

## APÉRITIFS

Whisky Clan Campbell	4 cl	6,00 €
Whiskey Jack Daniel's	4 cl	7,00 €
Rhum Havana 3 ans	4 cl	6,00 €
Gin Beefeater	4 cl	6,00 €
Vodka Wyborowa	4 cl	6,00 €
Pastis 51 / Ricard	2 cl	2,50 €
Anis des Gones	2 cl	3,50 €
Martini blanc ou rouge	6 cl	4,00 €
Picon bière	25 cl	4,20 €
Suze	6 cl	4,00 €
Baileys	4 cl	6,00 €
Kir cassis ou pêche	12 cl	4,00 €
Porto rouge Tawny Burmester	4 cl	4,00 €
Porto blanc Burmester	4 cl	4,00 €

## JUS DE FRUITS

Pago : orange, ananas, pomme, ACE, tomate	20 cl	3,30 €
---	-------	--------

## SIROPS

Grenadine, fraise, menthe, citron jinet, caramel, barbabapa, pêche, orgeat, anis, citron pulpe	2 cl	2,00 €
--	------	--------

## EAUX / BOISSONS CHAUDES

Vittel	100 cl	4,30 €
	50 cl	3,10 €
San Pellegrino	100 cl	4,30 €
	50 cl	3,10 €
Thé ou Infusion		2,20 €
Café / Décaféiné		1,80 €
Café noisette		2,00 €

## COCKTAILS

Cosmopolitan Cockorico (Vodka, Liqueur d'Orange, Cranberry, Citron vert)	10 cl	8,00 €
South Beach Cockorico (Rhum, Jus d'Orange, Passion, Gingembre vanillé)	10 cl	8,00 €

## BIÈRES BOUTEILLE

B. Georges Princesse Pale Ale 5.4°	33 cl	6,00 €
B. Georges Munica Brune 7°	33 cl	6,00 €
B. Georges Neipa Blonde 5°	33 cl	6,00 €
Corona 4.5°	35,5 cl	5,00 €
Desperados 5.9°	33 cl	5,00 €

## BIÈRES PRESSION

Blanche Silky Weiss Brasserie George	25 cl	3,90 €
	50 cl	7,70 €
Ambre More is Bitter Brasserie George	25 cl	3,90 €
	50 cl	7,70 €
Blonde Kolsch Brasserie Georges	25 cl	3,30 €
	50 cl	6,50 €

## SODAS

Coca Cola ou Coca Zéro	33 cl	3,30 €
Fanta	25 cl	3,30 €
Orangina	25 cl	3,30 €
Sprite	25 cl	3,30 €
Fuze Tea	25 cl	3,30 €
Oasis Tropical	25 cl	3,30 €
Schweppes Tonic ou Agrumes	25 cl	3,30 €
Red Bull	25 cl	4,00 €
Limonade	25 cl	3,00 €

## DIGESTIFS

Whisky Francais Single Malt Tourbé Arlett	4 cl	10,00 €
Whisky Single Malt Glenfarclas 10 ans	4 cl	10,00 €
Rhum Diplomatico	4 cl	8,00 €
Rhum Clément VSOP	4 cl	8,00 €
Cognac VS Hennessy	4 cl	8,00 €
Eau de vie de poire Maison Colombier	4 cl	8,00 €
Get 27	4 cl	5,50 €
Menthe pastille	4 cl	5,50 €
Limoncello Bigallet	4 cl	5,50 €
Chartreuse verte	4 cl	9,00 €
Chartreuse VEP jaune ou verte	4 cl	19,00 €
Liqueur de plantes La Raphaelle Eyguebelle	4 cl	18,00 €
Liqueur de mandarine Eyguebelle	4 cl	8,00 €
Liqueur d'abricot Eyguebelle	4 cl	8,00 €

## BRASSERIE LES LIEUX DITS



## GOURMANDISES SALÉES POUR ACCOMPAGNER VOTRE BOISSON

Tartare de saumon au sel de Guérande fumé	10 €
Verrines de la mer « L'atelier du cuisinier »	9 €
Petits pavés aux tomates confites les Manottes	5 €
Saucisson sec tranché Maison Ducully	8 €
Jambon sec saveur truffée « croix de Montvieux »	10 €

## SUGGESTION DU MIDI

<b>LUNDI</b> <i>Terrine de campagne &amp; mesclun</i> <i>Pièce du boucher &amp; frites salade</i> <i>Mousse au chocolat</i>	<b>MARDI</b> <i>Salade fraîcheur</i> <i>Jambon persillé froid &amp; frites salade</i> <i>Gaspacho de fruits frais</i>	<b>MERCREDI</b> <i>Verrine saveur d'été</i> <i>Croustillant de Blanc de volaille</i> <i>sauce tomates &amp; risotto</i> <i>Tarte citron meringué</i>
<b>JEUDI</b> <i>Tomates cœur de bœuf</i> <i>Travers de porc sauce barbecue,</i> <i>frites &amp; salade</i> <i>Salade d'agrumes &amp; sorbet</i>	<b>VENDREDI</b> <i>Cake aux légumes du moment</i> <i>Pêche du jour</i> <i>Moelleux choco</i>	

Plat : 15€ Entrée & Plat ou Plat & Dessert : 19€

Entrée, Plat & Dessert : 23€

Hors jours fériés



## LES VINS

Demandez  
le livre de cave !

