

LA CARTE

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé.
Tous nos prix sont indiqués en TTC service compris.

ENTRÉES

Assiette de charcuteries...7€

Terrine de campagne maison à la bière, toasts et gel bière...10€

Gravlax de Saumon au curry noir, gel au citron confit et curcuma...11€

Velouté de courge, crème de Roquefort, brisures de noix et crumble...9€

LE COIN JOSPER

cuisson à la braise

Burger...19,90€

(Steak de boeuf haché maison 180g, compotée d'oignons à la bière, lard grillé et morbier)

Burger Végé...19,90€

(Steak pois&blé, compotée d'oignons à la bière, morbier)

Côte de boeuf individuelle VBF (env. 400g)...31€ *

Côte de cochon fermier VPF (env. 300g)...22€*

Entrecôte de boeuf VBF (env. 300g)...26,90€ *

Bavette à l'échalote (env. 200g)...22€

Magret de canard (env. 400g)...29€*

Andouillette 5A (env. 200g)...20€
(crème moutarde à l'ancienne)

***Toutes nos viandes sont servies avec frites maison et salade ainsi qu'une sauce au choix :**
poivre, échalote, béarnaise, roquefort, jus à la bière...
sauce supplémentaire + 0,50€

PLATS

Jarret de porc confit (env. 380g)...22€
(embeurrée de chou à la graisse de canard et jus bière)

Tartare de boeuf classique...19€
(Haché maison 180g, câpres, oignons, cornichons, frites et salade)

Pavé de Thon mi-cuit...25€
(Purée de maïs grillé, poêlée de Shimenji, condiment ail, citron confit et encre de seiche)

Tournedos de saumon...26,50€
(Crèmeux butternut, cébettes glacées et beurre nantais à l'estragon)

Tarte fine aux légumes de saison...17€
(Salade de roquette et crème de ricotta)

Salade des Brassés...18€
(Pickles de chou-fleur, noix, courges rôties, poire, crème roquefort et croûtons)

DESSERTS

Café/Thé gourmand...9€
(Déclinaison de pâtisseries)

Bière gourmande...10€
(Déclinaison de pâtisseries et galopin de bière au choix)

Cœur coulant aux éclats de pralin...9€
(Crème glacée confiture de lait et caramel beurre salé)

Pavlova exotique mangue-ananas...9€
(Meringue croquante, chantilly et gel rhum passion La Grue Jaune®)

Gaspacho de Mandarine...9€
(sablé épice et glace Thé Matcha)

Trilogie de crèmes glacées...9€
(Palet breton, madeleine et caramel beurre salé)

Tatin poire...9€
(Sirop d'érable et glace vanille)

Assiette de fromages...7€

 www.lesbrasses.fr

 @les_brasses

 @lesbrasses

Restauration

lundi au vendredi (12h - 14h et 19h - 22h30)

Bar

lundi au vendredi (12h - minuit)

Fermé les samedis et dimanches

(sauf évènements - programmation www.lesbrasses.fr)

QUI MOUSSE
N'AMASSE

BOUSSE



QUI MOUSSE
N'AMASSE



Labus d'alcool est dangereux pour la santé.
Tous nos prix sont indiqués en TTC service compris.

MENUS



MENU GALOPIN

(-10 ans)

(Du lundi au vendredi midi, lundi au vendredi soir)

12€

Steak haché Maison, frites et salade

ou

Poisson du marché, frites et salade

ou

Salade des Petits Brassés

(Pickles de chou-fleur, noix, courges rôties, poire, crème roquefort et croûtons)

+

Dessert

(Trilogie ou coupe de glace)

+

Boisson

(Verre de jus de fruits, sirop à l'eau, diabolo ou Breizh Cola)

FORMULE LUNCH

(Du lundi au vendredi midi uniquement)

E + P OU P+D

21,90€

E+P+D

24,90€

(Voir ardoise)

LES PLANCHES & FINGER FOOD

(DU LUNDI AU VENDREDI À PARTIR DE 17H00)

