



• BRASSERIE DES •

MONTS D'OR

Restaurant & Bar à vins

A Partager,

Pinsa à l'huile d'olive, 11€

Pâte à pinsa, origan, huile olive Domaine de Panéry.

Pinsa Savoyarde, 13€

Pâte à pinsa, crème fraîche, oignons, fromage raclette.

Saucisson sec D'Auvergne des « Hauts Monts » à couper par vos soins, 13€

Pain, 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 « Bømlø » à l'aneth, 18€

Crème au raifort, toasts de pain grillé.

Carpaccio de Yellowtail, poisson japonais, 18€

Sauce soja, citron vert, sésame, gingembre, citronnelle, wakamé.

Planche de charcuteries de la maison Laborie, 21€

Jambon cru d'Auvergne, Saucisson sec, Brésaola et jambon blanc à l'os, beurre et cornichons.

Planche de fromages affinés, 24€

Fromage de chèvre, Comté, Saint Marcellin « Maison Cellierier », Reblochon fermier.

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

Les Fromages

Faisselle « La fromagerie la Neuvilleoise »

coulis fruits rouges ou crème fraîche ou miel. 6€

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, Reblochon fermier. 13€

Les Douceurs

Boule de glace artisanale ou sorbet, la boule 3.50€

Supplément chantilly maison. 0.50€

Crème brûlée à la vanille de Madagascar. 9€

Mousse au chocolat noir « Valhrona », 10€

Tuile au gruë de cacao.

Gaufre bruxelloise, 10€

Compote de pommes, chantilly, chocolat fondu.

Baba au rhum Tradition, 11€

Chantilly maison et son rhum arrangé maison.

Mont blanc des Alpes, 11€

Crème de marrons, meringue, glace vanille, chocolat fondu et chantilly.

Tarte fine feuilletée aux pommes, servie tiède, 11€

Glace vanille.

Café ou thé gourmand. 12€

(Expresso ou décaféiné ou infusion ou thé).

Les Poissons

Escalope de saumon « Bømlo » grillé, 24€

Sauce vierge, écrasé de pommes de terre aux herbes.

Quenelle de brochet, (15 minutes de préparation), 26€

Sauce homardine, riz basmati.

Dos de Skrei de Norvège rôti à la plancha, 27€

Embeurrée de chou vert, sauce beurre blanc.

Carpaccio de Yellowtail, poisson japonais, 28€

Sauce soja, citron vert, sésame, gingembre, citronnelle, wakamé, salade verte
Et pommes frites maison.

Filet de turbot grillé à la plancha, 34€

Risotto Arborio, sauce aux agrumes.

Les Viandes

Tartare de « Fleur de bœuf » tradition au couteau, 21€

Pommes frites maison, salade verte.

Poulet fermier des Dombes sauce Albuféra, 25€

Sauce suprême à la crème et au foie gras, gratin Dauphinois.

Alilla de cochon ibérique rôti, 26€

Jus corsé au chorizo, écrasé de pommes de terre aux herbes.

Foie de veau « Français » poêlé à la lyonnaise, 28€

Jus de veau, ail, persil, purée de pommes de terre.

Filet de Bœuf « origine France » poêlé, (180 grs environ), 38€

Pommes frites maison, haricots verts au beurre, sauce au poivre mignonette,

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

Les Entrées

Véritable gratinée à l'oignon au Madère, 12€

Toasts au gruyère.

Terrine retour de chasse élaborée par nos soins aux airelles, 14€

Cerises au vinaigre maison, salade verte.

Œuf « plein air » en meurette, 15€

Œuf poché, croûtons à l'ail, lardons fermiers d'Auvergne et sauce au vin rouge.

Bouchée à la Reine, 16€

Sauce suprême, champignons de Paris, dés de volaille, quenelle.

Salade César, Entrée 16€

Filet de volaille snacké, sauce césar onctueuse au parmesan,

Croûtons, salade romaine et œuf dur. Plat 23€

Carpaccio de Yellowtail, poisson japonais, 18€

Sauce soja, citron vert, sésame, gingembre, citronnelle, wakamé.

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

Crème au raifort, toasts de pain grillé. Plat 25€

Le Plat Végétarien

Lasagne maison aux légumes, 21€

Sauce tomate maison, parmesan et salade verte.

Le Menu Enfant (-10 ans)

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

Gaufre bruxelloise, 1 boule de glace. (viande servie à point ou bien cuite).