

LA FEUILLE DU BRASSEUR

NOS BIÈRES SONT BRASSÉES DANS NOTRE RESTAURANT



BRASSERIE TRADITIONNELLE & INDÉPENDANTE

Ici, nous faisons revivre l'esprit et le savoir-faire des brasseries authentiques et artisanales.

À notre table, nos terroirs sont mis à l'honneur à travers une **cuisine brassicole** et **généreuse**. Nous travaillons avec des **fournisseurs locaux**, privilégiant la qualité des produits que nous cuisinons.



Nos bières sont brassées sur place à partir de malts sélectionnés par notre maître brasseur et en respectant les méthodes de fabrication traditionnelle. Elles s'accordent très bien à nos plats et rehaussent leurs saveurs.

La décoration de notre brasserie associe des matériaux nobles tels que le bois et le cuivre et offre une ambiance chaleureuse pour vous donner envie de profiter d'un **moment agréable et festif**.

**CONVIVIALITÉ, QUALITÉ ET SIMPLICITÉ
SONT NOS MAÎTRES-MOTS !**

NOS BIÈRES ! artisanales

BLONDE - 4,8°

Douceur maltée ; légère amertume
Parfaite pour tous les moments

BLANCHE - 4,9°

Fraiche & légère ; notes d'agrumes & céréales

CUVRÉE - 5,3°

Caramel & fruits secs ; rondeur & richesse
Une bière de caractère

IPA - 5,6°

Notes fruitées de houblon ; Amertume prononcée
Audacieuse & intense

ROUGE - 5°

Notes de cerise & griottines ; Légèrement sucrée
Subtil goût malté

PROFITEZ DE NOTRE TERRASSE



ET DE LA PÉTANQUE !

 **PLACE À L'ÉTÉ À
la Table du Brasseur**
**SOLEIL, SAVEURS ET CONVIVIALITÉ
AU RENDEZ-VOUS !**

TERMINEZ VOTRE REPAS PAR UNE PÉTANQUE !

Notre terrasse est ouverte !!

Profitez de notre terrasse **esprit guinguette** : tables conviviales, ambiance estivale et **terrains de pétanque** pour des moments simples entre amis. Soleil, rires et parties endiablées... tout est réuni pour prolonger vos soirées en plein air.



NOS SOIRÉES*

« SOIRÉE BOWLING »

10% de réduction sur l'heure de bowling

« SOIRÉE KARAOKÉ »

10% de réduction sur la session de karaoké

* LES LUNDIS, MARDIS ET MERCREDIS SOIR

sur présentation du ticket de caisse. Non valable pendant les vacances scolaires, les veilles de jour fériés et les jours fériés



Retrouvez la liste des allergènes
en flashant ce code.
Disponible sur simple demande.



04 28 70 40 75
85 chemin de la côte - 42390 VILLARS
www.latabledubrasseur.fr



NOS BIÈRES ARTISANALES

LA BLONDE	LA BLANCHE	LA CUIVRÉE	L'IPA	LA ROUGE	LA SPECIALE
25cl 3,70€	25cl 4,40€	25cl 4,40€	25cl 4,60€	25cl 4,60€	25cl 4,60€
33cl 4,50€	33cl 5,10€	33cl 5,10€	33cl 5,60€	33cl 5,60€	33cl 5,60€
50cl 6,50€	50cl 7,10€	50cl 7,10€	50cl 7,60€	50cl 7,60€	50cl 7,60€
1,5L 16,50€	1,5L 17,20€	1,5L 17,20€	1,5L 17,70€	1,5L 17,70€	1,5L 17,70€

PALETTE DE DÉGUSTATION 7,60 €
4 bières au choix de 15 cl

COCKTAILS DE BIÈRES

BLANCHE PAMPLEMOUSSE	25 cl	50 cl
Bière blanche, crème de pamplemousse	4,90 €	9,80 €
PANACHÉ	3,90 €	7,80 €
Bière blonde, limonade		

