

BRASSERIE DES CHAMPS

café populaire

ENTRÉES

ŒUFS MAYONNAISE	7,90
VELOUTÉ DE BUTTERNUT, crème à la ciboulette, sarrasin soufflé	8,90
BEIGNETS DE CALAMARS, sauce tartare	9,90
CROUSTILLANTS DE POULET, sauce barbecue	10,50

DEMI-CAMEMBERT AU LAIT CRU RÔTI, pain grillé	12,00
SOUPE À L'OIGNON GRATINÉE À LA PARISIENNE	12,50
SAUMON FUMÉ D'ÉCOSSE, blinis, crème au citron	14,50
ESCARGOTS DE BOURGOGNE LABEL ROUGE (par 6) 13,50/ (par 12)	22,50

SALADES & CROQUES

CROQUE-MONSIEUR, frites	16,90
CROQUE-MADAME, œuf au plat, frites	17,90
SALADE DE CHÈVRE CHAUD, chèvre rôti, miel, mesclun, croûtons dorés	19,50
TARTINE AVOCAT SAUMON	20,50
SALADE CÉSAR, suprême de volaille française, Parmesan, sauce César, romaine, croûtons dorés	21,50

PÂTES

MALFATTIS GRATINÉS CRÈME DE CHAMPIGNONS	19,50
À LA TRUFFE D'ÉTÉ*, crème de Parmesan	
GRANDES RAVIOLES DU DAUPHINÉ LABEL ROUGE, crème de Parmesan . .	20,50
PENNE AUX CREVETTES, crème citronnée, Parmesan	21,50

VIANDES

TARTIFLETTE, Reblochon de Savoie AOP, poitrine fumée, pommes de terre, vin blanc, compotée d'oignons	19,90
BURGER BRASSERIE, steak haché de bœuf, Saint-Nectaire AOP, oignons caramélisés, sauce burger	22,50
CONFIT DE CANARD FRANÇAIS, pommes grenaille persillées	22,50
STEAK AU POIVRE, frites	23,90
ENTRECÔTE (env. 250g), béarnaise, frites	30,90

POISSONS & MOULES

MOULES MARINIÈRES, frites	19,90
FISH & CHIPS, sauce tartare	21,50
PAVÉ DE SAUMON, sauce au Chablis, purée de pommes de terre	23,90

MENU BRASSERIE

Boisson non comprise

39,90 €

SOUPE À L'OIGNON ou ESCARGOTS X6

PAVÉ DE SAUMON, sauce au Chablis, purée de pommes de terre

ou

CONFIT DE CANARD, pommes grenaille persillées

-

CRÈME BRÛLÉE ou COUPE DE GLACE 2 boules au choix

MENU ENFANT

Jusqu'à 12 ans

15,00 €

AIGUILLETES DE POULET PANÉES, frites

ou FISH & CHIPS, sauce tartare

ou PENNE À L'EMMENTAL

-

CRÊPE AU SUCRE ou CRÈME GLACÉE / SORBET 2 boules au choix

-

VITTEL 25cl ou SODA 20cl

ou VERRE DE JUS DE FRUITS PAMPRYL 25cl

DESSERTS & GLACES

CRÊPE MAISON SUCRE	8,50
CRÊPE MAISON AU SIROP D'ÉRABLE	8,50
CRÊPE MAISON NOCCIOLATA glace à la vanille Bourbon	8,50
CRÈME BRÛLÉE À LA VANILLE	8,90
MI-CUIT AU CHOCOLAT MAISON glace à la vanille Bourbon	10,90
BRIOCHE FAÇON PAIN PERDU glace à la vanille Bourbon, caramel beurre salé	11,90
PROFITEROLE GÉANTE glace à la vanille Bourbon, chocolat chaud	12,50
GLACES & SORBETS, 2/3 BOULES AU CHOIX vanille Bourbon, chocolat noir, caramel beurre salé, café, fraise, citron vert, fruit de la passion, framboise, orange	8,50 / 10,50
COUPE BANANA SPLIT banane, sorbet fraise, glaces vanille Bourbon et chocolat noir, chocolat chaud, crème fouettée	11,90
COUPE BRASSERIE glaces chocolat noir et vanille Bourbon, amandes grillées, chocolat chaud, crème fouettée	11,90
COUPE SUZETTE sorbet orange, crème glacée vanille, crêpes, caramel beurre salé, caramel à l'orange, crème fouettée	12,50

CHAMPAGNE & VINS

CHAMPAGNE AOP 12cl	
JACQUART "MOSAÏQUE" BRUT	13,50
VINS BLANCS 13cl	
IGP PAYS D'OC "CHARDONNAY" Saint-Victor Gérard Bertrand	8,00
MUSCADET SÈVRE-ET-MAINE-SUR-LIE AOP "LES BARBOIRES" Domaine David	6,00
SANCERRE AOP "SIGNATURE" Pascal Jolivet	10,00
VIN ROSÉ AOP 13cl	
CÔTES DE PROVENCE "EDEN" Château Saint-Pierre	7,00
VINS ROUGES AOP 13cl	
BOURGOGNE "GAMAY" Jean Loron	9,00
CÔTES-DU-RHÔNE Domaine de Verquière (vin biologique)	6,50
HAUT-MÉDOC Les Granges des Domaines Edmond de Rothschild	8,00
VIN CHAUD AUX ÉPICES 20cl	7,50

