

LA CARTE

ENTRÉES

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

Assiette de charcuteries...7€

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

Gravlax de saumon citron-coriandre, salade d'algue wakamé, sauce tigre...11€

Velouté de courge du moment, crumble et éclats de noisettes, huile d'herbes...9€

LE COIN JOSPER

cuisson à la braise

Burger...19,90€

(Steak de bœuf haché maison 180g, compotée d'oignons rouges, curé Nantais, chips de lard)

Burger Végé...19,90€

(Steak pois&blé, compotée d'oignons rouges, curé Nantais)

Côte de bœuf VBF à partager

(poids à la demande 24h à l'avance)...11€/100g*

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

Pièce du boucher du moment VBF (entre 200g et 280g)...24,50€*

Ribs de bœuf Charolais braisé (env. 320g)...30€

(Sauce chimichurri)

Saucisse au muscadet «Maison Piveteau» (env. 250g)...19€*

Selon disponibilité, viandes maturées

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

PLATS

Plat du jour (midi uniquement)...17,90€

(Voir ardoise)

Porchetta grillée...22€

(Mousseline de panais, champignons rôtis, jus au poivre de Sichuan)

Tartare de bœuf Charolais...19,50€

(Haché maison 180g, câpres, oignons, cornichons, frites et salade)

Pavé de saumon...25,50€

(Riz noir, fenouil mariné, condiment citrons confits et brisure d'olives noires.)

«Poisson de la criée»...26€

(Légumes de saison sautés, crème d'herbes fraîches, crumble d'ail)

Risotto tartufata...21€

(Salade d'herbes, et copeaux de parmesan)

La César des Brassés...19€

(Salade, sucrose, médaillon de poulet «basse température», œuf dur, copeaux de parmesan, crispy de lard, croûtons à l'ail)

DESSERTS

Café/Thé gourmand...9€

(Déclinaison de pâtisseries)

Bière gourmande...10€

(Déclinaison de pâtisseries et galopin de bière au choix)

Cœur coulant au chocolat*...9,50€

(Caramel beurre salé et glace «chouchou»)

Dôme vanille...9€

(Streusel noix de pécan, insert crème de marron et caramel d'érable)

Baba au rhum des Brassés...9€

(Crème fouettée vanillée, ananas confit citron-gingembre)

Trilogie de glaces*...9€

(Palet breton, caramel et rocher pralin)

Finger chocolat-caramel...9€

(Crèmeux beurre de cacahuète et tuile craquante)

Assiette de fromages...7€

*Les glaces sont élaborées par notre partenaire :



 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)

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

PROCHE DE VOUS

Bières brassées à 1 km

x
Atelier
Les Brassés

AB
PRODIGES

Restaurant
Les Brassés

BIÈRES
LES BRASSÉS
À PARTAGER

AB
PRODIGES

BIÈRES BIO

À LA PRESSION

(voir notre sélection sur l'ardoise)

Demi (25 cl) à partir de	3,6€
Pinte (50 cl) à partir de	7€
Pichet (1,5 L) à partir de	19€

EN BOUTEILLE

(voir notre sélection à la boutique)

Bouteille 33cl à partir de	5,3€
Bouteille 75cl à partir de	10€

APÉRITIFS

Kir muscadet	4,9€	Martini blanc, rouge	6€
Cassis, pêche, mûre, framboise, fraise		Porto blanc, rouge	6€
Kir pétillant	6,4€	Campari, Suze	6€
Cassis, pêche, mûre, framboise, fraise		Americano maison	9€
Kir royal	15,4€	Ti'Punch rhum blanc ou ambré Damoiseau	9€
Cassis, pêche, mûre, framboise, fraise			
Ricard	3€		
Perroquet, Morresque, Tomate	3,4€		

