



• BRASSERIE DES •

MONTS D'OR

Restaurant & Bar à vins

A Partager,

Pissaladière à la niçoise. 13€

Pâte de pinsa, compotée d'oignons, anchois et olives noires.

Saucisson sec D'Auvergne des « Hauts Monts » à couper par vos soins, 13€

Pain, beurre et cornichons.

Acras de morue à l'Antillaise, 15€

Sauce tomate pimentée.

Escalope de porc fermier façon milanaise servie sur planche, 16€

Sauce gribiche, mayonnaise, câpres, ciboulette, persil, échalotes, cornichons.

Nems de poulet, menthe fraîche, 17€

Salade croquante, sauce thaï.

Le Croque-Monsieur de la Brasserie, 18€

Pain brioché crémeux au jambon truffé, cheddar nature.

Planche de Gravlax de saumon « Bømlø » à l'aneth, 18€

Crème au raifort, toasts de pain grillé.

Tataki de thon à la thaï, 20€

Sauce soja, algues wakamé.

Planche de charcuteries de la maison Laborie, 21€

Jambon cru d'Auvergne, Saucisson sec, Brésaola et jambon blanc à l'os, beurre et cornichons.

Planche de fromages affinés, 24€

Fromage de chèvre, Comté, Saint Marcellin « Maison Cellierier », Reblochon fermier.

Les Fromages

Faisselle « La fromagerie la Neuvilleoise »

coulis fruits rouges ou crème fraîche ou miel. 6€

Cervelle de canut accompagnée de toasts de pain de campagne. 7€

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

Entier : 8€

Assortiment de fromages,

Saint Marcellin « Maison Cellierier », Comté, Fromage de chèvre, Reblochon fermier. 13€

Les Douceurs

Boules de glaces ou sorbets « Gloria Gelato », la boule 3.50€

Supplément chantilly maison. 0.50€

Crème brûlée à la vanille de Madagascar. 9€

Mousse au chocolat noir « Valhrona », 10€

Tuile au grué.

Gaufre bruxelloise, 10€

Compote de pommes, chantilly, chocolat fondu.

Crumble aux fruits d'automne, 10€

Glace vanille.

Mont blanc des Alpes, 11€

Crème de marrons, meringue, glace vanille, chocolat fondu et chantilly.

Tarte fine feuilletée aux pommes, servie tiède, 11€

Glace vanille.

Café ou thé gourmand. 12€

(Expresso ou décaféiné ou infusion ou thé).

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

Les Poissons

Dos de cabillaud rôti à la plancha, 25€

Risotto Arborio, poêlée de champignons frais des bois, beurre blanc.

Escalope de saumon « Bømlo » grillé, 26€

Sauce vierge, épinards frais en branche, citron.

Pavé de bar « Corse » grillé à la plancha, aux saveurs des îles, 28€

Sauce curry et lait de coco, mousseline de patates douces.

Tataki de thon à la thaï, légumes croquants, 28€

Sauce soja, algues wakamé, pommes frites maison.

Linguine « La Molisana » au homard, 35€

Sauce homardine.

Les Viandes

Tartare de « Fleur de bœuf » tradition au couteau, 21€

Pommes frites maison, salade verte.

Poulet fermier des Dombes chasseur, 25€

Jus de volaille, oignons grelots et champignons frais des bois, gratin Dauphinois.

Côte de cochon fermier « Français » rôti au beurre, 26€

Jus de viande, gratin de macaronis. (15 minutes de préparation).

Foie de veau « Français » poêlé à la lyonnaise, 28€

Jus de veau, ail, persil, mousseline de pommes de terre.

Filet de Bœuf « origine France » poêlé, sauce au poivre mignonette, 36€

Pommes frites maison, salade verte.

Les Entrées

Soupe de moules de Bouchot safranée, 13€

Crème, moules décortiquées et croûtons.

Terrine retour de chasse élaborée par nos soins aux aïelles, 14€

Cerises au vinaigre maison, salade verte.

Œuf « plein air » en meurette, 15€

Œuf poché, croûtons à l'ail, lardons fermiers d'Auvergne et sauce au vin rouge.

Escargots de Bourgogne en persillade, Par 6 12€

Beurre, ail, persil. Par 12 20€

Salade César, Entrée 16€

Filet de volaille snacké, sauce césar onctueuse au parmesan, Plat 23€

Croûtons, salade romaine et œuf dur.

Tartare de bar Corse, aux avocats, Entrée 17€

Tomates confites, huile olive, coriandre et jus de citron vert. Plat 24€

Gravlax de saumon « Bømlo » à l'aneth, Entrée 18€

Crème au raifort, toasts de pain grillé. Plat 25€

Le Plat Végétarien

Ravioloni con crema di ricotta di bufala e di spinaci, 21€

Coulis de tomates maison, épinards en branche et copeaux de parmesan.

Fondue de Mont d'Or au vin blanc, salade verte, 24 €

Servi dans sa boîte accompagnée de Pommes de terre. (15 minutes de préparation).

Le Menu Enfant

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

Gaufre bruxelloise, 1 boule de glace. (viande servie à point ou bien cuite).