BraSSerie 1901
CAFÉ - BAR - RESTAURANT

Formule du midi

ENTREE + PLAT OU PLAT + DESSERT
du mardi au vendredi sauf jours fériés
24,00€

Suggestion du Chef (hors-formule)

Filet de boeuf Salers, frites maison, béarnaise maison 32,00€

Entrées à 8€ :

Feuilleté de chèvre frais & saumon fumé
Crème de cèpes
Bulots mayonnaise
Cocktail d'avocat au thon & artichaud
Filet de hareng mariné & pommes à l'huile

Plats à 18€ :

Steack de thon & taboulé, pesto
Bobun 1901
Salade, carotte, concombre, oignons grillés, coriandre, menthe, nems Porc, bavette, nouilles, cacahuètes grillées
PokeBowl 1901 **au choix** : volaille / saumon / crevettes / veggie
salade, sauce soja et sésame grillé, avocat, tomates, concombre, carottes, fèves de soja , riz vinaigré, radis, oignons frits, coriandre
Fish & chips
Carré de porc fermier breton au court-jus, pommes écrasées, soja & gingembre
Ravioles de Speck, gorgonzola & Coppa
Foie de veau & pommes écrasées, sauce échalotes
Assiette d'antipasti à la burrata des Pouilles (~250g)
aubergine, courgette, poivrons rouge et vert, artichaut, tomates, anchois, parmesan, olives, câpres
Carpaccio de boeuf Salers, frites maison & salade

Desserts à 8€ :

Tarte au citron meringuée / Tarte aux pommes
Royal 1901 au chocolat
Tarte croustade abricot / Tartes aux questches
Gratin de poires amandine
Paris-Brest
Profitérole & chocolat chaud
Ile flottante / Fromage blanc* & coulis de fruits
Tiramisu / Mousse au chocolat

Entrées

Terrine d'accueil et pickles d'oignons rouges confits		10,50
Cocktail d'avocat aux crevettes		9,50
Foie gras mi-cuit au Ste Croix du Mont		19,50
Saumon fumé par nos soins		16,50
Oeufs durs mayonnaise		6,00
Escargots de Bourgogne beurrés *de la Maison Valentin*	x6 9,50	x12 18,00

Poissons

Filet de bar *risotto, crème à l'orange*	26,00
Pavé de saumon au basilic *tagliatelles fraîches*	20,50
Noix de Saint-Jacques *beurre blanc, épinards frais*	29,50
Haddock fumé *poché au lait, lentilles et oeuf poché*	23,00

Viandes de Salers

Le tartare de bœuf traditionnel haché minute, *frites au couteau et salade verte*	19,00
Le tartare 1901 haché au couteau à la commande, *frites au couteau et salade verte*	23,00
Le filet ~200 g., *frites au couteau*	32,00
L'entrecôte ~300 g., *frites au couteau*	28,00
Le pavé du chevillard ~400 g., *frites au couteau*	25,50
Le pavé de rumsteack ~220 g., *frites au couteau*	22,50
La bavette ~220 g., *frites au couteau*	22,50
La côte de boeuf ~1,2 kg. *pour 2 personnes*, *frites au couteau et haricots verts frais*	72,00

Spécialités

Poitrine de porc *de la Maison Chédeville* confite 19h., *écrasé de p. de terre*	23,50
Souris d'agneau confite méditerranéenne *gratin d'aubergine*	22,50
Assiette minceur *filet de volaille et légumes verts*	17,00
Rognons de veau entiers, *tagliatelles fraîches*	21,00
Andouillette A.A.A.A.A. , *pommes de terre écrasées*	19,00

Association Amicale des Amateurs d'Andouillette Authentique, ***15 minutes de cuisson minimum***

Pâtes fraîches & Risotto

Ravioles* crème ciboulette *salade verte*	14,50
Risotto aux crevettes et asperges vertes	17,00
Lasagne bolognaise maison, *salade verte*	14,50
Tagliatelles au saumon frais et fumé	16,50
Pennes à l'arrabbiata et jambon cru	14,50
Pennes au pesto et jambon cru	14,50
Tagliatelles à la carbonara	14,50

Menu Enfant

Hors boisson - 12 ans
12,00

Steak haché de boeuf Salers
ou escalope de volaille
ou saucisse de Francfort
frites au couteau ou tagliatelles fraîches

2 boules de glace *parfums au choix*
ou fromage blanc coulis de fruits

Accompagnements supplémentaires 4,00

frites au couteau, haricots verts frais, épinards frais, pâtes fraîches, ratatouille maison, pommes de terre écrasées, salade assaisonnée

Prix nets en euros, taxes et service compris. Tous nos plats sont faits maison sauf *
Cuisine ouverte le midi de 12h00 à 15h, le soir de 19h00 à 22h30. CB minimum 10 euros.
Les carafes d'eau ne sont servies que pendant les repas. Nos serveurs sont à votre disposition pour toute question concernant les allergènes.