Planche de fromages du moment...11€

(Assortiment de fromages)

Planche de charcuteries du moment...13€

(Assortiment de charcuteries)

Planche mixte charcuteries, fromages...23€

(Le combo parfait, charcuteries, fromages)

Les Pilons de poulet marinés à partager...11€

(6/8pcs, env. 600g)

Les Bracaux...7€

(Pâté de campagne ou Rillettes de cochon)

Le Préfou Ail & Persil...8€

(Beurre ail & persil)

Camembert rôti à partager (250g)...9,90€

(toasts à l'ail)

Le cornet de frites...4,8€

HAPPY HOUR

Lundi (17h00 à 23h30)

Du mardi au vendredi

(De 17h00 à 19h00)

Pinte au choix 5,50€

ou Jus de fruit 3€

OFFRES DE LA SEMAINE



LUNDI

La démarrante
(17h - 23h30)

Toutes nos
pintes artisanales
BIO

5,50€



MARDI

Fat Tuesday
(19h - 22h30)

Burger **ou** Burger végété +
Frites + Pinte de bière
artisanale **BIO** au choix !

25€



MERCREDI

Planche Charcut'Fromages
(17h - 22h30)

1 Planche d'assortiment de
chacuterie fromages + 1 pichet de
bière artisanale **BIO** au choix !

39,90€



JEUDI

Beer & Préfou
(17h - 22h30)

1 Préfou des Brassés
(ail&persil) + 1 pichet de
bière artisanale **BIO** au
choix !

26€



VENDREDI

Friday Meat Fever
(19h - 22h30)

Entrecôte + frites + pinte
de bière artisanale **BIO** au
choix !

30€

www.lesbrasses.fr

[@les_brasses](https://www.instagram.com/les_brasses)

[@lesbrasses](https://www.facebook.com/lesbrasses)

Restauration

lundi au vendredi (12h - 14h et 19h - 22h30)

Bar

lundi au vendredi (12h - minuit)

Fermé les samedis et dimanches

(sauf évènements - programmation www.lesbrasses.fr)

QUI MOUSSE
N'AMASSE PAS

ROUSSE



QUI MOUSSE
N'AMASSE PAS

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé.
Tous nos prix sont indiqués en TTC service compris.

BIÈRES PRESSION BIO

(voir notre sélection sur l'ardoise)

Demi (25 cl) à partir de 3,70€
Pinte (50 cl) à partir de 7€
Pichet (1,5 L) à partir de 19€



PROCHE DE VOUS

Bières brassées à 1 km

x
Atelier
Les Brassés



Restaurant
Les Brassés

BIÈRES EN BOUTEILLE BIO

(voir notre sélection à la boutique)

...33 cl à partir de 4,9€



APÉRITIFS

Kir au muscadet

...4,5€

Kir pétillant

...5,9€

Cassis, pêche, mûre, framboise, fraise des bois, cerise

Ricard

...3€

Martini blanc, Martini rouge, Porto blanc, Porto rouge, Suze

...5€

Ti'Punch

...9€

COCKTAILS / MOCKTAILS SAISON

Paloma (Tequila Camino, pétillant La Perle Gorgeoise, sirop de pamplemousse, jus de citron vert)

...9,8€

Eclipse (Curaçao bleu, crème de cassis, jus de citron jaune, Schweppes tonic)

...9,5€

Jagermule (Jagermeister, citron vert, cassonade, gingerbeer)

...9,8€

Floral Old Fashioned (Whiskey Bourbon, sirop de camomille, sirop de canne, bitter angostura, écorce d'orange)

...10€

Virgin Cosmo (jus de cranberry, sirop de pêche, jus de citron, orange)

...8€

Virgin Hugo Spritz (Sirop de fleur de sureau, citron vert, Perrier)

...8€

GingerGrog (jus de gingembre, jus de pomme, cannelle, zestes de citron - servi chaud !)

