



• BRASSERIE DES •

MONTS D'OR

Restaurant & Bar à vins

A partager

- | | |
|---|-----|
| Saucisson sec des « hauts Monts » sur planche à couper par vos soins
Pain de campagne, beurre et cornichons | 12€ |
| Saucisson sec de canard « Maison Laborie » à couper par vos soins
Pain de campagne, beurre et cornichons | 16€ |
| La Lyonnaise
Terrine de cochon fermier du Cantal, rosette de Lyon, jambon blanc, jambon cru, condiments, beurre | 18€ |
| Planche mixte
Jambon blanc, rosette, jambon cru, st marcelin « Maison Cellierier », chèvre « Ferme du Puy », comté, condiment, beurre | 22€ |
| Planche de fromages affinés
Saint marcelin « Maison Cellierier », comté, chèvre « ferme du Puy » fourme d'Ambert | 24€ |
| Toasts de boudin noir du Cantal et pomme fruit | 9€ |
| Rillettes de saumon Bomlo au curry , toasts de pain grillé | 14€ |
| Pain brioché crémeux au jambon truffé ,
Cheddar nature façon croque-monsieur | 16€ |
| Gravlax de saumon bomlo à l'aneth et gingembre ,
Crème de yuzu et wasabi, toasts de pain de campagne | 18€ |

Les entrées

- Velouté de Panais à la noisette torréfiée, 9€
Emulsion de lait d'amande
- Salade César servie snackée, Entrée : 13€
Filet de volaille Plat : 19€
« Œuf plein air des collines » cuit à basse température,
Croûtons, tomates confites, sauce anchois, parmesan, teriyaki, sésame
- Terrine de cochon fermier du Cantal élaborée par nos soins, 12€
Confiture d'oignons au cassis, toasts de pain campagne, condiments
- Œuf « plein air des collines » à la Florentine, 14€
Fine tranche de poitrine fermière, épinards, tomme de vache « fromagerie Bazin »
- Carpaccio d'esturgeon fumé bio, salade de pomme de terre Amandine. 21€
Crème de yuzu, wasabi, œufs de truite fumés « bio »

Plat végétarien

- Gratin de « tortellone » au potiron et artichaut, 22€
Tomme de vache « fromagerie Bazin », roquette
Tranches de cucurbitacées au miel de pays

Menu Enfant

- Poisson du marché « fish and chips » ou steak haché *Garniture au choix* 12€
+ gaufre Bruxelloise

Les poissons

- Fish and Chips au Panko** (poisson selon arrivage), **21€**
Frites fraîches maison, sauce tartare, mesclun
- Filet de Daurade royale à la plancha, jus de coquillages crémeux,** **23€**
Wok de légumes de saison au gingembre et soja
- Dos de Skrei sauvage de Norvège cuit à basse température,** **26€**
Ecrasé de pomme de terre au persil plat et huile d'olive bio, beurre blanc iodé au jus de yuzu

Les viandes

- Boudin noir d'Auvergne « galabar », jus de viande,** **19€**
Eclats de châtaigne, Mousseline de pomme de terre et pomme fruit rôtie
- Tartare de Bœuf charolais « au couteau » et ses condiments,** **21€**
Pommes frites maison, petite salade verte
- Andouillette tirée à la ficelle pur porc « Maison Bobosse »,** **23€**
Sauce moutarde à l'ancienne, mousseline de pomme de terre.
- Bavette d'Aloyau Angus à la plancha, sauce beaujolaise à l'échalote,** **26€**
Pomme frites maison, petite salade verte.
- Côte de veau française 280g cuite basse température,** **32€**
Sauce crémeuse, légumes racine en cocotte

Les Fromages

Faisselle coulis fruits rouges ou crème fraîche ou miel d'acacia des Monts d'Or	5€
Cervelle de canut accompagnée de croûtons	7€
Saint-marcellin « Maison Cellierier », mesclun	Demi : 5€ Entier: 8€
Assortiment de fromages	
Saint marcellin « Maison Cellierier », comté, picodon, fourme d'Ambert	12€

