



• BRASSERIE DES •

# MONTS D'OR

*Restaurant & Bar à vins*

## *A Partager*

**Fuet Catalan Ibérique » à couper par vos soins, 12€**

Pain de campagne, beurre et cornichons.

**Acras de morue à l'Antillaise, 15€**

Sauce tomate fraîche pimentée.

**Nems de poulet menthe fraîche, 17€**

Salade croquante, sauce thaï.

**Tataki de bœuf au soja et sésame, salade de wakamé, 17€**

**Poulpe grillé à la Galicienne 18€**

Huile olive, paprika.

**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.

**Planche de charcuteries 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*

**Velouté de petits pois frais, 10€**

Chips de lard grillé.

**Œufs mimosa, mayonnaise maison, 12€**

Salade sucrine.

**Avocat cocktail, crevettes roses, 14€**

Sauce cocktail maison, salade verte.

**Salade César, Entrée 16€**

Filet de volaille snacké, sauce César onctueuse au parmesan,

Croustons, salade romaine et œuf dur. **Plat 23€**

**Tartare de saumon frais de Norvège aux herbes, Entrée 17€**

Citron et salade verte. **Plat 26€**

**Tataki de bœuf à la thaï, Entrée 18€**

Légumes croquants asiatiques, graines de sésame. **Plat 27€**

## *Le Plat Végétarien*

**Panciotti aux asperges, 21€**

Ravioles farcies aux asperges, pesto, sauce tomate, et copeaux de Parmesan.

## *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

**Escalope de saumon frais de Norvège grillé à la plancha,** 25€  
Sauce vierge, écrasé de pommes de terre.

**Filet de daurade Royale rôti à la plancha,** 27€  
Ratatouille confite à la Provençale, pesto au basilic.

**Aïoli de cabillaud, légumes de saison au bouillon safrané,** 28€  
Courgettes, fenouil, pommes de terre, carottes, chou-fleur.

**Tentacules de poulpe à la Galicienne,** 36€  
Pommes de terre nouvelles, huile d'olive et paprika fumé.

## Les Viandes

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

**Filet de canette de Barbarie française rôtie,** 24€  
Jus au thym, haricots verts au beurre, mousseline de pommes de terre.

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

**Escalope de veau Français à la milanaise,** 28€  
Jus de veau, câpres, citron, penne à la sauce tomate.

**Filet de Bœuf « origine France » poêlé, sauce béarnaise,** 35€  
Pommes frites maison, salade verte.

## Les Fromages

**Faisselle « la fromagerie la Neuvilleoise »**  
Coulis fruits rouges ou crème fraîche ou miel. 6€

**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€

**Œuf à la neige « Grand-mère »,** 8€  
Caramel, amandes grillées, crème anglaise.

**Crème brûlée à la vanille de Madagascar.** 9€

**Clafoutis aux fruits de saison,** 9€  
Glace vanille Bourbon.

**Mousse au chocolat noir « Valhrona »,** 10€  
Tuile au grué.

**Gaufre bruxelloise,** 10€  
Chantilly, chocolat fondu, compote de pommes

**Tarte sablée amandines aux fraises,** 10€  
Pate sablée maison, crème d'amandes, crème pâtissière.

**Vacherin aux fruits frais,** 11€  
Glace vanille Bourbon et fruits rouges, meringue, chantilly, coulis de fruits rouges.

**Café ou thé gourmand.** 12€  
(Expresso ou décaféiné ou infusion ou thé).