LA FEUILLE DU BRASSEUR

NOS BIÈRES SONT BRASSÉES DANS NOTRE RESTAURANT

LA TABLE DU BRASSEUR

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

CUIVRÉE - 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

PLACE À L'HIVER À *la Table du Brasseur*

BIÈRES, SAVEURS ET CONVIVIALITÉ AU RENDEZ-VOUS !

TERMINEZ VOTRE REPAS PAR UN BOWLING !

Nouveauté *du brasseur !*

LE BIERTUEUX !

Nouvelle étoile à notre carte : l'**Eau de Vie** à base de bière, **100% maison**, créée par **notre brasseur**. Une touche originale à découvrir, avec la possibilité d'acheter une **bouteille** à la fin de votre repas !

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.

LA TABLE DU BRASSEUR

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 SPÉCIALE
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

L'APÉRO DU BRASSEUR

PENSEZ À NOS FLAMS À PARTAGER !

GARLIC BREAD 10 PIECES ..... 4,90 €
Pain rôti aux fines herbes et sarrasson

GARLIC BREAD GRATINÉ AU CHEDDAR 10 PIECES ..... 6,90 €
Pain rôti aux fines herbes et sarrasson

ONION RINGS 8 PIECES ..... 6,90 €

CALAMARS FRITS 8 PIECES ..... 6,90 €

BEIGNETS DE MOZZARELLA 8 PIECES ..... 7,90 €

GRANDE PLANCHE MIXTE ..... 18,90 €
Assortiment charcuteries Duculty et fromages de notre terroir, cornichons

	25 cl	50 cl
BLANCHE PAMPLEMOUSSE ..... Bière blanche, crème de pamplemousse	4,90 €	9,80 €
PANACHÉ ..... Bière blonde, limonade	3,90 €	7,80 €
MONACO ..... Bière blonde, sirop de grenadine, limonade	4,20 €	8,40 €
PICON ..... Bière blonde, picon, sirop de citron	4,90 €	9,80 €

APÉRITIFS*

KIR PARFUM AU CHOIX ..... 5,50 €
(pamplemousse, pêche, cassis, châtaigne)

WHISKY ECOSSAIS 2 cl ..... 3,20 € 4 cl ..... 6,30 €

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 €

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 €

SCHWEPPES 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 €

BIÈRE SANS ALCOOL

BIÈRE SANS ALCOOL 33 cl ..... 4,90 €

LES CIDRES

LE BRUT 33 cl ..... 4,90 €

LE POIRÉ 33 cl ..... 4,90 €

LE ROSÉ 33 cl ..... 4,90 €

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 €

NOS VINS

AU VERRE - 4,50€ - 15 cl

AOC Côtes du Rhône
Domaine de la Bastide BIO

IGP Côtes de Thongue
Cave Alignan Neffiès

IGP Pays des Cévennes Sec,
Les 3 saisons de Gournier

IGP Côtes de Gascogne, Mœlleux
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 Gouron ..... 26,00 €
Cépage : Cabernet franc. Vin printanier, d'une belle fraicheur 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.

AOC Côtes de Provence, L'Art d'Eté ..... 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 vignes, et de fraicheur. Elégance et un équilibre très maitrisés

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

IGP Côtes de Thongue, Viognier, DUSUD, Cave Alignan Neffiès ..... 22,00 €
Cépage : 100 % viognier. Un vin d'une belle fraicheur, 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 fraicheur en fin de bouche

IGP Côtes de Thongue, Chardonnay, Cave Alignan Neffiès ..... 26,00 €
Des arômes de fruits à chairs blanches, exotiques.C'est un vin dense, onctueux et d'un bel équilibre

Tarifs TTC service compris, TVA à 10% sur les softs et 20% sur les alcools. L'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération.
Nous tenons à votre disposition la fiche des allergènes de nos boissons

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 LYONNAISE ..... 17,90 €
Mélange de salades, oeuf poché, lardons, croûtons, tomates cerise, oignons rouges, vinaigrette

LA FOREZIENNE ..... 18,90 €
Mélange de salades, râpée de pommes de terre gratinée à la fourme, noix, tomates cerise, oignons rouges, sarasson, pomme granny smith, vinaigrette