APÉRITIFS*

KIR PARFUM AU CHOIX	5,50 €
(pamplemousse, pêche, cassis; châtaigne)	
WHISKY ECOSSAIS 2 cl	3,20 € 4 cl
WHISKY ARTISANAL 4 cl	8,50 €
MARTINI ROUGE OU BLANC 4 cl	3,90 €
TEQUILA, VODKA, GIN 4 cl	6,30 €
RICARD 4 cl	3,40 €
RHUM CAPTAIN MORGAN 4 cl	6,00 €
RHUM KRACKEN AMBRE 4 cl	7,50 €
SUZE, PORTO, MUSCAT 4 cl	3,90 €

*Supplément soft, eau minérale, eau gazeuse 1€, accompagnement Taurine 1,50 €

NOS SPIRITUEUX

MENTHE 4 cl	6,00 €
FRAMBOISE 4 cl	6,00 €
LIMONCELLO 4 cl	6,00 €
VERVEINE 4 cl	6,00 €
BIERTUEUX 4 cl	8,00 €

NOS VINS

AU VERRE - 4,50€ - 15 cl

AOC Côtes du Rhône	IGP Pays des Cévennes Sec,
Domaine de la Bastide BIO	Les 3 saisons de Gournier
IGP Côtes de Thongue	IGP Côtes de Gascogne, Moelleux
Cave Alignan Neffîès	Gros Manseng, Guichan

À LA BOUTEILLE - 75 cl

IGP Pays d'Oc, Syrah, Alignan du Vent	19,50 €
Syrah, généreux, ample et riche en fruits rouges bien confiturés	
AOC Côtes du Rhône, Domaine de la Bastide	22,00 €
Cépages : 40% Grenache, 40% Syrah, 20% Carignan.	
Vin dense et à la fois frais tout en équilibre et d'une belle longueur	
Côtes du Forez, Domaine de Poyet	24,00 €
100% Gamay. Un vin élégant avec un équilibre fruité	
Chinon, Domaine Laurent Gournon	26,00 €
Cépage : Cabernet franc. Vin printanier, d'une belle fraîcheur et en légèreté	
Côtes de Provence, Valentino, Château les Valentines	29,00 €
Cépages : Syrah et Mourvèdre. Cuvée découverte, un vin souple, ultra agréable aux senteurs de fruits des bois et de garrigues.	
AOC Pic St Loup, Les Eclats, Mas d'Auzières	39,00 €
Cépages : Grenache, Syrah, Mourvèdre. Vin franc, très fruité (fruits noirs légèrement confiturés, douces épices). Bien équilibré entre la puissance et la générosité	
Saint Joseph, Domaine Pierre Finon	39,00 €
100% Syrah. Elevage de 12 mois qui apporte de la matière, des fruits noirs bien murs et un équilibre entre un boisé fin et le pep's de la jeune Syrah.	

L'APÉRO DU BRASSEUR

PLANCHE FINGERS FOOD 15,90 €

Assortiment beignets de mozzarella, oignons frits, beignets de calamars

GRANDE PLANCHE MIXTE 18,90 €

Assortiment charcuteries Duculty et fromages de notre terroir, cornichons

LES CIDRES — NOUVEAU !

LE BRUT 33 cl	4,90 €
LE POIRÉ 33 cl	4,90 €
LE ROSÉ 33 cl	4,90 €

BIÈRE SANS ALCOOL

LA BOUTEILLE 33 cl 4,90 €

MONACO 25 cl 50 cl
4,20 € / 8,40 €

Bière blonde, sirop de grenadine, limonade

PICON 4,90 € / 9,80 €

Bière blonde, picon, sirop de citron

SOFTS

SIROP À L'EAU 25 cl	2,50 €
LIMONADE 25 cl	3,00 €
COCA-COLA (normal, zéro, cherry) 33 cl	3,50 €
ORANGINA 25 cl	3,50 €
SCHWEPES AGRUMES 25 cl	3,50 €
DIABOLO 25 cl	3,50 €
OASIS TROPICAL 25 cl	3,50 €
FUZETEA 25 cl	3,50 €
JUS DE FRUITS 25 cl	3,50 €
Orange, ananas, pomme, fraise, mangue, pamplemousse, abricot, tomate	
REDBULL 25 cl	4,00 €

