

BraSserie 1901

CAFÉ - BAR - RESTAURANT

30/01/25

Suggestions du Chef (hors-formule)

| | |
|---|---------|
| 6 Huitres Marenne n°3 | 13,20 € |
| 6 Huitres Marenne n°2 | 15,00 € |
| Soupe à l'oignon gratinée | 10,00 € |
| Sole belle Meunière (~350g), écrasé de p.de terre | 37,00 € |
| Filet de boeuf Salers (~200g), frites, béarnaise | 34,00 € |
| Forêt Noire | 10,00 € |
| Profiterole & sauce chocolat Maison | 10,00 € |

Entrées à 9€

Clafoutis aux poireaux, lardons, reblochon

Assiette de cochonnailles

Cocktail d'avocat, saumon fumé

Gratin de moules, crevettes, St Jacques

Filet de hareng, pommes à l'huile

Plats à 20€

Coquilles St Jacques, risotto, crème piquillos

Cassolette de joue de boeuf au foie gras, petits légumes

Pavé de rumsteack de boeuf Simmental, frites, béarnaise

Lasagne océane, salade

épinards, moules, cabillaud, saumon, crème de langoustine

Ravioles aux cépes, creme de truffe, Coppa

Foie de veau, écrasé de p.de terre, sauce échalote

Desserts à 9€

Cheesecake au caramel salé

Clafoutis abricot, pistache, amandes

Tiramisu au café // Mousse au chocolat

Tarte au citron meringuée // Tarte aux pommes

Ile flottante, crème anglaise maison

Fromage blanc, coulis de fruits rouges/abricot/crème de marron

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.

Entrées

| | |
|---|----------------------------|
| TERRINE D'ACCUEIL <i>et pickles d'oignons rouges confits</i> | 10,50 |
| COCKTAIL D'AVOCAT AUX CREVETTES | 12,00 |
| FOIE GRAS MI-CUIT AU STE CROIX DU MONT | 23,00 |
| SAUMON FUMÉ PAR NOS SOINS | 16,50 |
| OEUF DURS MAYONNAISE MAISON | 6,00 |
| ESCARGOTS DE BOURGOGNE BEURRÉS <i>de la Maison Valentin</i> | par 6 10,50 / par 12 19,50 |

Poissons

| | |
|---|-------|
| FILET DE BAR <i>sauce pesto, ratatouille</i> | 26,00 |
| PAVÉ DE SAUMON <i>sauce curry basilic, tagliatelles fraîches</i> | 20,50 |
| NOIX DE SAINT-JACQUES <i>beurre blanc, épinards frais</i> | 31,50 |
| HADDOCK FUMÉ <i>poché au lait, lentilles et oeuf poché</i> | 25,00 |

Viandes de Salers

| | |
|--|-------|
| LE TARTARE DE BŒUF TRADITIONNEL <i>haché minute</i> <i>frites au couteau et salade verte</i> | 19,50 |
| LE TARTARE 1901 <i>tranché au couteau à la commande</i> <i>frites au couteau et salade verte</i> | 23,50 |
| LE FILET ~200G. <i>frites au couteau</i> | 34,00 |
| L'ENTRECÔTE ~300G. <i>frites au couteau</i> | 29,50 |
| LE PAVÉ DU CHEVILLARD ~400G. <i>frites au couteau</i> | 26,50 |
| LE PAVÉ DE RUMSTEACK ~200G. <i>frites au couteau</i> | 23,50 |
| LA BAVETTE ~200G. <i>frites au couteau</i> | 23,50 |
| LA CÔTE DE BOEUF ~1,2 KG. <i>pour 2 personnes</i> <i>Découpe en salle, frites au couteau et haricots verts frais</i> | 82,00 |

Spécialités

| | |
|---|-------|
| POITRINE DE PORC CONFITE 19H <i>de la Maison Chédeville écrasé de p. de terre</i> | 25,50 |
| SOURIS D'AGNEAU CONFITE MÉDITERRANÉENNE <i>gratin d'aubergine</i> | 26,50 |
| ASSIETTE MINCEUR <i>filet de volaille et légumes cuisinés</i> | 17,00 |
| ROGNONS DE VEAU ENTIERS <i>servis en cocotte, tagliatelles fraîches</i> | 21,50 |
| ANDOUILLETTE A.A.A.A.A. <i>écrasé de pommes de terre</i> <i>Association Amicale des Amateurs d'Andouillette Authentique, idéalement 15 minutes de cuisson minimum</i> | 20,00 |