Salades

Salade auvergnate 15,00
salade, bleu, cantal, jambon cru, tomate, oeuf, oignons rouges, lardons

Salade italienne 16,50
salade, tomate, jambon cru, mozzarella, queues d'écrevisses, artichaut mariné, confit d'oignons rouges

Salade romaine 15,00
salade, tomate, filet de volaille grillé, grana padno, oeuf dur, laitue iceberg, maïs, croûtons

Salade de Saint-Marcellin 14,00
salade, croustillant de Saint-Marcellin, haricots verts, pequillos, tomate, asperges, noix, croûtons

Salade périgourdine 16,50
salade, foie gras sur toast, gésiers confits, magret fumé, jambon cru, tomate, asperges

Salade nordique 16,50
salade, tomate, saumon fumé, crevettes, cabillaud fumé, concombre à la crème, oeuf dur, crème fraîche, toast

Salade parisienne 15,00
salade, tomate, haricots verts, oeuf dur, jambon, emmental français

Assiette végétarienne 1901 12,50
légumes cuisinés selon l'arrivage du marché, servis chauds

Bowl 1901 18,00
salade, sauce soja et sésame grillé, avocat, tomates, concombre, carottes, fèves de soja edamame, riz vinaigré, radis, oignons frits, coriandre
au choix : saumon / crevettes / volaille / veggie

Encas

Croque-monsieur 1901	*salade*	12,00
	frites	14,00
Croque-madame 1901	*salade*	12,50
	frites	14,50
Croque fermier *(filet de volaille et oeuf)*	*salade*	13,00
	frites	15,00
Croque nordique *(saumon fumé et oeuf)*	*salade*	14,50
	frites	16,50
Assiette de charcuterie mixte *terrine maison, jambon cru, rosette, andouille, jambon blanc*		12,00
Assiette paysanne *charcuterie, fromage*		16,00
Saucisses de Francfort, *frites et salade*		15,00

Omelette paysanne *(oeufs fermiers)*	*salade*	12,00
pomme de terre, emmental, jambon	*frites*	14,00
Omelette fermière	*salade*	13,00
p. de terre, emmental, filet de volaille	*frites*	15,00
Omelette nordique	*salade*	14,00
p. de terre, emmental, saumon fumé	*frites*	16,00
Tartine chaude Seguin	*salade*	12,50
chèvre chaud, tomates confites, jambon cru	*frites*	14,50
Avocado toast au saumon fumé	*salade*	14,00
avocat, saumon fumé, pickles d'oignons rouges	*frites*	16,00
Jambon blanc, *frites*		11,00
Oeufs au plat, *frites et salade*		11,00

Desserts

Assortiment de fromages 11,00
Nougat glacé* au coulis d'abricot 7,50
Dessert du jour *(voir vitrine patissière)*
Baba* au rhum ambré St-James et Chantilly 9,50
Salade de fruits frais, glace vanille 7,50
coulis de fruits rouges

Tarte tatin, *crème fraîche ou glace vanille* 9,00
Crème brûlée à la vanille 9,00
Café gourmand 8,80
Chocolat ou crème gourmand 9,80
Thé gourmand 9,80

Coupes Glacées

Café ou chocolat liégeois 9,50
2 café ou 2 chocolat, 1 vanille, sauce café ou chocolat, Chantilly

Colonel 10,50
2 citron, vodka

Dame Blanche 9,50
3 vanille, nappage chocolat, Chantilly

Écrin de coco 9,50
2 coco, 1 chocolat, sauce chocolat, Chantilly

Banana Split 10,50
vanille, fraise, chocolat, banane fruit, sauce chocolat, Chantilly

Coupe fruits rouges 9,50
1 fraise, 1 framboise, 1 vanille, coulis de fruits rouges, Chantilly

