



• BRASSERIE DES •

MONTS D'OR

Restaurant & Bar à vins

A Partager

Saucisson sec des « Hauts Monts » à couper par vos soins, 12€
Pain de campagne, beurre et cornichons.

Poulpe grillé à la Galicienne, 18€
Huile olive, paprika.

Assiette de burratina crémeuse des Pouilles (250 grs), 14€
Huile d'olive et pain de campagne grillé.

Nems de poulet menthe fraîche, 17€
Salade croquante, sauce thaï.

Gravlax de saumon « Bømlø » de Norvège, mariné à l'aneth, 17€
Crème au raifort, toasts de pain de campagne grillés.

Pissaladière à la provençale, 15€
Pâte à pain, oignons, anchois et olives noires.

Le Croque-Monsieur de la Brasserie, 18€
Pain brioché crémeux au jambon truffé, cheddar nature.

Planche de charcuteries artisanales, 21€
Jambon cru de montagne, rosette, Bréaola 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

Gaspacho de tomates cœur de Bœuf, 10€
Emulsion burrata et olives noires.

Pâté en croute élaborée par nos soins, canard et pistache, 18€
Cornichons et salade verte.

Tartare de thon rouge à sashimi, 19€
Avocats, tomates confites, coriandre et citron vert.

Melon et jambon cru artisanale, Entrée 14€
Réduction balsamique. Plat 21€

Salade César, Plat 19€
Filet de volaille snacké, sauce César onctueuse au parmesan,
Croûtons, salade romaine et œuf dur.

Le Poke bowl au saumon « Bømlø » de Norvège, Plat 21€
Riz à sushi, fèves, concombres, avocats, carottes, mangue, graine de sésame.

Le Plat Végétarien

Panciotti à l'aubergine et scamorza, 21€
Ravioles farcies d'aubergines, grana Padano, Scamorza, basilic, 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

Tartare de thon rouge à Sashimi, 25€
Avocats, tomates confites, coriandre et citron vert.

Aïoli de cabillaud, légumes de saison au bouillon safrané, 26€
Courgettes, fenouil, pommes de terre, carottes, chou-fleur.

Filet de bar de Corse à la plancha, 28€
Ecrasé de pommes de terre, sauce vierge.

Tentacules de poulpe à la Galicienne, 32€
Pommes de terre Ratte, huile d'olive et paprika.

Le Lobster Roll de la Brasserie, 34€
Pain brioché, chair de homard, haricots verts, chou chinois, romaine et Mayonnaise au jus de homard, frites.

Les Viandes

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

Suprême de volaille fermière rôtie, 23€
Jus au thym, haricots verts au beurre, mousseline de pommes de terre.

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

Escalope de veau à la milanaise, 27€
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 accompagnée de coulis fruits rouges ou crème fraîche ou miel. 5€

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 « Gelato Gloria ». La boule 3.50€

Crème brûlée à la vanille de Madagascar. 8€

Clafoutis aux fruits de saison, 9€
Glace cerises amarena.

Mousse au chocolat noir Guananja «Valhrona», 9€

Salade de fruits de saison. 9€

Gaufre bruxelloise, 10€
Salade de fruits de saison, chantilly, chocolat fondu.

Tarte sablée aux abricots et aux amandes, 10€
Glace confiture de lait.

Fraises Cardinal, 10€
Glace vanille Bourbon, chantilly, coulis de fruits rouges.

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