Pâtes fraîches & Risotto

| | | | |
|--|-------|---|-------|
| RAVIOLES* CRÈME CIBOULETTE <i>salade verte</i> | 15,50 | TAGLIATELLES AU SAUMON FRAIS ET FUMÉ | 17,50 |
| RISOTTO AUX CREVETTES <i>et asperges vertes</i> | 18,00 | PENNES À L'ARRABBIATA ET JAMBON CRU | 15,50 |
| LASAGNE BOLOGNAISE MAISON <i>salade verte</i> | 15,50 | PENNES AU PESTO ET JAMBON CRU | 15,50 |
| | | TAGLIATELLES À LA CARBONARA | 15,50 |

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 FERRIÈRE | 15,00 |
| <i>salade, tomate, filet de volaille grillé, grana padano, oeuf dur, maïs, croûtons</i> | |
| SALADE PÉRIGOURDINE | 17,50 |
| <i>salade, tomate, foie gras sur toast, gésiers confits, magret fumé, jambon cru, asperges</i> | |
| SALADE NORDIQUE | 17,50 |
| <i>salade, tomate, saumon fumé, crevettes, thon en morceaux, anchois, oeuf dur, crème fraîche, toast</i> | |
| SALADE PARISIENNE | 15,00 |
| <i>salade, tomate, haricots verts, oeuf dur, jambon, emmental</i> | |
| SALADE DE SAINT MARCELLIN | 15,00 |
| <i>salade, tomate, haricots verts, asperges, noix, croûtons, piquillos, Bricks de St-Marcellin,</i> | |
| ASSIETTE VEGETARIENNE 1901 | 14,50 |
| <i>légumes cuisinés selon l'arrivage du marché, servis chauds</i> | |

ACCOMPAGNEMENTS SUPPLÉMENTAIRES

| | |
|-----------------------------|------|
| FRITES AU COUTEAU | 4,50 |
| HARICOTS VERTS FRAIS | 5,00 |
| ÉPINARDS FRAIS | 4,50 |
| PÂTES FRAÎCHES | 4,50 |
| RIZ ou RISOTTO | 4,50 |
| RATATOUILLE MAISON | 5,00 |
| P. DE TERRE ÉCRASÉES | 4,50 |
| LENTILLES | 4,50 |
| GRATIN D'AUBERGINE | 5,00 |
| SALADE ASSAISONNÉE | 4,50 |

Menu Enfant -12 ans 12,50

STEAK HACHÉ DE BOEUF SALERS
ou **ESCALOPE DE VOLAILLE**
ou **SAUCISSES DE FRANCFORT**
frites ou pâtes fraîches ou purée maison

1 BOULE DE GLACE parfums au choix
ou **FROMAGE BLANC COULIS DE FRUITS**
ou **PETITE CRÈME BRÛLÉE VANILLE**

Encas

| | salade | frites |
|---|--------------------------------|--------|
| CROQUE MONSIEUR 1901 | 13,50 | 15,00 |
| CROQUE MADAME 1901 | 14,00 | 15,50 |
| CROQUE POULET 1901 | 14,50 | 16,00 |
| CROQUE SAUMON 1901 | 15,50 | 17,00 |
| AVOCADO TOAST | 15,50 | 17,00 |
| <i>avocat, saumon fumé, pickles d'oignons rouges</i> | | |
| TARTINE CHAUDE SEGUIN | 14,00 | 15,50 |
| <i>chèvre chaud, tomates confites, jambon cru</i> | | |
| OMELETTE AVEC 4 OEUFS ENTIERS | | |
| <i>pomme de terre, emmental</i> | | |
| • jambon | 14,00 | 16,00 |
| • volaille | 15,00 | 17,00 |
| • saumon | 15,50 | 17,50 |
| SAUCISSES DE FRANCFORT | | 15,00 |
| <i>frites et salade</i> | | |
| ASSIETTE DE CHARCUTERIE | | 13,50 |
| <i>Terrine, chorizo, jambon cru, rosette, andouille, jambon blanc</i> | | |
| PLANCHE MIXTE | <i>charcuterie et fromages</i> | 19,50 |