...7€

CLASSIQUE

Mojito (Havana Especial, menthe, citron vert, cassonade, Perrier)

...8,5€

Mojito Fruits (Passion ou fruits rouges)

...9€

Apérol Spritz (Apérol, Prosecco, Perrier)

...9€

Hugo Spritz (liqueur de fleur de sureau, Prosecco, Perrier)

...9,5€

Caïpirinha (Cachaça, citron vert, cassonade)

...9€

Negroni (Martini Rouge, Campari, Gin Bombay Sapphire)

...9,8€

Pornstar martini (Vodka, liqueur Passoa, pétillant La Perle Gorgeoise, jus d'ananas, purée de passion, sirop de vanille)

...9,8€

Vos déclinaisons de Mules (base citron vert, cassonade, gingerbeer)

→ London (gin) - Moscow (vodka) - Jamaïcan (tequila) - Carribean (rhum ambré) - Midleton (Whiskey)

...9€

Virgin mojito (Sirop de rhum, menthe, citron vert, cassonade, Perrier)

...7,5€

Virgin mojito fruits (Passion ou fruits rouges)

...8€

Demandez notre sélection de cocktails et mocktails du moment

www.lesbrasses.fr

[@les_brasses](https://www.instagram.com/les_brasses)

[@lesbrasses](https://www.facebook.com/lesbrasses)

Restauration

lundi au vendredi (12h - 14h et 19h - 22h30)

Bar

lundi au vendredi (12h - minuit)

Fermé les samedis et dimanches

(sauf évènements - programmation www.lesbrasses.fr)

QUI MOUSSE
N'AMASSE PAS

ROUSSE



QUI MOUSSE
N'AMASSE PAS

Labus d'alcool est dangereux pour la santé.
Tous nos prix sont indiqués en TTC service compris.



BULLES

La perle gorgoise **F&J Luneau**
Champagne Charpentier Tradition, Brut

12,5 cl	50 cl	75 cl
...5,5€		...27€
...14€		...75€

VINS BLANCS

Muscadet Sèvre et Maine AOP, les Closieries **Château les Aveneaux**
Chardonnay Alérgia **VDF, Hugues Charpentier**
Quincy AOP **Domaine du Bourdonnat**
Coteaux-du-Layon AOP **Prestige de Terriade-Dumnacus**
Chardonnay La Poda Corta **Chili**

12,5 cl	50 cl	75 cl
...4€	...14€	...21€
...4,5€	...17€	...25€
		...36€
...5,2€		...30€
...4,7€	...18€	...26€

VINS ROSÉS

Rosé Alérgia **VDF, Hugues Charpentier**
Ile de Beauté IGP **Domaine Casa Rossa**

12,5 cl	50 cl	75 cl
		...23€
...4,5€	...17€	...25€

VINS ROUGES

LOIRE

Chinon AOP **Domaine Charles Pain**  
Saint Nicolas de Bourgueil AOP, Expression **OLEA, «Par Le Dre Olivier»**
Touraine AOC Gamay **Domaine St Roch «Favorite» par Denis Bardon**

12,5 cl	50 cl	75 cl
		...26€
		...32€
...4,5€	...17€	...25€

BOURGOGNE, RHÔNE, PROVENCE & CORSE

Côtes du Rhône AOP **Domaine Lafond Roc-Epine**  
Crozes-Hermitage AOP **Ferraton la Matinière**
Ventoux **Domaine de Peyre «L'éclair»**
Châteauneuf-du-pape AOP **Pierre Troupel**
Beaune AOP **Nuiton Beaunoy**
Pommard AOP **Nuiton Beaunoy**

12,5 cl	50 cl	75 cl
...5,2€	...19€	...30€
		...39€
		...32€
		...56€
		...65€
		...79€

BORDEAUX

Graves AOP **Château Cardon d'Artigues**
Pessac-Léognan AOP **Château de la Prade**
Saint-Estèphe AOP **Château l'Eclat de Pez**
Margaux AOP **Château Jacques Boyd**