Les Douceurs

Boules de glaces ou sorbets	7€
Crème brûlée à la vanille bourbon, sucre cassonade, Madeleine au miel des Monts d'Or	8€
Salade de fruits frais de saison, Sirop aux agrumes vanillé, craquelin aux amandes	8€
Gaufre bruxelloise, Comptée de fruits exotiques, chantilly, chocolat fondu	9€
Moelleux au chocolat grand cru Valrhona « Guanaja », Glace vanille bourbon	9€
Mont Blanc à la crème de marron, suprêmes de clémentine, Glace vanille bourbon, sauce chocolat.	9€
Café ou thé gourmand	9€

Nos Alcools

Alcools

WHISKY

	4cl
Clan Campbell	8€
Whisky coca	10€
Jack Daniels	12€
Chivas 12 ans / Aberlour 10 ans	14€
Séquoia « Distillerie du Vercors »	14€
Nikka	16€
Glenlivet 18 ans	18€

GINs

	4cl
Gin sans alcool tonic Ceder's	8€
Gordon's	8€
Gin gordon's tonic	10€
Plymouth	10€
Bombay Sapphire	12€
Hendrick's / Citadelle	14€
Monkey 47	16€
Accompagnements tonic	2€

RHUMS

	4cl
Havana 3 anos / especial	8€
Cachaça / Rhum coca	10€
Diplomatico	10€
Don Papa	12€
Héhicera	14€
Santa Thérésa 1796	16€
Zacapa 23 ans	18€

VODKAS

	4cl
Absolute	8€
Greygoose	12€
Belvédère	14€
Accompagnements	2€

tonic, ginger beer, coca,
Red bull

TEQUILA

	4cl
Camino	10€
Patrone silver	15€

Digestifs

	4cl
Get 27 / Get 31	8€
Baileys	8€
Limoncello / Manzana / Amaretto	8€
Génépi	8€
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€
Mandarine « Eygubelle »	12€
Cognac XO « Hennessy »	18€
Liqueur Elixir 1605	14€

L' Abricot « du Roulot » 18€

Chartreuse verte	10€
Chartreuse jaune	10€
Chartreuse MOF	14€
Chartreuse centenaire	14€
Chartreuse VEP verte	14€

Cocktails

Spritz Aperol	10€
Spritz St germain	15€
Spritz Italicus	12€

Mojito	10€
Coca des Mont d'or	12€
Brasserie des Monts d'Or	12€
Moscow Mule	10€
Caïpirinha	10€

Vins au verre

BLANC	Verre 12 cl	Pot 46 cl	ROUGE	Verre 12 cl	Pot 46 cl
Viognier	5€	12€	CdR, Syrah	5€	12€
Tariquet	5,5€	-	Beaujolais	6€	-
Macon	6€	-	Saint Joseph	9€	-
Chablis	9€	-	Bourgogne	9€	-

Nos Boissons

Apéritifs

Ricard / Pastis	3€
Kir, (cassis, pêche, framboise, châtaigne)	5€
Kir Royal	13€
Communard	5€
Martini Rouge ou Blanc	6€
Porto Rouge ou blanc	6€
Campari / Suze	6€
Americano	7€
Lillet blanc ou rosé	8€
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, Pamplemousse, Pomme, Ananas, Fraise, abricot, tomate)

Perrier	5€
Ginger Beer	5€
Red Bull	5€
Jus de fruits pressés	5,50€
Cocktail de fruits	6€
Lillet tonic	10€

Gin sans alcool tonic Ceder's 8€

Pétillants

Kir pétillant ou prosecco	8€
Coupe de Champagne (12cl)	12€
Coupe de Champagne (16cl)	15€
Piscine de champagne	16€

Bières

Pressions	25cl	50cl
1664	4€	7,50€
Monaco	4,5€	8€
Picon	5€	9,50€
Grimbergen Blonde	5€	9€
Grimbergen Ambrée	5,5€	10€

Bouteilles 33cl

1664 sans alcool	5€
Mont Blanc Blanche	7€
Mont Blanc Rousse	7€

Boissons Chaudes

Expresso / Noisette / Déca	2€
Café / Déca allongé	2€
Cappuccino	3,5€
Double Expresso	3,5€
Grand Crème / Café frappé	4€
Double grand crème	5€
Chocolat	4€
Thés	4,5€
Café ou Chocolat Viennois	5,5€