Braserie 1901

CAFÉ - BAR - RESTAURANT

Desserts

| | |
|---|-------|
| ASSORTIMENT DE FROMAGES | 11,00 |
| NOUGAT GLACÉ* AU COULIS D'ABRICOT | 7,50 |
| BABA* AU RHUM AMBRÉ ST-JAMES | 9,50 |
| <i>Chantilly</i> | |
| TARTE TATIN , crème fraîche ou glace vanille | 9,50 |
| CRÈME BRÛLÉE À LA VANILLE | 9,00 |
| CAFÉ GOURMAND | 9,00 |
| CHOCOLAT / CAFÉ CRÈME GOURMAND | 10,00 |
| THÉ / TISANE GOURMAND (E) | 10,00 |
| • SUPPLÉMENT CHANTILLY | 1,00 |
| • SUPPLÉMENT SAUCE / COULIS | 1,00 |

Coupes Glacées

| | |
|--|-------|
| CAFÉ/CHOCOLAT/CARAMEL LIÉGEOIS | 10,00 |
| <i>2 café ou chocolat ou caramel, 1 vanille, sauce café ou chocolat ou caramel maison, Chantilly</i> | |
| COLONEL | 11,50 |
| <i>2 citron, vodka</i> | |
| DAME BLANCHE | 10,00 |
| <i>3 vanille, nappage chocolat, Chantilly</i> | |
| ÉCRIN DE COCO | 10,00 |
| <i>2 coco, 1 chocolat, sauce chocolat, Chantilly</i> | |
| BANANA SPLIT | 11,50 |
| <i>vanille, fraise, chocolat, banane, sauce chocolat, Chantilly</i> | |

| | |
|---|-------|
| COUPE GET 27 | 11,50 |
| <i>2 menthe chocolat, Get 27, Chantilly</i> | |
| 1 boule | 4,00 |
| 2 boules | 7,00 |
| 3 boules | 9,50 |

NOS CRÈMES GLACÉES
vanille, chocolat, café, caramel salé, fraise, rhum-raisons, praliné noisette, menthe chocolat, pistache, noix de coco

NOS SORBETS
citron, cassis, fruit de la passion, framboise, mangue

Prix nets en euros, taxes et service compris.

Cuisine ouverte le midi de 12h00 à 15h, le soir de 19h00 à 22h30.

Tous nos plats sont faits maison sauf *

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.