EAUX

EVIAN 50 cl	3,90 €
EVIAN 1L	4,90 €
BADOIT ROUGE 33 cl	3,50 €
BADOIT 50 cl	3,90 €
BADOIT 1L	4,90 €

BOISSONS CHAUDES

CAFÉ / DÉCA PETIT	2,20 €
CAFÉ / DÉCA GRAND, CHOCOLAT	4,00 €
CAFÉ / CHOCOLAT VIENNOIS,	
CAPPUCCINO	4,00 €
IRISH COFFEE 17 cl	7,90 €
Café, whisky, crème fouettée	
THÉ, INFUSION	3,50 €

IGP Mont Caume, à la Cadière d'Azur 19,50 €
Cépage : Grenache, cinsault. Vin souple, élégant et raffiné où se mêlent des arômes de fruits à chairs blanches, et de fruits rouges légèrement confiturés

AOC Côtes de Provence, L'Art d'Été 22,00 €

Cépage : Grenache, cinsault, mourvèdre. Vin d'une belle couleur saumonée, c'est un rosé frais et subtil où se mêlent des notes d'agrumes et de fruits blancs

IGP Méditerranée, Miss Valentine 25,00 €

Cépages : Grenache, Syrah. Cuvée coup de cœur du domaine, aux arômes de pêches de vigne, et de fraîcheur. Élégance et un équilibre très maîtrisés

MAGNUM Côtes du Roussillon, Gris-Gris 45,00 €

IGP Côtes de Thongue, Viognier, DUSUD, Cave Alignan Neffîès 22,00 €

Cépage : 100 % viognier. Un vin d'une belle fraîcheur, élégant, très aromatique. Notes de fruits type pêche et fruits exotiques

IGP Côtes de Gascogne, Moelleux, Gros Manseng, Guichan 24,00 €

Cépage : Gros Manseng. Vin blanc moelleux et très bien équilibré à la fois aux arômes de fruits frais, un pointe mielleuse et une belle fraîcheur en fin de bouche

IGP Côtes de Thongue, Chardonnay, Cave Alignan Neffîès 26,00 €

Des arômes de fruits à chairs blanches, exotiques. C'est un vin dense, onctueux et d'un bel équilibre



NOTRE COIN FRAICHEUR

NOS GRANDES SALADES

LA CAESAR POULET 16,90 €

Mélange de salades, aiguillettes de poulet croustillantes, oignons rouges, grana padano, tomates cerise, croûtons, sauce caesar

LA FRAICHEUR 17,90 €

Mélange de salades, halloumi rôti miel et sésame, tomates cerise, oignons rouges, grenade, concombre, sauce vinaigrette

LA CARAÏBÉENNE 20,90 €

Mélange de salades, crevettes tempura, avocat, tomates cerise, oignons rouges, mangue, sauce créole

LA NAPOLI 21,90 €

Mélange de salades, burrata entière, coppa maison Duculty, pesto, oignons rouges, tomates cerise, crème balsamique

FAITES VOUS PLAISIR AVEC UNE PORTION DE FRITES FRAÎCHES +2,50€

NOS POKE BOWL

LE VÉGÉTARIEN 15,90 €

Riz blanc, sauce soja, concombre, oignons rouges, tomates cerise, sésame, mangue, avocat, fèves de soja

LE POULET 17,90 €

Riz blanc, filet de poulet, sauce soja, concombre, oignons rouges, tomates cerise, sésame, ananas, avocat, fèves de soja

LE SAUMON 19,90 €

Riz blanc, saumon mariné, citron, sauce soja, concombre, oignons rouges, tomates cerise, sésame, mangue, avocat, fèves de soja

NOUVELLE RECETTE !

NOS BURGERS

SERVIS AVEC FRITES FRAÎCHES ET SALADE

Double Triple Quadruple

LE CLASSIQUE SMASH 16,90 € 18,90 € 20,90 €

Potato bun, steak smashé, cheddar rouge, tomate fraîche, pickles cornichons, sauce burger

Variante au choix : galette végétarienne, filet d'églefin pané ou aiguillettes de poulet croustillantes

+ SUPPLÉMENT LARD À 1,50€

AVEC NOS BURGERS* : 50 CL DE BIÈRE AU CHOIX

+5,50€

SON INCONTOURNABLES

CHOUCROUTE DU BRASSEUR 19,90 €

Chou cuisiné traditionnellement, saucisses fumée et de Francfort, échine de porc fumée, poitrine fumée, pommes de terre vapeur