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

NOS VIANDES & POISSONS

ESCALOPE DE POULET À LA MILANAISE ..... 17,90 €
Gratinée, crème de thym et morbier, servie avec frites et salade composée

ANDOUILLETTE DE TROYES AAAAA ..... 19,90 €
200g AAAAA, sauce moutarde miel, servie avec frites et salade composée

FAUX FILET DE BOEUF ..... 21,90 €
300g, sauce morilles, servi avec frites et salade composée

FISH AND CHIPS ..... 17,90 €
200g, filet d'églefin pané à la bière, sarasson, servi avec et salade composée

NOS CHOUCROUTES

CHOUCROUTE DU BRASSEUR ..... 19,90 €
Chou cuisiné traditionnellement, saucisses fumée et de Francfort, échine de porc fumée, poitrine fumée, pommes de terre vapeur

CHOUCROUTE DE LA MER ..... 21,90 €
Chou cuisiné traditionnellement, cabillaud, haddock, saumon, sauce beurre blanc, pommes de terre vapeur

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

NOS PÂTES

COQUILLETTES CRÉMEUSES ..... 16,90 €
Chiffonade de jambon blanc aux herbes, œuf au plat, persil, poivre noir

COQUILLETTES FORESTIÈRE ..... 18,90 €
Poêlée de champignons, velouté de potimarron, Cantal

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 BABKA FAÇON PAIN PERDU ..... 7,90 €
Sauce chocolat blanc, crème fouettée et glace vanille

TARTELETTE CITRON AMANDE ..... 7,90 €
Crémeux citron, crème amande, crème fouettée et glace vanille

NOS DIGESTIFS

BAILEY'S 4 cl ..... 4,50 €
MENTHE, FRAMBOISE, LIMONCELLO, VERVEINE 4 cl ..... 5,00 €
AMARETTO 4 cl ..... 6,00 €
GENEPI 4 cl ..... 7,00 €
BIERTUEUX 4 cl ..... 8,00 €
CHARTREUSE VERTE 4 cl ..... 9,00 €

NOS INCONTOURNABLES

POKE BOWL ..... 15,90 €
Riz blanc, sauce soja, concombre, oignons rouges, tomates cerise, sésame, mangue, avocat, fèves de soja
SUPPLÉMENT SAUMON ..... 5,00 €

TARTARE DE BŒUF ..... 20,90 €
180g, viande de boeuf charolaise hachée au couteau assaisonnée par nos soins, servi avec frites et salade

CAMEMBERT RÔTI ..... 25,90 €
Assortiment de charcuteries Duculty, salade, pommes de terre grenallles, cornichons

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

À PARTAGER À L'APÉRO !

NOS FLAMMEKUECHES

Spécialités alsaciennes préparées sur place par nos soins.
La pâte fine est préalablement crémée (fromage blanc et crème fraîche).

LA GRATINÉE CLASSIQUE ..... 10,40 €
Oignons rouges, lardons, fromage râpé

LA CHÈVRE MIEL ..... 12,90 €
Fromage de chèvre, miel, oignons rouges, tomates cerise, roquette, crème balsamique

LA FOURME & NOIX ..... 13,50 €
Fourme de Montbrison, noix, persil, oignons rouge, emmental

FAITES VOUS PLAISIR AVEC **UN BOL DE SALADE COMPOSÉE** +2,50€

NOS BURGERS

SERVIS AVEC FRITES ET SALADE	Simple	Double	Triple
LE CLASSIQUE SMASH Potato bun, steak smashé, cheddar rouge, tomate fraîche, pickles cornichons, sauce burger	16,90 €	18,90 €	20,90 €

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€

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, praliné noisette, poire, chocolat blanc, citron vert, marron

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 ROYALE ..... 8,90 €
1 boule vanille, 1 boule chocolat noir, 1 boule chocolat blanc, sauce chocolat blanc, sauce chocolat noir, crème fouettée

COUPE POIRE PRALINÉ ..... 8,90 €
1 boule vanille, 1 boule poire, 1 boule praliné noisette, crème de noisette, praliné noisette, crème fouettée

COUPE ARDÉCHOISE ..... 9,90 €
1 boule vanille, 2 boules marron, crème de marrons, sauce chocolat, 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*

*Contient de l'alcool

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