Coupe Get 27 10,50
2 menthe chocolat, Get 27, Chantilly

Caramel liégeois 9,50
2 caramel salé, 1 vanille, caramel, Chantilly

After Eight 9,50
1 chocolat, 2 menthe chocolat, coulis de chocolat, Chantilly

1 boule	3,50
2 boules	6,00
3 boules	8,50

Nos crèmes glacées
vanille, chocolat, café, caramel salé, fraise, rhum-raisins, praliné, menthe chocolat, pistache, noix de coco

Nos sorbets
citron, cassis, fruit de la passion, framboise, mangue

Supplément Chantilly 1,00

Prix nets en euros, taxes et service compris. Tous nos plats sont faits maison sauf *
Cuisine ouverte le midi de 12h00 à 15h, le soir de 19h00 à 22h30. CB minimum 10 euros.
Les carafes d'eau ne sont servies que pendant les repas. Nos serveurs sont à votre disposition pour toute question concernant les allergènes.

VINS ROUGES	Verre 14cl	Pot 50cl	Btlle 75cl
Languedoc-Roussillon			
Pays d'Oc IGP *Vigne Antique Merlot*	3,90	11,00	16,00
Languedoc AOC *Devois des Agneaux d'Aumelas JeanJean*	5,50	18,00	25,00
Pic Saint Loup AOC *La Cérémonie*	5,80	19,00	27,00
Val de Loire			
Saumur Champigny AOC *Tuffeau Cave de Saumur*	5,30	17,00	23,00
Chinon AOC *Ampoule, Domaine Marchesseau*	5,80	19,00	27,00
Saint-Nicolas-de-Bourgueil AOC *Maître de Chai*	-	-	29,00
Vallée du Rhône			
Côtes du Rhône AOC *Grand Veneur Alain Jaume*	5,30	17,00	23,00
Cairanne AOC *Les Travées, Alain Jaume*	-	-	29,00
Saint-Joseph AOC	-	-	37,00
Beaujolais			
Brouilly AOC *Les Thibaults, Maison Loron*	5,80	19,00	27,00
Bourgogne			
Pinot noir AOC *Genetie Illuminé*	5,80	19,00	27,00
Mercurey 1er Cru AOC *Clos du Paradis, Domaine Voarick*	-	-	48,00
Saint-Aubin 1er Cru AOC *«Le Charmois» Maison M.Picard*	-	-	68,00
Bordeaux			
Bordeaux Supérieur AOC *Le B de Maucaillou*	5,80	19,00	27,00
Montagne St Émilion AOC *Fleur du Barril, Château Ht Goujon*	-	-	32,00
Pessac-Léognan AOC *Le S du Sartre*	-	-	48,00
Lalande de Pomerol AOC *Château La Rose Trémière*	8,50	-	43,00
Saint-Julien AOC *«Fiefs de Lagrange» Château Lagrange*	-	-	68,00
VINS ROSÉS			
Languedoc-Roussillon			
Pays d'Oc IGP *Vigne Antique Cinsault*	3,90	11,00	16,00
Provence			
Côtes de Provence AOC *Château La Seigneurie*	5,30	17,00	23,00
Coteaux d'Aix en Provence AOC *Domaine La Cadenière*	5,80	19,00	27,00
M de Minuty	-	-	37,00
Corse			
San Pieru IGP *Île de Beauté*	4,90	15,00	20,00
VINS BLANCS			
Languedoc-Roussillon			
Pays d'Oc IGP *Vigne Antique Chardonnay*	3,90	11,00	16,00
Val de Loire			
Cheverny AOC *Enclos du Petit Chien, F. et P. Angier*	6,60	24,00	32,00
Pouilly Fumé AOC *La Roche Blanche*	-	-	37,00
Alsace			
Gewurtztraminer AOC *Maison Carrer*	5,80	19,00	27,00
Riesling AOC *Maison Carrer*	5,50	18,00	25,00
Bourgogne			
Chablis AOC *Domaine Passy Le Clou*	6,60	24,00	34,00
Saint Aubin 1er Cru AOC *Les Charmois, Maison M. Picard*	-	-	63,00
Chassagne Montrachet AOC *En Pimont, Maison M. Picard*	-	-	96,00
Instants Sucrés			
Sainte-Croix-du-Mont AOC *Château les Guyonnets*	5,50	-	27,00
CHAMPAGNES & PROSECCO	Coupe 12cl	Btlle 75cl	
Nicolas Feuillatte *Brut Réserve*	9,50	52,00	
R de Ruinart *Brut*	-	96,00	
Prosecco DOC *Naonis Millesimato Extra Dry*	6,50	33,00	

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération.
Prix nets en euros, taxes et service compris. Happy hours de 16h30 à 19h30, du mardi au vendredi hors jours fériés.

