



• BRASSERIE DES •

MONTS D'OR

Restaurant & Bar à vins

A Partager

| | |
|---|------------|
| Saucisson sec des « Hauts Monts » à couper par vos soins, Pain de campagne, beurre et cornichons. | 12€ |
| Poulpe grillé à la Galicienne Huile olive, paprika. | 18€ |
| Assiette de burratina crémeuse des Pouilles (250 grs), Huile d'olive et pain de campagne grillé, à partager pour 4. | 14€ |
| Nems de poulet menthe fraîche, Salade croquante, sauce thaï. | 17€ |
| Tataki de thon frais Albacore au soja et sésame, salade de wakamé, | 17€ |
| Planche de Gravlax de saumon de Norvège mariné à l'aneth, Crème au raifort, toasts de pain de campagne grillés. | 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, rosette, Brésaola et jambon blanc à l'os, Beurre et cornichons. | 21€ |
| Planche de fromages affinés, Picodon, Comté, Saint Marcellin « Maison Cellier », Fourme d'Ambert. | 24€ |

Les Entrées

| | |
|--|--------------------------------|
| Velouté de petits pois frais, Espuma miel et yuzu. | 10€ |
| Terrine de canard élaborée par nos soins, poivre vert et pistache Chutney de fruits de saison, salade verte. | 12€ |
| Salade Niçoise, Salade mesclun, pommes de terre, poivrons, haricots verts, anchois, œuf dur, olives noires, radis, thon blanc. | 19€ |
| Salade de tomates anciennes, burratina crémeuse, Pesto au basilic, | Entrée 14€ Plat 20€ |
| Tataki de thon rouge Albacore à la thaï, Légumes croquants asiatiques, graines de sésame. | Entrée 18€ Plat 27€ |
| Tartare de saumon frais de Norvège aux herbes et au citron, Avocats. | 17€ |

Le Plat Végétarien

| | |
|---|------------|
| Panciotti à l'aubergine et scamorza, Ravioles farcies d'aubergines, grana Padano, Scamorza, basilic, sauce tomate, Et copeaux de Parmesan. | 19€ |
|---|------------|

Le Menu Enfant

| | |
|--|------------|
| Saumon ou steak haché à la plancha, mousseline de pommes de terre ou frites, Gaufre bruxelloise ou 1 boule de glace. | 14€ |
|--|------------|

Les Poissons

Tartare de saumon frais de Norvège aux herbes et au citron, 24€
Avocats, frites et salade verte.

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

Minute de thon rouge snacké à la plancha, 28€
Ratatouille confite à la Provençale, pesto au basilic.

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

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.

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

Escalope de veau à la milanaise, 26€
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 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 « Histoire de glaces ». La boule 3.50€

Crème brûlée à la vanille de Madagascar. 8€

Clafoutis aux fruits de saison, 9€
Glace vanille Bourbon.

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

Salade de fruits de saison. 9€

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

Tarte Tatin, 10€
Glace vanille Bourbon.

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

Café ou thé gourmand. 12€