



• BRASSERIE DES •

# MONTS D'OR

*Restaurant & Bar à vins*

## *A Partager*

**Rillette de poissons,** 10€

Ciboulette, persil, échalotes, pain de campagne grillé.

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

Pain de campagne, 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 « Bømlo » à l'aneth** 18€

Crème au raifort, pain de campagne grillé.

**Planche de faux filet de bœuf séché, fumé, servi comme un carpaccio,** 20€

Huile olive, fonds artichauds en lamelles et copeaux de Parmesan Parmegiano.

**Planche de charcuteries de la maison Laborie,** 21€

Jambon cru de montagne, Rosette, Brésaola et jambon blanc à l'os, beurre et cornichons.

**Planche de fromages affinés,** 24€

Fromage de chèvre, Comté, Saint Marcellin « Maison Cellierier », Fourme d'Ambert.

## *Les Entrées*

**Velouté de cèpes,** 13€

Œuf parfait, croutons à l'ail, et persil frit.

**Terrine de canard, morilles et pistaches élaborée par nos soins,** 14€

Chutney de fruits de saison, salade verte.

**Petites quenelles de homard « moulée à la cuillère »,** 15€

Sauce homardine.

**Salade Lyonnaise**

Salade frisée, lard fermier, croutons à l'ail, œuf poché. **Plat 20€**

**Céviche d'espadon à la Péruvienne,** **Entrée 16€**

Lait de coco, citron vert, coriandre, fruits de la passion, piment. **Plat 24€**

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

Crème au raifort, pain de campagne grillé. **Plat 26€**

## *Le Plat Végétarien*

**Gnocchis à la pomme de terre, saveur d'automne,** 19€

Coulis de potimarron, épinards frais, champignons du moment, ricotta à la châtaigne.

## *Le Menu Enfant*

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

Gaufre bruxelloise, 1 boule de glace.

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

## Les Poissons

**Dos de cabillaud rôti, à la plancha,** 24€  
Fondue de poireaux, sabayon au champagne.

**Chazuke de saumon « Bømlo » au bouillon sakimidori « Japonais »,** 25€  
Riz japonais, shitaké, daïkon, carottes, gingembre, algue Nori.

**Pavé de maigre « Corse » grillé à la plancha,** 28€  
Sauce vierge, embeurrée d'épinards frais, purée de pommes de terre.

**Blanquette de lotte à la crème,** 29€  
Carottes, oignons, champignons, Pappardelle « De Cecco ».

## Les Viandes

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

**Suprême de volaille fermière à la crème et aux champignons,** 24€  
Riz pilaf, épinards frais.

**Côte de cochon fermier « Français » rôti au beurre,** 26€  
Jus corsé, haricots Paimpol au chorizo.

**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 béarnaise,** 35€  
Pommes frites maison, salade verte.

## Les Fromages

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

**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, Fourme d'Ambert. 12€

## Les Douceurs

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

**Coulant au chocolat « Valhrona »,** 9€  
Crème anglaise.

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

**Gaufre bruxelloise,** 10€  
Compote de pommes, chantilly, chocolat fondu.

**Tarte fine feuilletée aux pommes servie tiède,** 10€  
Glace vanille.

**Croquant d'automne à la poire,** 10€  
Sablé spéculoos, chutney de poires, sorbet poire, chocolat fondu.

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

**Véritable Crème caramel, servie en saladier pour 2,** 16€  
Servie à la louche par vos soins.

## Vins au verre

BLANC	Verre 12 cl	Pot 46 cl	ROUGE	Verre 12 cl	Pot 46 cl
IGP Viognier	5€	12€	IGP Côtes du Rhône	5€	12€
IGP Tariquet	5,5€	-	Sélection		
AOP Macon	6€	-	du sommelier	9€	-
AOP Vire Clessé	8€				

## Nos Boissons

### Apéritifs

Ricard / Pastis	4€
Kir, (cassis, pêche, framboise, 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	10€
Apéritif Maison	8,50€

### Sodas

Sirop à l'eau	3€
Limonade / Diabolo	3.5€
Coca / Zéro	4€
Orangina / Fuzetea	4€
Schweppes Tonic	4€
Jus de fruits	4€

(Orange, Ppmelo, Pomme,  
Ananas, Fraise, abricot, tomate)

Perrier	4,5€
Ginger Beer	5€
Red Bull	5€
Jus de fruits pressés	7€
Cocktail de fruits	8€

### Pétillants

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

### Bières

Pressions	25cl	50cl
Poretti	4€	7,50€
Monaco	4,5€	8€
Picon	5€	9,50€
Grimbergen Blonde	5€	9,50€
Grimbergen Spéciale	5.5€	10€
<b>Bouteilles 33cl</b>		
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

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

### Gins

Gin sans alcool tonic Ceder's	8€
Gordon's	8€
Bombay Saphir	10€
Hendrick's	14€
Monkey 47	16€
Accompagnement tonic	2€

### Rhums

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

### Vodkas

Absolut	8€
Greygoose	12€
Belvédère	14€
Accompagnement tonic	2€
Accompagnement Red Bull	4€

### TEQUILA

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 »	12€
Marc de Bourgogne « Jacoulot »	12€
Vieille prune « Massenez »	12€
Eau de Vie de Poire / Mirabelle	12€
Grappa « Cellini »	12€
Cointreau	12€
Menthe Poivrée « Jacoulot »	12€
Verveine « Jacoulot »	12€
Mandarine « Eygubelle »	12€
Cognac VSP	10€
Cognac XO « Hennessy »	20€
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 Elixir 1605	14€
Chartreuse VEP verte	20€

### Cocktails

Spritz Apérol	10€
Spritz St Germain	15€
Mojito	10€
Moscow Mule	12€
Caïpirinha	10€
Sex on the beach	12€
Virgin mojito	8€