

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

cuison 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)

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€
(Stracciatella et noix torréfiées)

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)

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

 @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.

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 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 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

[@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)

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€	Martini blanc, rouge	6€
Kir pétillant Cassis, pêche, mûre, framboise, fraise	6,4€	Porto blanc, rouge	6€
Kir royal Cassis, pêche, mûre, framboise, fraise	15,4€	Campari, Suze	6€
Ricard	3€	Americano maison	9€
Perroquet, Morresque, Tomate	3,4€	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) - Jamaican (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

[@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)

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
LOIRE			
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			
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 ! Margaux AOP Château Jacques Boyd	12,9€		77€

	12,5 cl	50 cl	75 cl
BOURGOGNE, RHÔNE			
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			
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](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)

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, 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!



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€ |

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)