

# 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€

Tartare de thon, betterave, sésame, tuile à l'encre de sèche...11€

Burrata Di Buffala, tapenade d'olives noires, huile basilic, chips de sarrasin...9€

## LE COIN JOSPER

cuisson à la braise

**Burger**...19,90€

(Steak de bœuf VBF haché maison 180g, oignons rouges, cheddar fumé, chips de lard, sauce burger maison)

**Burger Végé**...19,90€

(Steak pois&blé, oignons rouges, cheddar fumé, sauce burger maison)

**Tournedos de bœuf VBF** (env. 180g)...28€\*

**Entrecôte de cochon fermier VPF** (env. 250g)...22€\*

**Faux-Filet de bœuf Maine-et-Loire** (entre 200g)...24,50€\*

**Andouillette Bernier**

la demie (env. 200g)...24€\* l'entière (env. 400g)...28,50€\*

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

Selon disponibilité, viandes maturées\*

\*Sauce au choix : poivre, échalote, béarnaise, roquefort...  
sauce supplémentaire + 0,50€

Toutes nos viandes & burgers sont servis avec frites maison et salade.

## PLATS

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

**Poitrine de porc confite au Miso**...22€  
(Mousseline de carottes et carottes d'antan rôties)

**Tartare de bœuf Charolais**...19,50€  
(Haché maison 180g, câpres, oignons, cornichons, frites et salade)

**Pavé de thon mi-cuit**...25€  
(Polenta grillée, sauce vierge olive et tomates confites, tagliatelles de légumes)

**«Poisson de la criée»**...25,50€  
(Légumes de saison sautés, sauce romesco et amandes grillées)

**Orzo al pesto verde**...21€  
(Straciatella et noix torréfiées)

**La César des Brassés**...19€  
(Salade, sucrine, 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)

**Fondant au chocolat cœur caramel\***...9,50€  
(Glace caramel au beurre d'Isigny (AOP) 8min cuisson)

**Panacotta coco**...8,50€  
(Tartare de fruits exotiques, crumble et tuile craquante)

**Fraîcheur du printemps**...9€  
(Compotée rhubarbe et fruits rouges, espuma au fromage frais, tuile dentelle)

**Trilogie de glaces\***...9€  
(Palet breton, caramel et rocher pralin)

**Crèmeux chocolat noir**...9€  
(Ganache montée au Baileys, crumble et caramel à la Tonka)

**Assiette de fromages**...7€

\*Les glaces sont élaborées par notre partenaire :



 [www.lesbrasses.fr](http://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](http://www.lesbrasses.fr))

QUI MOUSSE N'AMASSE

BOUSSE



QUI MOUSSE N'AMASSE



L'abus 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, frites et salade**

ou

**Salade César des Brassés**

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

+

**Dessert**

(Trilogie ou coupe de glace\*)

+

**Boisson**

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

### FORMULE LUNCH

(Du lundi au vendredi midi uniquement)

**E + P OU P+D**  
**21,90€**

**E+P+D**  
**24,90€**

**Plat du jour**  
**17,90€**

(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€**  
(6/8pces, env. 600g)

♥ **Le coup de cœur des Brassés...5€** ♥  
(Les Bracaux - Pâté de campagne)

**Les Bracaux...7€**  
(Rillettes pur porc, Caviar d'aubergines ou Tartinade carottes cumin)

**Le Préfou des Brassés...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 19h30)

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 végétal +  
Frites + Pinte de bière  
artisanale **BIO** au choix !

**25€**



### MERCREDI

**Planche Charcut'Fromages**  
(17h - 22h30)

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

**39,90€**



### JEUDI

**Beer & Bracaux**  
(17h - 22h30)

1 Pâté et 1 Rillettes Les  
Brassés + 1 pichet de bière  
artisanale **BIO** au choix !

**24€**



### VENDREDI

**Friday Meat Fever**  
(19h - 22h30)

Faux-Filet + frites + pinte  
de bière artisanale **BIO** au  
choix !

**29,50€**

[www.lesbrasses.fr](http://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](http://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 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€

PROCHE DE VOUS

Bières brassées à 1 km

x  
Atelier  
Les Brassés



Restaurant  
Les Brassés

BIÈRES  
LES BRASSÉS  
À PARTAGER

## APÉRITIFS

Kir muscadet Cassis, pêche, mûre, framboise, fraise	4,9€
Kir pétillant Cassis, pêche, mûre, framboise, fraise	6,4€
Kir royal Cassis, pêche, mûre, framboise, fraise	15,4€
Ricard	3€
Perroquet, Morresque, Tomate	3,4€

Martini blanc, rouge	6€
Porto blanc, rouge	6€
Campari, Suze	6€
Americano maison	9€
Ti'Punch rhum blanc ou ambré Damoiseau	9€

## COCKTAILS

### SAISON

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

### CLASSIQUE

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

## MOCKTAILS

### SAISON

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

### CLASSIQUE

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

Demandez notre sélection de cocktails et mocktails du moment

[www.lesbrasses.fr](http://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](http://www.lesbrasses.fr))

QUI MOUSSE  
N'AMASSE PAS

ROUSSE

QUI MOUSSE  
N'AMASSE PAS

## 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 Aveneaux Médaille d'or de la Pipette d'Or 2026	4,7€	18€	26€
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

	12,5 cl	50 cl	75 cl
<b>LOIRE</b>			
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€
<b>BORDEAUX</b>			
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€
<b>Vin d'exception !</b> Margaux AOP Château Jacques Boyd	12,9€		77€

	12,5 cl	50 cl	75 cl
<b>BOURGOGNE, RHÔNE</b>			
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€
<b>LANGUEDOC</b>			
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](http://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](http://www.lesbrasses.fr))

## 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€

## BOISSONS CHAUDES



Café Richard

- Expresso, café allongé, noisette 2,1€
- Déca, déca allongé 2,1€
- Double expresso, double déca 3,9€
- Café crème, déca crème, cappuccino 4,5€

- Thé & infusion 4€
- Chocolat chaud 5€
- Café/chocolat viennois 6,5€
- 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€ |

## DIGESTIFS

### AU VERRE

- FC Menthe, Limoncello **Limonce** 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!