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 !

PROFITEZ DE NOTRE COMPLEXE DE LOISIRS

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 !

TAKE AWAY

NOTRE GAMME À EMPORTER !

Pensez à notre **gamme à emporter** pour accompagner vos repas !
Idéale pour vos soirées en famille ou entre amis...
Alors, plutôt **mini-fût**, **cruchon** ou **bouteille** ?

NOUVEAU

Vente de **bière en fûts** (20L ou 30L) avec **location de tireuse**, s'adresser à l'accueil de votre restaurant.

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

PENSEZ AUSSI À NOS BIÈRES
À EMPORTER À LA FIN DE VOTRE REPAS !

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

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

NOS VIANDES

TOMAHAWK DE PORC RÔTI À LA SAUGE ..... **15,90 €**
Jus de cuisson servi avec abricots confits, pommes de terre grenailles et poêlée de légumes frais

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

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

NOS POISSONS

BRANDADE DE MORUE ..... **14,90 €**
Sauce beurre blanc servie avec poêlée de légumes frais

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

POULPE FAÇON TAJINE ..... **22,90 €**
Servi avec pommes de terre grenaille, carottes, pois chiches, tomate, coriandre, piment, épices

NOS PLATS BRASSERIE

VELOUTÉ POTIMARRON ..... **11,90 €**
À l'huile de noix, lard paysan, croûtons et chèvre frais

TÊTE DE VEAU ..... **15,90 €**
Cuite au court-bouillon servie avec carottes, pommes de terre et navets

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

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 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 composée

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 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 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€**

NOUVEAUTÉS · PLATS VÉGÉTARIENS · PRODUITS LOCAUX · TEMPS D'ATTENTE

Tarifs TTC service compris, TVA à 10% sur les mets et boissons softs, 20% sur les alcools. L'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération. Nous tenons à votre disposition la fiche des allergènes ainsi que la provenance de nos viandes. Après avoir saisi la direction et à défaut de réponse satisfaisante dans un délai de 15 jours, le client peut saisir le Médiateur du Tourisme et du Voyage, dont les coordonnées figurent ci-après : Adresse postale : Médiation Tourisme et Voyage - BP 80 303 75 823 - Paris Cedex 17 - www.mtv.travel

NOS GALETTES — NOUVEAUTÉ !

LA CLASSIQUE ..... **12,90 €**
Galette garnie de jambon en chiffonnade, emmental, œuf servie avec salade composée

LA SAUMON ..... **16,90 €**
Galette garnie de saumon, emmental, fondue de poireaux, crème à l'aneth servie avec salade composée

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

LA FORESTIÈRE ..... **14,40 €**
Poulet pané, champignons de Paris, emmental, oignons rouges, persil

LA MONTAGNARDE ..... **15,90 €**
Reblochon, pommes de terre, oignons frits, emmental, lardons, pomme granny smith

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

NOUVELLE RECETTE !

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 €
LE FOREZIEN SMASH Entre deux râpées de pommes de terre, steak smashé, fourme de Montbrison, tomate fraîche, pickles cornichons, sarasson	18,40 €	20,40 €	22,40 €
LE GOURMAND Potato bun, steak smashé, reblochon, lard paysan, confit d'échalotes, tomate fraîche, pickles cornichons, sauce poivre	18,90 €	20,90 €	22,90 €

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 CROQUE-MONSIEUR

LE TROIS FROMAGES ..... **12,90 €**
Pain toasté, béchamel, emmental, morbier, cantal, oignons frits, persil, servi avec frites et salade composée

LE SUD-OUEST ..... **14,90 €**
Pain toasté, béchamel, effiloché de canard, oignons frits, sauce BBQ, tomate servi avec frites et salade composée

MENUS & FORMULES

MENU DE LA TABLE

PLAT + DESSERT + BOISSON = **21,90€**

Brandade de morue ou
Velouté potimarron avec lard paysan ou
Flammekueche chèvre miel

1 fromage blanc gourmand ou
2 boules de glace avec crème fouettée ou
1 crème brulée

25 cl de bière au choix ou
1 verre de vin (rouge, blanc, rosé) ou
1 verre de Coca-Cola 33 cl ou
1 Badoit rouge 33 cl

*FORMULE DÉJEUNER CHRONO**

PLAT DU JOUR
- à compléter avec -
À PARTIR DE **11,40€**

+2,50€

25 cl de bière au choix ou
1 verre de vin (rouge, blanc, rosé) ou
1 verre de Coca-Cola 33 cl ou
1 Badoit rouge 33 cl

+4€

1 fromage blanc gourmand ou
2 boules de glace avec chantilly ou
1 café ou thé douceur (avec 2 mignardises)

*Formule valable du lundi au vendredi le midi sauf jours fériés.
Dans la limite des stocks disponibles.

NOS SOIRÉES*

« SOIRÉE BOWLING »

10% de réduction sur l'heure de bowling

NOS SOIRÉES*

« SOIRÉE KARAOKÉ »

10% de réduction sur l'heure 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

NOS BOISSONS

NOS COCKTAILS DE BIÈRES

	25 cl	50 cl
BLANCHE PAMPLEMOUSSE Bière blanche, crème de pamplemousse	4,90 €	9,80 €
ANTILLAIS Bière cuivrée, rhum blanc, jus d'ananas, sirop de pêche	5,60 €	11,20 €
IRLANDAIS Bière cuivrée, crème de cassis, whisky	5,60 €	11,20 €
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 €

LES CIDRES

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 €

DÉCOUVREZ NOTRE CARTE DES COCKTAILS

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 €

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

NOS CHAMPAGNES

COMME UN KIR ROYAL ..... 12,90 €
AOP CHAMPAGNE ROSÉ LAURENT PERRIER - 75 cl ..... 110,00 €

AOP CHAMPAGNE LAURENT PERRIER	12 cl	37,5 cl	75 cl
	12,00€	38,00€	75,00€

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 €

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 €

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