12,5 cl	50 cl	75 cl
...5,5€	...21€	...31€
		...42€
		...54€
		...69€

LANGUEDOC & SUD-OUEST

Pinot Noir, Pays d'OC IGP, **Bis by E. Biscaye**  
Pic-saint-Loup AOC **La vigne du loup**
Corbières AOP **Domaine Les Cascades**  
Côtes-du-Roussillon AOP **Domaine La Galaura**

12,5 cl	50 cl	75 cl
...4,8€	...18€	...27€
		...42€
...4,8€	...18€	...27€
		...25€

MONDE

Rioja Navajas, Arjona (Espagne)
Malbec **Viento Sur** (Argentine)

12,5 cl	50 cl	75 cl
...4,7€	...18€	...26€
...5,7€	...21,5€	...32€

www.lesbrasses.fr

 @les_brasses

 @lesbrasses

Restauration
lundi au vendredi (12h - 14h et 19h - 22h30)

Bar
lundi au vendredi (12h - minuit)

Fermé les samedis et dimanches
(sauf évènements - programmation www.lesbrasses.fr)

SPIRITUEUX

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé.
Tous nos prix sont indiqués en TTC service compris.

GINS

Bombay Sapphire
G'vine

4 cl

...7€
...8€

VODKAS

Eristoff
Grey Goose

4 cl

...6€
...9€

RHUMS

Diplomatico, Retour de Marie-Galante (ambré)
Retour de l'Île Bourbon (ambré vieux)
Ti'Rhum Brassés

4 cl

...7€
...8€
...7€

WHISKIES

Chivas Regal 12 ans
Oban 14 ans
Aberlour 10 ans
Lagavulin 16 ans
Jack Daniel's
Paddy

4 cl

...8€
...9€
...8€
...11€
...7€
...6€

SUPPLÉMENT SODA

Breizh Cola, Perrier, Limonade, Schweppes tonic, Ginger beer,
Jus d'orange, Jus d'ananas, Jus de cranberry, Jus de pomme

...2€

DIGESTIFS

Menthe Pastille 6 cl
Baileys, liqueur de Cognac aux amandes 6 cl
Cognac, Armagnac, Calvados, Disaronno 4 cl

...7€
...7,5€
...7,5€

SHOOTERS

Shooter Menthe Pastille 2 cl
Shooter rhums arrangés Rhums de Ced' 2 cl
Shooter MAVA rhum arrangé 21° 2 cl

...3€
...4€
...3€

(ananas Victoria & poivre passion)

BOISSONS CHAUDES

Expresso, café allongé, café noisette
Déca, déca allongé
Double expresso
Café crème, déca crème, cappuccino

...2,1€
...2,1€
...3,9€
...3,9€

Thé & infusion
Chocolat chaud
Chocolat/café viennois
Irish coffee

...3,5€
...4€
...5,5€
...8€

SOFT SODAS

Breizh cola, Breizh zéro, Orangina, Perrier, Limonade 33 cl
Schweppes Indian Tonic ou GingerBeer 33 cl
Thé glacé maison
Supplément tranche ...0,3€ / Supplément sirop ...0,2€

...4€
...4€
...5€

JUS DE FRUITS Granini 25 cl

Demandez notre sélection

...4€

EAUX

Plancoët
Plancoët fines bulles

50 cl

...4€
...4€

1L

...6€
...6€

www.lesbrasses.fr

[@les_brasses](https://www.instagram.com/les_brasses)

[@lesbrasses](https://www.facebook.com/lesbrasses)

Restauration

lundi au vendredi (12h - 14h et 19h - 22h30)

Bar

lundi au vendredi (12h - minuit)

Fermé les samedis et dimanches

(sauf évènements - programmation www.lesbrasses.fr)

QUI MOUSSE
N'AMASSE PAS

ROUSSE



QUI MOUSSE
N'AMASSE PAS