COCKTAILS

SAISON

Violetta SPRITZ	9,5€
Sirop de violette, purée de myrtille, Prosecco, Perrier	
Eclipse	9,9€
Curaçao bleu, crème de cassis, jus de citron jaune, tonic water	
Limon SPRITZ	9,5€
Limoncello, Prosecco, Perrier, rondelle de citron jaune	
Blue Lagoon	9,9€
Vodka Eristoff, Curaçao bleu, jus de citron jaune	
Hibiscus Tonic	9,9€
Gin infusé à la fleur d'hibiscus, crème de framboise, tonic water	

CLASSIQUE

Mojito classique	9€
Rhum gold Damoiseau, menthe, citron vert, cassonade, Perrier	
Mojito Fruits	9,5€
Purée de passion ou Myrtille	
Apérol Spritz	9€
Apérol, Prosecco, Perrier, rondelle d'orange	
Hugo Spritz	9,9€
Liqueur de fleur de sureau, Prosecco, Perrier, citron vert	
Caïpirinha	9,5€
Cachaça, Aguacana, citron vert, cassonade	
Negroni	10,5€
Martini Rouge, Campari, Gin Bombay Sapphire	
Pornstar martini	10,9€
Vodka Eristoff, Passoa, shot de pétillant La Perle Georgeoise, jus d'ananas, purée de passion, sirop de vanille	
Déclinaison de MULES	9,5€
Base citron vert, cassonade, gingerbeer	
London (gin) - Moscow (vodka) - Jamaïcan (tequila) - Carribean (rhum)	

MOCKTAILS

SAISON

Virgin APÉROL	8,5€
Sirop d'orange Spritz, Perrier, rondelle orange	
Virgin SUREAU	8,5€
Sirop de fleur de sureau, Perrier, citron vert	
Lady VIOLETTA	8,5€
Sirop de violette, jus de cranberry, jus de citron jaune	
Virgin black COLLINS	8,9€
Purée de myrtille, Perrier, citron jaune, thym	

CLASSIQUE

Virgin Mojito	8,5€
Menthe, citron vert, cassonade, Perrier	
Virgin Mojito Fruits	8,9€
Purée de passion ou Myrtille	
Virgin Blue Lagoon	8,5€
Sirop de curaçao bleu, jus de citron jaune, limonade	
Tropical SUNRISE	8,9€
Jus d'orange, jus d'ananas, sirop de grenadine, sirop de vanille	

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 événements - programmation www.lesbrasses.fr)

BULLES

	12,5 cl	75 cl
La perle gorgoise F&J Luneau	6€	30€
Prosecco extradry Treviso Bedin	7€	34€
Champagne Charpentier Tradition, Brut	15€	80€



À la recherche de nouveautés ?
Notre équipe se fera un plaisir de vous
présenter l'ardoise de nos **VINS DU MOMENT**,
une sélection saisonnière avec nos coups de
cœur actuels.

VINS BLANCS

	12,5 cl	50 cl	75 cl
Muscadet Sèvre et Maine AOP Les Closeries, Château les Avenaux	4,5€	17€	25€
Chardonnay Algéria VDF, Hugues Charpentier	4,9€	19€	28€
Viognier Pays d'OC IGP Bis by E. Biscaye			30€
Quincy AOP Domaine du Bourdonnat	6,9€	27€	39€
Coteaux-du-Layon AOP Prestige de Terriade-Dumnacus	5,5€		31€

VINS ROSÉS

	12,5 cl	50 cl	75 cl
Rosé Algéria VDF, Hugues Charpentier			25€
Ile de Beauté IGP Domaine Casa Rossa	4,9€	19€	28€
Côtes de Provence AOP Château du Carrubier			33€

VINS ROUGES

LOIRE	12,5 cl	50 cl	75 cl
Pinot Noir Val de Loire IGP Lafollie, Denis Bardon	4,7€	18€	26€
Chinon AOP Domaine Charles Pain			28€
Saint Nicolas de Bourgueil AOP Expression OLEA, Domaine Olivier			32€

