



• BRASSERIE DES •

MONTS D'OR

Restaurant & Bar à vins

A Partager

Pissaladière à la niçoise , compotée d'oignons, anchois et olives noires.	13€
Acras de morue à l'Antillaise , Sauce tomate fraîche pimentée.	15€
Pinsa à l'italienne , jambon cru, roquette, tomates confites et Burrata.	16€
Pinsa au saumon à l'aneth , crème fraîche, saumon mariné, citron,	18€
Nems de poulet menthe fraîche , Salade sucrine, sauce thaï.	17€
Escalope de porc fermier façon milanaise servie sur planche , Sauce gribiche, mayonnaise, câpres, ciboulette, persil, échalotes, cornichons.	16€
Poulpe grillé à la Galicienne , Huile olive, paprika fumé.	18€
Planche de Gravlax de saumon de Norvège mariné à l'aneth , Crème au raifort, toasts de pain.	18€
Le Croque-Monsieur de la Brasserie , Pain brioché crémeux au jambon truffé, cheddar nature.	18€
Planche de charcuteries de la maison « Laborie » Auvergne , Jambon cru de montagne, saucisson sec, Brésaola et jambon blanc à l'os.	21€
Planche de fromages affinés , Chèvre, Comté, Saint Marcellin « Maison Cellierier », Reblochon fermier.	24€

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

Les Entrées

Velouté de petits pois frais , Chips de lard grillé.	10€
Œufs mimosa, mayonnaise maison , Salade sucrine.	12€
Carpaccio de Daurade royale à la japonaise , Sauce soja, citron vert, sésame, gingembre, citronnelle, wakamé.	Entrée 16€ Plat 24€
Salade César , Filet de volaille snacké, sauce césar onctueuse au parmesan, Croûtons, salade romaine et œuf dur.	Entrée 15€ Plat 23€
Tataki de thon rouge à la thaï , Légumes croquants asiatiques, graines de sésame.	Entrée 18€ Plat 27€
Salade de cœur d'artichaut, haricots verts, foie gras.	Plat 27€

Le Plat Végétarien

Panciotti aux asperges , Ravioles farcies aux asperges, Ricotta, mascarpone pesto, sauce tomate, et Copeaux de Parmesan.	21€
---	------------

Le Menu Enfant (-10 ans)

Saumon OU steak haché à la plancha, penne à la sauce tomate ou frites, Gaufre bruxelloise ou 1 boule de glace. (viande servie à point ou bien cuite).	14€
---	------------

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

Les Poissons

Tartare de saumon frais « Bømlo » de Norvège aux herbes, 26€
Citron, salade verte et frites maison.

Pavé de maigre « Corse » rôti à la plancha, 27€
Confit de légumes à la Provençale, pesto au basilic.

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

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

Risotto Arborio aux gambas grillées et asperges vertes, 36€
Coulis d'orange, mangue et gingembre.

Les Viandes

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

Suprême de volaille fermière de Bourgogne rôti, 24€
Jus au thym citron, écrasé de pommes de terre aux olives.

Alilla de cochon rouge de Castille ibérique grillé à la plancha, 25€
Jus corsé, tian de légumes, écrasé de pommes de terre, 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, 38€
Pommes frites maison, haricots verts.

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

Les Fromages

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

Cervelle de canut accompagnée de toasts. 7€

Saint-Marcellin « Maison Cellierier », salade verte. Demi : 5€
Entier : 8€

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

Les Douceurs

Boules de glaces ou sorbets « Histoire de glaces », La boule 3.50€
Chantilly maison. 0.50€

Œuf à la neige « Grand-mère », caramel, amandes grillées, crème anglaise. 9€

Crème brûlée à la vanille de Madagascar. 9€

Brioche perdue à la praline, crème anglaise. 10€

Mousse au chocolat noir « Valhrona », langue de chat. 10€

Nougat glacé au miel et fruits confits, coulis de fruits rouges. 10€

Gaufre bruxelloise, chantilly, chocolat fondu, compote de pommes. 11€

Vacherin aux fruits frais, 12€
Glace vanille Bourbon et fruits rouges, meringue, chantilly, coulis de fruits rouges.

Café ou thé gourmand, (expresso ou décaféiné ou infusion camomille ou thé). 12€

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