Apéritifs

Americano maison *15 cl*	9,00
Kir maison au Chardonnay *14 cl*	4,20
Kir royal *12 cl*	9,80
Martini Rouge, Martini Blanc *5 cl*	5,20
Campari, Salers *5 cl*	5,20
Porto Rouge, Porto Blanc *5 cl*	5,20
Ricard, Pastis 51, Casanis *2 cl*	4,20
Gin Gibson's, Vodka Poliakov Silver *4 cl*	7,50
Gin HTK, Vodka Absolut *4 cl*	10,00
Rhum blanc St James *4 cl*	7,50

Bières et cidre

	Pression 25cl	***50cl***	***H. Hour 50cl***
Slavia	4,30	7,80	6,50
Affligem blonde	4,80	8,90	7,50
IPA	6,00	10,80	8,50
Mort Subite	5,50	9,60	8,50

Desperados *bouteille 33 cl*, Moretti *33 cl*	6,90
Corona *bouteille 35,5 cl*	7,20
Mort Subite *bouteille 33 cl*	7,20
Heineken *bouteille 25 cl*	5,50
Heineken 0.0 sans alcool *bouteille 33 cl*	5,60
Cidre bio Pas Pareil *bouteille 33 cl*	4,80

Boissons chaudes

Café Lavazza *Expresso, allongé, serré, noisette, décaféiné* Pot de lait froid ou chaud + 0,30	2,70
Café/Déca crème, Chocolat chaud	4,80
Cappuccino	5,50
Café/Déca viennois, Chocolat viennois	5,50
Lait chaud, Lait froid, Lait sirop	4,50
Vin chaud à la cannelle	5,50
Grog	6,00
Irish Coffee Bushmills	10,50
Thés et infusions Dammann Frères *English Breakfast, Ceylan, Darjeeling, Earl Grey, Smokey Lapsang, Jardin Bleu, 4 fruits rouges, vert nature Sencha Fukuyu,vert menthe, tilleul, verveine, camomille, menthe poivrée*	4,50

Boissons fraîches

Coca-Cola Original, Zéro, Cherry *33 cl*	4,80
Fuzetea *Thé noir pêche 25 cl*	4,80
Fanta Orange, Sprite, Tropico *25 cl*	4,80
Limonade artisanale L'Angéline *25 cl*	4,80
Diabolo *25 cl* grenadine, menthe, pêche, fraise, citron, violette, orgeat	4,80
Orangina, Schweppes tonic, Oasis *25 cl*	4,80
Jus de fruits Caraïbos en carafe *25 cl* banane, citron vert, cranberry, coco, mangue, passion, tomate	4,40
Jus de fruits Pampryl *25 cl* orange, abricot, pomme, ananas, pamplemousse	4,80
Fruits frais pressés orange 20 cl, citron jaune 15 cl, pamplemousse rose 15 cl	5,10
Ginger Beer, Red Bull, Virgin Spritz *25 cl*	4,80
Badoit rouge, Évian *33 cl*	4,80
Badoit rouge, Évian ou Thonon *75 cl*	7,20
Châteldon *75 cl*	9,00
Café ou Latte frappé	5,50

Formule petit-déjeuner

Une viennoiserie ou tartine beurrée
Un jus d'orange pressé
Une boisson chaude — 8,00
(café/décaféiné, café/déca crème, thé, chocolat chaud)

Tartines ou croissant ou pain au chocolat 2,00

Digestifs

Calvados, Cognac *4 cl*	7,00
Calvados Vallée D'Auge VSOP *4 cl*	12,00
Cognac Rémy Martin VSOP *4 cl*	12,00
Armagnac Ducastaing VSOP *4 cl*	12,00
Vieille Prune de Souillac *4 cl*	12,00
Eaux-de-vie de fruits *4 cl* poire Williams, framboise, mirabelle	8,00
Get 27, Get 31 *4 cl*	7,00
Grand Marnier, Marie Brizard *4 cl*	8,00
Limoncello, Baileys *4 cl*	7,00
Amaretto Disaronno *4 cl*	8,00
Rhum Diplomático Reserva Exclusiva *4 cl*	10,50
Don Papa Baroko *4 cl*	11,50

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération.
Prix nets en euros, taxes et service compris. Happy hours de 16h30 à 19h30, du mardi au vendredi hors jours fériés.