| | Verre 14cl | Pot 50cl | Btlle 75cl |
|--|-------------------|-------------------|-------------------|
| • VINS ROUGES | | | |
| Languedoc-Roussillon | | | |
| Pays d'Oc IGP <i>Vigne Antique Merlot</i> | 4,60 | 13,00 | 18,50 |
| Languedoc AOC <i>Devois des Agneaux d'Aumelas JeanJean</i>  | 5,80 | 19,00 | 27,00 |
| Pic Saint Loup AOC <i>La Cérémonie</i> | 6,30 | 21,50 | 32,00 |
| Val de Loire | | | |
| Saumur Champigny AOC <i>Tuffeau Cave de Saumur</i> | 5,50 | 18,50 | 25,00 |
| Chinon AOC <i>Ampoule, Domaine Marchesseau</i>  | 6,10 | 21,00 | 29,00 |
| Saint-Nicolas-de-Bourgueil AOC | - | - | 33,00 |
| Vallée du Rhône | | | |
| Côtes du Rhône AOC <i>Grand Veneur Alain Jaume</i>  | 5,80 | 19,00 | 27,00 |
| Cairanne AOC <i>Les Travées, Alain Jaume</i> | - | - | 32,00 |
| Saint-Joseph AOC | - | - | 39,00 |
| Beaujolais | | | |
| Brouilly AOC <i>Les Thibaults, Maison Loron</i> | 6,60 | 23,00 | 31,00 |
| Bourgogne | | | |
| Pinot noir AOC | 6,60 | 23,00 | 31,00 |
| Mercurey 1^{er} Cru AOC <i>Clos du Paradis, Domaine Voarick</i> | - | - | 55,00 |
| Saint-Aubin 1^{er} Cru AOC <i>«Le Charmois» Maison M.Picard</i> | - | - | 75,00 |
| Bordeaux | | | |
| Bordeaux Supérieur AOC <i>Le B de Maucaillou</i> | 6,60 | 23,00 | 31,00 |
| Montagne St Émilion AOC <i>Fleur du Barril, Château Ht Goujon</i> | - | - | 35,00 |
| Pessac-Léognan AOC | - | - | 53,00 |
| Lalande de Pomerol AOC <i>Château La Rose Trémière</i>  | 9,80 | - | 48,00 |
| Saint-Julien AOC <i>«Fiefs de Lagrange» Château Lagrange</i> | - | - | 75,00 |
| • VINS ROSÉS | | | |
| Languedoc-Roussillon | | | |
| Pays d'Oc IGP <i>Vigne Antique Cinsault</i> | 4,60 | 13,00 | 18,50 |
| Provence | | | |
| Côtes de Provence AOC <i>Château La Seigneurie</i> | 5,90 | 19,00 | 25,00 |
| Coteaux d'Aix en Provence AOC <i>Domaine La Cadenière</i>  | 6,30 | 21,00 | 29,00 |
| M de Minuty | - | - | 42,00 |
| Corse | | | |
| San Pieru IGP <i>Île de Beauté</i> | 5,30 | 17,00 | 23,00 |
| • VINS BLANCS | | | |
| Languedoc-Roussillon | | | |
| Pays d'Oc IGP <i>Vigne Antique Chardonnay</i> | 4,60 | 13,00 | 18,50 |
| Val de Loire | | | |
| Cheverny AOC <i>Enclos du Petit Chien, F. et P. Angier</i> | 6,90 | 25,00 | 34,00 |
| Pouilly Fumé AOC <i>La Roche Blanche</i> | - | - | 42,00 |
| Alsace | | | |
| Gewurtztraminer AOC <i>Maison Carrer</i>  | 6,50 | 20,00 | 27,00 |
| Riesling AOC <i>Maison Carrer</i>  | 6,50 | 19,00 | 25,00 |
| Bourgogne | | | |
| Chablis AOC <i>Domaine Passy Le Clou</i> | 8,20 | 29,00 | 43,00 |
| Saint Aubin 1^{er} Cru AOC <i>Les Charmois, Maison M. Picard</i> | - | - | 69,00 |
| Chassagne Montrachet AOC <i>En Pimont, Maison M. Picard</i> | - | - | 99,00 |
| Instants Sucrés | | | |
| Sainte-Croix-du-Mont AOC <i>Château les Guyonnets</i> | 6,60 | - | 31,00 |
| • CHAMPAGNES & PROSECCO | | | |
| | Coupe 12cl | Btlle 75cl | |
| Nicolas Feuillatte <i>Brut Réserve Exclusive</i> | 9,90 | 59,00 | |
| Nicolas Feuillatte <i>Collection Vintage Brut millesimé</i> | - | 72,00 | |
| Nicolas Feuillatte <i>Palmes d'Or 2008</i> | - | 198,00 | |
| Prosecco DOC <i>Naonis Millesimato Extra Dry</i> | 6,90 | 37,00 | |

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 | 9,90 |
| KIR MAISON AU CHARDONNAY 14 cl | 5,20 |
| KIR ROYAL 12 cl | 10,50 |
| MARTINI ROUGE, MARTINI BLANC 5 cl | 5,20 |
| CAMPARI, SALERS 5 cl | 5,20 |
| PORTO ROUGE, PORTO BLANC 5 cl | 5,20 |
| ST-RAPHAËL ROUGE OU AMBRE 5 cl | 5,20 |
| RICARD, PASTIS 51, CASANIS 2 cl | 5,20 |
| GIN GIBSON'S, VODKA SOBIESKI 4 cl | 7,50 |
| GIN HTK, VODKA ABSOLUT 4 cl | 10,00 |

| | |
|---|-------|
| RHUM BLANC ST JAMES 4 cl | 7,50 |
| RHUM AGRICOLE AMBRÉ ST JAMES 4 cl | 8,50 |
| TEQUILA SAN JOSÉ SILVER 4 cl | 7,50 |
| CUTTY SARK, J&B, BUSHMILLS 4 cl | 7,50 |
| THE SEXTON 4 cl | 11,50 |
| CHIVAS RÉGAL, JOHN. WALKER 12ans 4 cl | 12,00 |
| TALISKER PT RUIGHE, MNKY SHOULDER 4 cl | 10,50 |
| OBAN 14 ans, DALWHINNIE 15 ans 4 cl | 14,00 |
| VODKA GREY GOOSE, LAGAVULIN 16 ans 4 cl | 16,00 |
| NIKKA FROM THE BARREL 51,4° 4 cl | 16,00 |