### GOURMANDISES SALÉES

Tartare de saumon au sel de Guérande fumé	10 €
Verrines de la mer « L'atelier du cuisinier »	9 €
Petits pavés aux tomates confites les Manottes	5 €
Saucisson sec tranché Maison Ducully	8 €
Jambon sec saveur truffée « croix de Montvieux »	10 €

## LES BRUNCHS DU DIMANCHE NON-STOP 10H30 - 15H00

Les brunchs de la brasserie c'est :

- Un brunch de saison, différent chaque week-end
- Des mets salés & sucrés / chauds ou froids
- Des boissons chaudes en illimité

**ADULTE**  
**26 €**

**ENFANT**  
**16 €**  
(jusqu'à 8 ans)

## À LA CARTE

**MENU ENFANT** (jusqu'à 8 ans)  
Steak haché frites ou Poisson du jour Riz  
Mousse au chocolat du moment ou Glace 2 boules

10 €

## ENTRÉES

11 €

*Verrine avocat & seiche aux épices douces*

*Tartare de saumon au sel de Guérande fumé & mesclun (sup. 3€)*

(échalotes, herbes ciselées, tomates confites, concombre, poivrons rouge, oignons rouge)

*Tomate cœur de bœuf & mozzarella burratina, sauce chimichurri*

*Salade Niçoise*

(poivron vert, tomate confite, radis, artichaud, pesto, thon, filets d'anchois marinés, œuf dur, oignons rouge, olives noires)

*Salade version végan*

(purée d'avocat, pomme fruit, poivron vert, tomate confite, radis, artichaud, basilic, oignon rouge, olives noires)

*Terrine de campagne & pickles d'oignons rouge*

*Pressé de souris d'agneau & foie gras de canard, chutney fruits secs (sup. 7€)*

*Jambon sec saveur truffé « Croix de Montvieux » Maison Ducully*

## PLATS

19 €

*Accompagnements : frites maison, risotto, légumes du moment, salade verte*

*Poké bowl au saumon cru « version Gimber »*

(radis, avocat, concombre, carotte, mangue, oignons rouge)

*Pêche de jour & risotto crémeux curry lait de coco*

*Trilogie de thon, espadon, seiche, pâtes fraîches sauce tomate*

*Grande salade Niçoise*

(poivron vert, tomates confite, radis, artichaud, basilic, thon, filets d'anchois marinés, œuf dur, oignon rouge, olives noires)

*Grande salade version végan*

(purée d'avocat, pommes fruit, poivron vert, tomate confite, radis, artichaud, basilic, oignon rouge, olives noires, sablé aux céréales)

*Croustillant de Blanc de volaille sauce tomate provençale & risotto crémeux*

*Andouillette Lyonnaise 100% fraise de veau 5A, frites & salade (cuisson 15min.)*

*Tartare classique ou Tartare César accompagné de frites et de salade*

*L Bone de bœuf « 350 grs » piment d'Espelette accompagné de frites et de salade (sup. 8€ & cuisson 15min.)*

*Côte de veau tomawak « 450 grs » sauce tartare accompagné de frites et de salade (sup. 18€ & cuisson 20min.)*

*Burger du chef « bœuf », accompagné de frites et de salade*

(salade, tomate, oignons confits, cornichons, steak haché, cheddar, sauce du moment)

*Burger croustillant de poulet, accompagné de frites et de salade (cuisson 10min.)*

(salade, tomate, oignons confits, cornichons, escalope poulet panée, cheddar, sauce du moment)

*Burger végan, accompagné de frites et de salade*

(salade, tomate, oignons confits, cornichons, pavé aux céréales, fromage végétale, ketchup, moutarde)

## FROMAGES

*Saint-Marcelin / ½ Saint-Marcelin*

8 € / 4 €

*Fromage blanc crème ou coulis de fruits*

4 €

*Cervelle de canut*

4 €

## DESSERTS 8 €

CAFÉ (TRÈS)  
GOURMAND 7 €

Œuf au lait « comme Papa », diamant caramel

Moelleux au chocolat & sorbet fraise mara des bois

Mousse au chocolat noir extra bitter & langue de pacha

Baba au rhum bouchon, chantilly & shooter rhum arrangé

Gaspacho de fruits frais de saison & sorbet citron de Sicile

Gaufre de Bruxelles, chantilly, sauce chocolat & nougat glacé

Tarte tatin aux pommes & crème glacée caramel beurre salé d'Isigny

Craquelin à la glace Chartreuse, sauce chocolat & éclat de praline rose



## DIGESTIFS

Consultez notre  
sélection de digestifs  
au dos de cette carte !