BRASSERIE DES CHAMPS

café populaire

STARTERS

EGGS WITH MAYONNAISE	7,90
BUTTERNUT SQUASH SOUP, chive cream, puffed buckwheat	8,90
SQUID FRITTERS, tartar sauce	9,90
CRISPY CHICKEN, BBQ sauce	10,50

ROASTED HALF-CAMEMBERT WITH RAW MILK, grilled bread	12,00
PARISIAN-STYLE ONION SOUP	12,50
SCOTTISH SMOKED SALMON, blinis, lemon cream	14,50
LABEL ROUGE BURGUNDY SNAILS (by 6) 13,50 / (by 12) 22,50	

SALADS & CROQUES

CROQUE-MONSIEUR, cheese and ham toasted sandwich, French fries . .	16,90
CROQUE-MADAME, cheese and ham toasted sandwich, fried egg on top, French fries	17,90
HOT GOAT CHEESE SALAD, roasted goat cheese, honey, mesclun, golden croutons	19,50
AVOCADO AND SALMON TOAST	20,50
CÆSAR SALAD, chicken supreme, Parmesan, Cæsar sauce, romaine lettuce, golden croutons	21,50

MEATS

TARTIFLETTE, PDO Reblochon de Savoie, smoked bacon, potatoes, white wine, onion compote	19,90
BRASSERIE’S BURGER, beef minced steak, PDO Saint-Nectaire cheese, . . caramelized onions, cocktail sauce	22,50
CONFIT FRENCH DUCK LEG, new potatoes with parsley	22,50
STEAK WITH PEPPER SAUCE, French fries	23,90
RIBEYE STEAK (approx. 250g), béarnaise sauce, chips	30,90

FISHES & MUSSELS

MARINIÈRES MUSSELS, French fries	19,90
FISH & CHIPS, tartar sauce	21,50
SALMON FILET, Chablis sauce, mashed potatoes	23,90

BRASSERIE MENU

Drinks not included

39,90 €

ONION SOUP or BURGUNDY SNAILS X6

-

SALMON FILET, Chablis sauce, mashed potatoes

or

CONFIT FRENCH DUCK LEG, new potatoes with parsley

-

VANILLA CRÈME BRÛLÉE or ICE CREAM 2 scoops of your choice

CHILDREN MENU

Until 12 years-old

15,00 €

PANED CHICKEN AIGUILLETES, French fries

or MINCED STEAK, French fries

or PENNE WITH EMMENTAL CHEESE

-

SUGAR CREPE or ICE-CREAM / SORBET 2 scoops of your choice

-

VITTEL MINERAL WATER 25cl or SODA 20cl

or GLASS OF PAMPRYL FRUITS JUICE 25cl

PASTA

MALFATTIS GRATINATED WITH MUSHROOM CREAM	19,50
WITH SUMMER TRUFFLE*, Parmesan cream	
LARGE LABEL ROUGE DAUPHINÉ RAVIOLI, Parmesan cream sauce .	20,50
PENNE WITH SHRIMPS, Parmesan, lemon sauce	21,50

DESSERTS & ICE CREAMS

SUGAR CRÊPE	8,50
MAPLE SYRUP CRÊPE	8,50
NOCCIOLATA CRÊPE Bourbon vanilla ice cream	8,50
VANILLA CRÈME BRÛLÉE	8,90
HOMEMADE MOLTEN CHOCOLATE CAKE Bourbon vanilla ice cream	10,90
FRENCH TOAST-STYLE BRIOCHE Bourbon vanilla ice cream, salted-butter caramel	11,90
LARGE PROFITEROLE Bourbon vanilla ice cream, chocolate sauce	12,90
ICE CREAMS & SORBETS OF YOUR CHOICE 2/3 FLAVOURS . 8,50 / 10,50	
Bourbon vanilla, dark chocolate, salted-butter caramel, coffee, strawberry, lime, passion fruit, raspberry, orange	
BANANA SPLIT SUNDAE	11,90
banana, strawberry sorbet, Bourbon vanilla and dark chocolate ice creams, hot chocolate sauce, whipped cream	
BRASSERIE’S SUNDAE	11,90
dark chocolate and Bourbon vanilla ice cream, grilled almonds, hot chocolate sauce, whipped cream	
SUZETTE SUNDAY	12,50
orange sorbet, vanilla ice cream, pancakes, salted butter caramel, orange caramel, whipped cream	

CHAMPAGNE & WINES

PDO CHAMPAGNE 12cl	
JACQUART “MOSAÏQUE” BRUT	13,50
WHITE WINES 13cl	
PGI PAYS D’OC “CHARDONNAY” Saint-Victor Gérard Bertrand	8,00
PDO MUSCADET SÈVRE-ET-MAINE-SUR-LIE “LES BARBOIRES” . .	6,00
Domaine David	
PDO SANCERRE “SIGNATURE” Pascal Jolivet	10,00
PDO ROSÉ WINE 13cl	
CÔTES DE PROVENCE “EDEN” Château Saint-Pierre	7,00
PDO RED WINES 13cl	
BOURGOGNE GAMAY Jean Loron	9,00
CÔTES-DU-RHÔNE Domaine de Verquière (vin biologique)	6,50
HAUT-MÉDOC Les Granges des Domaines Edmond de Rothschild	8,00
SPICED MULLED WINE 20cl	7,50