Bières et cidre

| <i>Pression</i> | <i>25cl</i> | <i>50cl</i> | <i>H. Hour 50cl</i> |
|------------------------|-------------|-------------|---------------------|
| SLAVIA | 4,70 | 8,20 | 6,50 |
| AFFLIGEM BLONDE | 5,20 | 9,40 | 7,50 |
| IPA | 6,00 | 10,80 | 8,50 |
| MORT SUBITE | 5,90 | 10,10 | 8,50 |

| | |
|---|------|
| DESPERADOS, MORETTI bouteille 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 SS ALCOOL bouteille 33 cl | 6,00 |
| CIDRE PAS PAREIL bouteille 33 cl | 5,50 |

Boissons chaudes

| | |
|--|------|
| CAFÉ LAVAZZA | 2,70 |
| <i>Expresso, allongé, serré, noisette, décaféiné</i> | |
| Pot de lait froid ou chaud + 0,30 | |

| | |
|---|-------|
| CAFÉ CRÈME, CHOCOLAT CHAUD | 4,80 |
| CAPPUCCINO | 5,80 |
| CAFÉ VIENNOIS, CHOCOLAT VIENNOIS | 5,80 |
| LAIT (chaud, froid, avec sirop) | 4,50 |
| VIN CHAUD CANNELLE-ORANGE | 6,50 |
| GROG | 6,00 |
| IRISH COFFEE BUSHMILLS | 10,50 |
| THÉS & TISANES DAMMANN FRÈRES | 4,80 |
| <i>English Breakfast, Ceylan, Darjeeling, Earl Grey, Smokey Lapsang, Jardin Bleu, 4 fruits rouges, vert nature Sencha Fukuyu, vert menthe, tilleul, verveine, camomille, menthe poivrée</i> | |

Boissons fraîches

| | |
|---|------|
| COCA-COLA ORIGINAL, ZERO, CHERRY 33 cl | 4,90 |
| FUZETEA THÉ NOIR PÊCHE, SPRITE 25 cl | 4,90 |
| FANTA ORANGE, TROPICO 25 cl | |
| LIMONADE ARTISANALE L'ANGELINE 25 cl | 4,90 |
| DIABOLO 25 cl | 4,90 |
| <i>grenadine, menthe, pêche, fraise, citron, violette, orgeat</i> | |
| ORANGINA, SCHWEPES TONIC, OASIS 25 cl | 4,90 |
| JUS DE FRUITS CARAÏBOS EN CARAFE 25 cl | 4,40 |
| <i>banane, citron vert, cranberry, coco, mangue, passion</i> | |
| JUS DE FRUITS EN BOUTEILLE 25 cl | 4,90 |
| <i>orange, abricot, pomme, ananas, pamplemousse, tomate</i> | |
| FRUITS FRAIS PRESSÉS | 5,90 |
| <i>orange 20 cl, citron jaune 15 cl, pamplemousse rose 15 cl</i> | |
| GINGER BEER, RED BULL 25 cl | 5,50 |
| CAFÉ OU LATTE FRAPPÉ | 6,50 |
| EAU PÉTILLANTE OU PLATE 33 cl | 4,90 |
| EAU PÉTILLANTE OU PLATE 75 cl (uniquement repas) | 7,50 |
| CHATELDON 75 cl (uniquement repas) | 9,00 |

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 VALLEE D'AUGE VSOP 4 cl | 12,00 |
| COGNAC REMY 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 | 8,00 |
| <i>poire Williams, framboise, mirabelle</i> | |

| | |
|--|-------|
| 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 DIPLOMATICO RESERVA EXCLUSIVA 4 cl | 10,50 |
| DON PAPA BAROKO, GRAPPA 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.