Cocktails

AVEC ALCOOL
4 cl minimum d'alcool

	Happy Hour	Hors H. Hour
St Raph Tonic *St Raphaël ambré ou rouge, tonic, quartier d'orange*	6,50	9,50
St Raphaël Mule *St Raphaël ambré, jus de citron, ginger beer*	6,50	9,50
Spritz Aperol *Aperol, prosecco, eau gazeuse, tranche d'orange*	6,50	9,50
Spritz St-Germain *liqueur St-Germain, prosecco, eau gazeuse*	8,50	11,00
Spritz Italicus *Rosolio di Bergamotto, prosecco, eau gazeuse*	8,50	11,00
Cosmopolitain *vodka Poliakov Silver, triple sec, nectar de cranberry, jus de citron vert*	6,50	9,50
Blue Lagoon *vodka Poliakov Silver, liqueur de curaçao, jus de citron*	6,50	9,50
Mojito *rhum St James blanc, sirop de canne, eau gazeuse, citron vert, feuilles de menthe, Angostura bitter*	6,50	9,50
Mojito Royal *rhum St James blanc, sirop de canne, champagne, citron vert, feuilles de menthe, Angostura bitter*	10,50	15,00
Desperito *rhum St James blanc, sirop de canne, citron vert, Desperados, feuilles de menthe*	9,50	13,00
Ti'Punch *rhum blanc Dillon 50°, sirop de canne, citron vert*	6,50	9,50
Piña Colada *rhum blanc St James blanc, jus d'ananas, crème de coco, sirop de canne*	6,50	9,50
Caïpirinha *cachaça Aguacana, sirop de canne, citron vert*	6,50	9,50
Desperinha *cachaça Aguacana, sirop de canne, citron vert, Desperados*	9,50	13,00
Caïpiroska *vodka Poliakov Silver, sirop de canne, citron vert*	6,50	9,50
Margarita *tequila San Jose, triple sec, citron vert*	6,50	9,50
Coronarita *tequila, triple sec, citron vert en quartiers, Corona*	9,50	13,00
Gin Fizz *gin Gibson's, jus de citron, sirop de canne, eau gazeuse*	6,50	9,50
Sex on the Beach *vodka, crême de pêche, ananas, cranberry*	6,50	9,50
Maï Taï *rhums St James blanc et ambré, triple sec, jus de citron vert, sirop d'orgeat*	6,50	9,50
Tequila Sunrise *tequila, jus d'orange, sirop de grenadine*	6,50	9,50
Hasta Siempre *rhum blanc, liqueur de curaçao bleu, jus d'ananas*	6,50	9,50
Moscow Mule *vodka Poliakov Silver, jus de citron vert, ginger beer*	8,50	11,00
Bloody Mary *vodka, jus de tomate, sel de céleri, tabasco*	6,50	9,50
Cuba Libre *rhum Havana Club, cola, jus de citron*	8,50	11,00
Long Island *vodka, gin, rhum blanc, triple sec, tequila, jus de citron, cola*	9,50	13,00

SANS ALCOOL

	Happy Hour	Hors H. Hour
Sunset *orange, ananas, citron, sirop de grenadine*	6,00	8,50
Virgin Colada *jus d'ananas, crème de coco*	6,00	8,50
Virgin Mojito *jus de pomme, citron vert, eau gazeuse, sirop de canne, feuilles de menthe*	6,00	8,50
Paradis *jus d'ananas, nectar de banane, sirop de fraise*	6,00	8,50
Cario'Caraïbos *citron vert, nectar de mangue, nectar de maracujà, jus de citron vert, sucre de canne*	6,00	8,50
Pretty in Pink *jus d'ananas, nectar de cranberry, crème de coco, sirop de grenadine*	6,00	8,50
Banana Kiss *banane, mangue, maracujà, sucre de canne*	6,00	8,50
Virgin Mule *citron vert, ginger beer, menthe, concombre*	6,00	8,50

Smoothies

Papaya Mania *35 cl* 8,50
fraise, pêche, papaye

Pinky Groovy *35 cl* 8,50
fraise, banane

Ever Green *35 cl* 8,50
banane, chou kale, mangue, citronnelle

Coconut Fever *35 cl* 8,50
lait de coco, ananas, banane

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération.
Prix nets en euros, taxes et service compris. Happy hours de 16h30 à 19h30, du mardi au vendredi hors jours fériés.