, crème anglaise.	8€
Mont blanc des Alpes, Crème de marrons, meringue, glace vanille, chocolat fondu et chantilly.	9€
Crème brûlée à la cassonade, A la vanille de Madagascar.	9€
Mousse au chocolat noir « Valhrona », Tuile de Grué.	10€
Gaufre bruxelloise, Compote de pommes, chantilly, chocolat fondu.	10€
Tarte fine feuilletée aux pommes, servie tiède, Glace vanille.	10€
Café ou thé gourmand, (Expresso ou décaféiné ou infusion ou thé).	12€

- La liste des allergènes est à votre disposition, sur demande.

Les Poissons

- Fish and chips, poisson selon l'arrivage,** 22€
Sauce tartare et frites fraîches maison.
- Dos de Skrei de Norvège grillé à la plancha,** 24€
Risotto Arborio, sauce beurre blanc safrané.
- Tataki de thon rouge Albacore à la thaï,** 26€
Légumes croquants asiatiques servis froids, graines de sésame, frites fraîches maison.
- Ballotine de bar « Corse » farci au gambas,** 28€
Epinards frais en branche, sauce aux agrumes.

Les Viandes

- Tartare de « Fleur de bœuf » tradition au couteau,** 21€
Frites fraîches maison, salade verte.
- Allila de cochon de Castille Ibérique, grillé à la plancha,** 25€
Risotto Arborio, poivrons confits, jus au chorizo.
- Souris d'agneau confite, jus au thym,** 26€
Purée de pommes de terre aux herbes.
- Foie de veau « Français » poêlé à la lyonnaise,** 28€
Jus de veau, ail, persil, purée de pommes de terre.
- Filet de Bœuf « origine France » poêlé, sauce béarnaise,** 35€
Frites fraîches maison, haricots verts.

Les Entrées

- Velouté de potimarron,** 12€
Crème et croûtons.
- Œuf en meurette à la lyonnaise,** 14€
Lardons fermier, épinards, sauce vin rouge et toast de pain beurré.
- Tataki de thon rouge Albacore à la thaï,** 16€
Légumes croquants asiatiques servis froids, graines de sésame.
- Gravlax de saumon « Bømlo » à l'aneth,** 18€
Crème au raifort, toast de pain grillé.
- Salade César,** 19€
Filet de volaille snacké, sauce césar onctueuse au parmesan, Croûtons, salade romaine et œuf dur.
- Salade gourmande au foie gras de canard du Périgord,** 22€
Vinaigrette à l'échalotes, artichauts, haricots verts et salade verte.

Le Plat Végétarien,

- Fettucce Ricce n°3 « La Molisana », Au pesto verde,** 19€
Olives, pignons de pin, oignons frits, basilic frais et tuile de parmesan.

Le Menu Enfant

- Saumon ou steak haché à la plancha, purée de pommes de terre ou frites,** 14€
Gaufre bruxelloise ou 1 boule de glace au choix.

Vins au verre

BLANC	Verre 12 cl	Pot 46 cl	ROUGE	Verre 12 cl	Pot 46 cl
Viognier	5€	12€	Côtes du Rhône	5€	12€
Tariquet	5,5€	-	Sélection sommelier	9€	-
Macon	6€	-			
Sélection sommelier	9€				

Nos Boissons

Apéritifs

Apéritif Maison	8,50€
Ricard / Pastis	4€
Kir, (cassis, pêche, framboise, mûre, châtaigne)	6€
Kir Royal	13€
Communard	6€
Martini Rouge ou Blanc	6€
Porto Rouge ou blanc	6€
Campari / Suze	6€
Americano	10€
Lillet blanc ou rosé	8€
Apéritif Maison	8,5€

Sodas

Sirop à l'eau	3€
Limonade / Diabolo	3.5€
Coca / Zéro	4.5€
Orangina / Fuzetea	4.5€
Schweppes Tonic	4.5€
Jus de fruits (Orange, Ppmelo, Pomme, Ananas, Fraise, abricot)	4.5€
Perrier	4,5€
Ginger Beer	6€
Red Bull	6€
Jus de fruits pressés	6€
Cocktail de fruits	8€

Pétillants

Kir pétillant ou prosecco	8€
Coupe de Champagne (16cl)	15€
Piscine de champagne	16€

Bières

Pressions	25cl	50cl
Péroni	4€	7,50€
Monaco	4,5€	8€
Picon	5€	9,50€
Grimbergen Blonde	5€	9.5€
Grimbergen Spéciale	5.5€	10€
Bouteilles 33cl		
1664 sans alcool		6€
Mont Blanc IPA		7€
Corona		7€

Boissons Chaudes

Expresso / Noisette / Déca	2€
Café / Déca allongé	2€
Cappuccino	5€
Double Expresso	4€
Grand Crème / Café frappé	4.5€
Double grand crème	5€
Chocolat	4€
Thés	4,5€
Café ou Chocolat Viennois	5,5€

Nos Alcools

Whisky

Whisky	8€
Whisky coca	10€
Jack Daniels	12€
Chivas 12 ans / Aberlour 10 ans	14€
Nikka	16€
Glenlivet 18 ans	18€

Gins

Gin sans alcool tonic Ceder's	8€
Gordon's	8€
Gin gordon's tonic	10€
Bombay Sapphire	12€
Hendrick's / Citadelle	14€
Monkey 47	16€
Accompagnement tonic	2€

Rhums

Havana 3 anos / especial	8€
Cachaça / Rhum coca	12€
Diplomatico	10€
Don Papa	12€
Héchicera	14€
Santa Thérèse 1796	16€
Parce Rhum	16€
Zacapa 23 ans	18€

Vodkas

Absolut	8€
Greygoose	12€
Belvédère	14€
Accompagnement tonic, ginger beer, coca,	2€
Red bull	4€
TEQUILA	4cl
Camino	10€
Patrone silver	16€

Digestifs

Get 27 / Get 31	10€
Baileys	10€
Limoncello / Manzana / Amaretto	10€
Génépi	10€
Calvados « Busnel »	10€
Bas Armagnac « Tariquet »	10€
Cognac VSP	10€
Armagnac « Duc de Camilhac »	12€
Marc de Bourgogne « Jacoulot »	12€
Vieille prune « Massenez »	12€
Eau de Vie de Poire / Mirabelle	12€
Grappa « Cellini »	12€
Cointreau, Grand Marnier	12€
Menthe Poivrée « Jacoulot »	12€
Verveine « Jacoulot »	12€
Mandarine « Eygubelle »	12€
Cognac XO « Hennessy »	18€
L' Abricot « du Roulot »	18€
Liqueur de Poire « Jacoulot »	12€
Chartreuse verte	10€
Chartreuse jaune	10€
Chartreuse MOF	14€
Chartreuse Liqueur de Centenaire	14€
Chartreuse VEP verte	20€
Chartreuse Elixir 1605	14€

Cocktails

Spritz Apérol	10€
Spritz St Germain	15€
Mojito	10€
Caïpirinha	10€
Moscow Mule	12€

*L'abus d'alcool est dangereux pour la santé.