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€

Les Bracaux
Pâté de campagne ou Rillettes pur Porc ou Caviar d'Aubergines ou Tartinade carottes cumin....7€

Œufs mayonnaise....6€

Os à Moelle....8€

LE COIN JOSPER
cuisson à la braise

Burger traditionnel
(Steak de bœuf VBF haché maison, oignons rouges, cheddar fumé, bacon grillé, sauce burger maison)
le simple (env. 180)....19,90€ le double (env. 360g)....23,90€

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 (env 200g)....24,50€*

L'authentique andouillette de Troyes 5A (env. 200g)....19€*

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

Selon disponibilité, viandes maturées*

***Sauce au choix :** poivre, échalote, béarnaise, roquefort... *+ 0,80€*

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

PLATS

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

Tartare de bœuf Charolais...19,50€
(Haché maison 180g, câpres, oignons, cornichons, frites et salade)
tartare en aller-retour....+1€

Fish&Chips....18€
(Frites, salades & sauce tartare)

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

La salade des Brassés....19€
(Salade, fêta, légumes grillés et marinés, granola et réduction betterave et balsamique)

DESSERTS

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

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

Gâteau Nantais au Rhum Damoiseau et coulis de fruits rouges....8€

Crème brûlée vanille....7,50€

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

Pana cotta vanille, coulis passion et fruits exotiques....7,50€

Trilogie de sorbets*....9€
(Yuzu citron vert, citron vert et citron jaune de Sicile)

Assiette de fromages....7€

*Les glaces sont élaborées par notre partenaire :
GLACES DES ALPES maître artisan

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
Demi fish, frites et salade
ou
Orzo al pesto verde
(Stracciatella et noix torréfiées)
+
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€

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)

Les Bracaux....7€
(Rillettes pur porc ou Pâté de campagne ou 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 végé + Frites + Pinte de bière artisanale **BIO** au choix !

25€

MERCREDI

Planche Charcut'Fromages
(17h - 22h30)

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

39,90€

JEUDI

Beer & Bracaux
(17h - 22h30)

1 Pâté et 1 Rillettes Les Bracaux (ou végé) + 1 pichet de bière artisanale **BIO** au choix !

27€

VENDREDI

Friday Meat Fever
(19h - 22h30)

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

29,50€

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.



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 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 Georgoise, 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 @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.

BULLES

	12,5 cl	75 cl
La perle gorgeoise 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	4,7€	18€	26€
Chardonnay Alégria 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 Alégria 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
Pessac-Léognan AOP Château de la Prade			45€

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			28€
Malbec IGP Pays d'OC Le Versant	4,9€	19€	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 évènements - programmation www.lesbrasses.fr)

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

SPIRITUEUX

GINS

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

Le mètre (10 shots) : 9+1 offert!

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 La French	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)