BORDEAUX	12,5 cl	50 cl	75 cl
Médoc AOP Château Haut Valeyrac	5,7€	22€	33€
Pessac-Léognan AOP Château de la Prade			45€
Saint Julien AOP Petit Ducru, Ducru Beaucaillou			93€
Vin d'exception ! Saint-Estèphe AOP Château l'Eclat de Pez	10,9€		54€

BOURGOGNE, RHÔNE	12,5 cl	50 cl	75 cl
Côtes du Rhône AOP Domaine Lafond Roc-Epine	5,3€	21€	31€
Ventoux AOP L'éclair, Domaine de Peyre			35€
Crozes-Hermitage AOP Ferraton la Matinière			41€
Beaune AOP Nuiton Beaunoy			70€
Châteauneuf-du-pape AOP Pierre Troupel			79€

LANGUEDOC	12,5 cl	50 cl	75 cl
Corbières AOP Domaine Les Cascades	4,9€	19€	28€
Malbec IGP Pays d'OC Le Versant			30€
Pic-saint-Loup AOC La vigne du loup			43€

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 événements - programmation www.lesbrasses.fr)

QUI MOUSSE
N'AMASSE PAS



QUI MOUSSE
N'AMASSE PAS

SPIRITUEUX

GIN

Le Gin français Distillerie Tessendier & Fils	7€
Le Gin rose français Distillerie Tessendier & Fils	9€

VODKAS

Eristoff	7€
La Vodka française Distillerie Tessendier & Fils	9€
Grey Goose	11€

RHUMS

Blanc agricole 40° Rhum Damoiseau	8€
Vieux agricole VSOP 4 ans 42° Rhum Damoiseau	10€
Vieux XO 6 ans mini. 42° Rhum Damoiseau	15€

WHISKIES

Le Whisky français Distillerie Tessendier & Fils	8€
Oban 14 ans	9€
Aberlour 10 ans	9€
Lagavulin 16 ans	11€
Jack Daniel's	8€
Paddy	7€

DIGESTIFS

AU VERRE

FC Menthe 6 cl	7€
Baileys, liqueur de Cognac aux amandes 6 cl	8€
Cognac VS Distillerie Tessendier & Fils 4 cl	8€
Calvados Busnel, Amaretto, Armagnac Janneau 4 cl	8€

SHOTS!

FC Menthe	3€
Tek Paf!	4€
Tequila, sel, citron vert	
L'orgasme	4€
Baileys, FC Menthe	
Le Kamikaze	4€
Vodka, curaçao bleu, citron vert	
La Madeleine	4€
Amaretto, Cointreau, jus d'ananas	
Le Jäger GB	5€
Gingerbeer, shot de Jägermeister	

Le mètre (10 shots) : 9+1 offert!

BOISSONS CHAUDES

	Café Richard		
Expresso, café allongé, noisette	2,1€	Thé & infusion	4€
Déca, déca allongé	2,1€	Chocolat chaud	5€
Double expresso, double déca	3,9€	Café/chocolat viennois	6,5€
Café crème, déca crème, cappuccino	4,5€	Irish/Caribbean coffee	9€

BOISSONS FRAÎCHES

SODAS

Breizh cola, Breizh zéro, Orangina, 33 cl	4,1€
Perrier, Tonic, Limonade 33cl	4,1€
Diabolo 33cl	4,5€
Kombucha Atika 33 cl à la pression	5,5€
Gingerbeer 33 cl à la pression	4,5€
Thé glacé maison 33 cl	5,5€
Supplément sirop/tranche de citron	0,4€

JUS DE FRUITS Granini

Orange, Pomme, Ananas, Abricot, Fraise, Pamplemousse, Tomate 25 cl	4,3€
--	------

EAUX

	50 cl	1L
Plancoët plate	4,5€	6,5€
Plancoët fines bulles	4,5€	6,5€