TARTARE DE BŒUF 20,90 €

180g, viande de bœuf charolaise hachée au couteau assaisonnée par nos soins, servi avec frites fraîches et salade

CAMEMBERT RÔTI 25,90 €

Assortiment de charcuteries Duculty, salade, pommes de terre grenailles, cornichons

AVEC NOS INCONTOURNABLES* : 50 CL DE BIÈRE AU CHOIX +5,50€

NOS VIANDES & POISSONS

BROCHETTE PLUMA DE PORC PAPRIKA CITRON 16,90 €

Sauce barbecue, servie avec frites fraîches et salade composée

ANDOUILLETTE DE TROYES AAAAA 19,90 €

200g AAAAA, sauce moutarde miel, servie avec frites fraîches et salade composée

FAUX FILET DE BŒUF 20,90 €

250g, sauce gorgonzola, servi avec frites fraîches et salade composée

FISH AND CHIPS 17,90 €

200g, filet d'églefin pané à la bière, sarasson, servi avec frites fraîches et salade composée

LES ACCOMPAGNEMENTS AU CHOIX

Écrasé de pommes de terre, pommes de terre grenailles, frites fraîches, poêlée de légumes frais, salade composée, linguine ou pommes de terre vapeur

Supplément accompagnement : 2,50 €

LA FIN DE REPAS

NOS FROMAGES

FROMAGE BLANC 4,90 €

Crème ou coulis ou sucre

FROMAGE BLANC GOURMAND 5,40 €

Avec crumble et compote de pommes

ASSORTIMENT DE FROMAGES SECS DE NOS TERROIRS 6,90 €

NOS DESSERTS

CRÈME BRÛLÉE VANILLE DE BOURBON 7,90 €

MOUSSE AU CHOCOLAT NOIR « WEISS » 7,90 €

BRIOCHE FAÇON PAIN PERDU 7,90 €

Sauce pistache, crème fouettée et glace vanille

NOS PÂTES

COQUILLETES CRÈMEUSES 16,90 €

Chiffonade de jambon blanc, œuf au plat, persil, poivre noir

LINGUINE À L'ARRABBIATA ET BURRATA 18,90 €

Servies Al dente, sauce arrabbiata, burrata, roquette, crème balsamique

+ SUPPLÉMENT PARMESAN À 1,50€

NOS COUPES GLACÉES

1 BOULE 2,40 € 2 BOULES 4,50 € 3 BOULES 5,90 €

Chocolat, café, vanille, fraise, caramel beurre salé, framboise, citron, cassis, coco, pistache, menthe-chocolat, rhum-raisin, nutty, tiramisu, pêche, speculoos

+ LE RAMEQUIN DE CRÈME FOUETTÉE À 1,00€

NOS COUPES LIÉGOISES

Chocolat 6,90 €

1 boule vanille, 2 boules chocolat nappées d'une sauce chocolat, crème fouettée

Café 6,90 €

1 boule vanille, 2 boules café nappées d'une sauce café, crème fouettée

Vanille 6,90 €

3 boules vanille nappées d'une sauce chocolat, crème fouettée

Caramel 6,90 €

1 boule vanille, 2 boules caramel nappées d'une sauce caramel, crème fouettée

COUPE TARTE CITRON 8,90 €

2 boules citron, 1 boule vanille, meringue, crumble, crème fouettée

COUPE ESTIVALE 8,90 €

1 boule cassis, 1 boule pêche, 1 boule vanille, coulis de fruits rouges, crème fouettée

COUPE FRUITS ROUGES 8,90 €

1 boule cassis, 1 boule framboise, 1 boule fraise, coulis de fruits rouges, crème fouettée

COUPE AFTER EIGHT* 8,90 €

2 boules menthe-chocolat, liqueur de menthe

COUPE COLONEL* 8,90 €

2 boules citron, vodka*

INSIDE PARK

**COMPLEXE DE LOISIRS
INDOOR & OUTDOOR**

OUVERT TOUS LES JOURS !

PLUS DE 15 ACTIVITÉS



85 CHEMIN DE LA CÔTE - 42390 VILLARS - 04.28.70.40.75

