



# NOS DESSERTS

COMME TOUTE NOTRE CARTE,  
TOUS SONT FAITS MAISON !



Composez votre coupe de glace :

**1 boule** 2 boules **3 boules**  
3,00 € 5,50 € 6,90 €

Parfums : Fraise, Framboise, Margue, Passion, Citron, Chocolat noir, Vanille, Café, Coco, Pistache, Citron vert, Cognac-raisin, Tarte Tatin, Caramel beurre salé, Menthe-chocolat, Cassis (suppl. : coulis ou crème fouettée : 1,50€)

## COUPES GLACÉES

**prix unique 8 €**

### La Brass

2 b. Bière d'Abbaye, 1 b. caramel beurre salé, coulis caramel, crème fouettée, amandes

### La Glace Renversante

1 b. caramel beurre salé, 1 b. tatin, 1 b. vanille, coulis caramel, crème fouettée

### La Dubaï

1 b. chocolat, 1 b. pistache, pop corn, chocolat chaud, crème fouettée, amandes

### Le Tiramisù de la Brass 8 €

### La Crème brûlée 7 €

### La Mousse au Chocolat 7 €

### Le Fromage blanc 5 €

(sucre, cassonade ou fruits rouges)  
(au cognac +2€)

### Dessert du moment à l'ardoise

### La Vie en rose

1 b. framboise, 1 b. fraise, 1 b. cassis, coulis fruits rouges, crème fouettée, amandes

### Le Chocolat ou Café Liégeois

2 b. chocolat, 1 b. vanille, chocolat chaud, crème fouettée  
ou 2 b. café, 1 b. vanille, moka, crème fouettée

### La Dame Blanche ou Verte

3 b. vanille, chocolat chaud, crème fouettée, amandes  
ou 2 b. pistache, 1 b. vanille, chocolat chaud, crème fouettée, amandes

### La Brioche perdue 8 €

(caramel beurre salé, crème fouettée, crème anglaise ou glace vanille)

### Les Profiteroles du Chef 9 €

### Le Café Gourmand 8 € ou Le Thé Gourmand 8,50 €

### L'Exotique

1 b. passion, 1 b. mangue, 1 b. noix de coco, coulis mangue, crème fouettée

### L'Iceberg 9 €

2 b. menthe chocolat, 1 b. chocolat, Menthe Pastille® 2cl, crème fouettée

### Le Banana Split 9 €

1 b. vanille, 1 b. chocolat, 1 b. fraise, banane fruit, chocolat chaud, crème fouettée

### La Limoncello 9 €

1 b. citron vert, 2 b. citron jaune, Limoncello® 2cl, tranche de citron

## Formule du MIDI

(du lundi au vendredi)

**17 €**

**Plat + boisson + café douceur**

*Plat du jour\*\* (demandez à notre équipe) ou Flammekueche du mois*

*Café douceur*

*Soda formule (25cl), Eau (50cl) ou Bière artisanale (25 cl)*

\*\* Plat en quantité limitée, demandez à votre serveur

### MENU

(jusqu'à 10 ans)



### ENFANT

**10 €**

**Flam' enfant à composer**

*(lardons, emmental, oignons, champignons et sa base crème)*

*ou Steak haché (garniture au choix) ou Fish and chips*

**+ 1 boisson 25cl (coca, icetea, jus d'orange ou pomme, sirop à l'eau)**

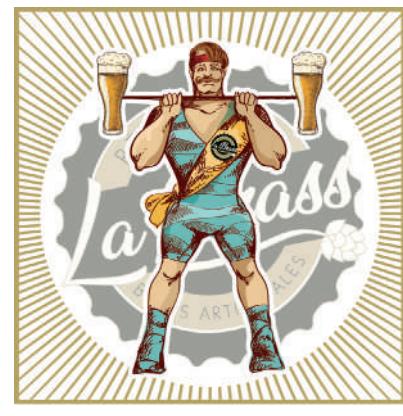
**+ 1 glace 2 boules ou Fromage blanc**

PROVERBE CH'TI

## PRINS EUNE CAÏÈLE, PI ASSIS TE !

(Prends une chaise et assieds-toi ...)

LA BRASS - Tél 05 79 22 02 77 - 30b, rue Antoine de Lavoisier  
Zone Royan 2 - 17200 ROYAN - Ouvert de 11h45 à 15h (cuisine 14h30)  
puis de 18h45 à 22h (cuisine 21h30) tous les jours sauf le dimanche  
et les jours fériés. (23h/cuisine 22h30 les vendredis et samedis)



www.labrassartisanale.com

Prix nets - Photos et illustrations non contractuelles.  
L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération.  
© Design graphique, illustration et impression : OCEAPRINT,  
imprimeur-conseil à Royan



Ouvert de 11h45 à 15h (cuisine 14h30) puis de 18h45 à 22h (cuisine 21h30) tous les jours sauf le dimanche et les jours fériés (23h/cuisine 22h30 les vendredis et samedis)



## Tout commence rue de Pline à Lille

L'histoire commence rue de Pline à Lille au début du siècle dernier. Vers les années 1930, mes arrières grand parents (camus et Dewaege) acquièrent cet Estaminet qu'ils cédèrent ensuite à ma Grand-mère maternelle. Mes parents nés à Lille quittèrent ensuite la région du Nord pour descendre plus bas !! Voilà l'origine de La Brass !

avec des meubles et des matériaux chinés afin de diminuer significativement notre empreinte carbone.

« La Brass », en partenariat avec la Micro-brasserie de la Presqu'île d'Arvert et des Artisans Cueilleurs vous proposent 5 recettes de Bières Bio Artisanales spéciales « La Brass ».

Ces artisans locaux utilisent des céréales Bio de notre région afin de respecter le circuit court mais aussi la qualité des matières premières.

Ghislaine et Alain sont de vrais Charentais et élaborent des Bières originales depuis leur Micro Brasserie à Arvert. N'hésitez pas à visiter leur site internet : [www.brasserie-arvert.com](http://www.brasserie-arvert.com)

Les Brasseurs Cueilleurs se sont aussi jetés à l'eau pour créer une nouvelle vague de Bières avec La Brass. Beaucoup d'eau et les ingrédients de Dame Nature certifiés Bio et locaux !! Découvrez aussi leurs autres créations en visitant leur site internet : [www.brasseurscueilleurs.fr](http://www.brasseurscueilleurs.fr)

Nous avons confiance en La Brass



Pour notre part, nous sommes issus du métier de la restauration et souhaitons vous faire partager cet héritage familial.

Tous les espaces de notre salle, tout en évoquant l'univers des micro-brasseries d'antan, ont été aménagés

**Édition 2025 / 2026**

**N°8 - 3ÈME ANNÉE**

**La Brass**

**BIÈRES ARTISANALES**



### LA BRASS à la maison ?!

Retrouvez le plaisir de la Brass avec nos plats à emporter demandez à notre équipe

**Toutes nos Flam' sont à emporter !**

Pour 3 flam' salées achetées, 1 bouteille de bière (75 cl) offerte

Une soirée TV, un repas en famille ou un after ?

Déguster nos bières artisanales chez vous !

La bouteille de votre choix : 75 cl 6 €

Verres "La Brass" 25 cl 2 € / 33 cl 3 € / 50 cl 4 €

T Shirt "La Brass" Tailles S,M,L ou XL : 28 €

### Adhérez à notre programme de FIDÉLITÉ

(sans carte, sans démarchage...)

Cumulez des points et GAGNEZ toujours plus de plats, de boissons ou de desserts !!!



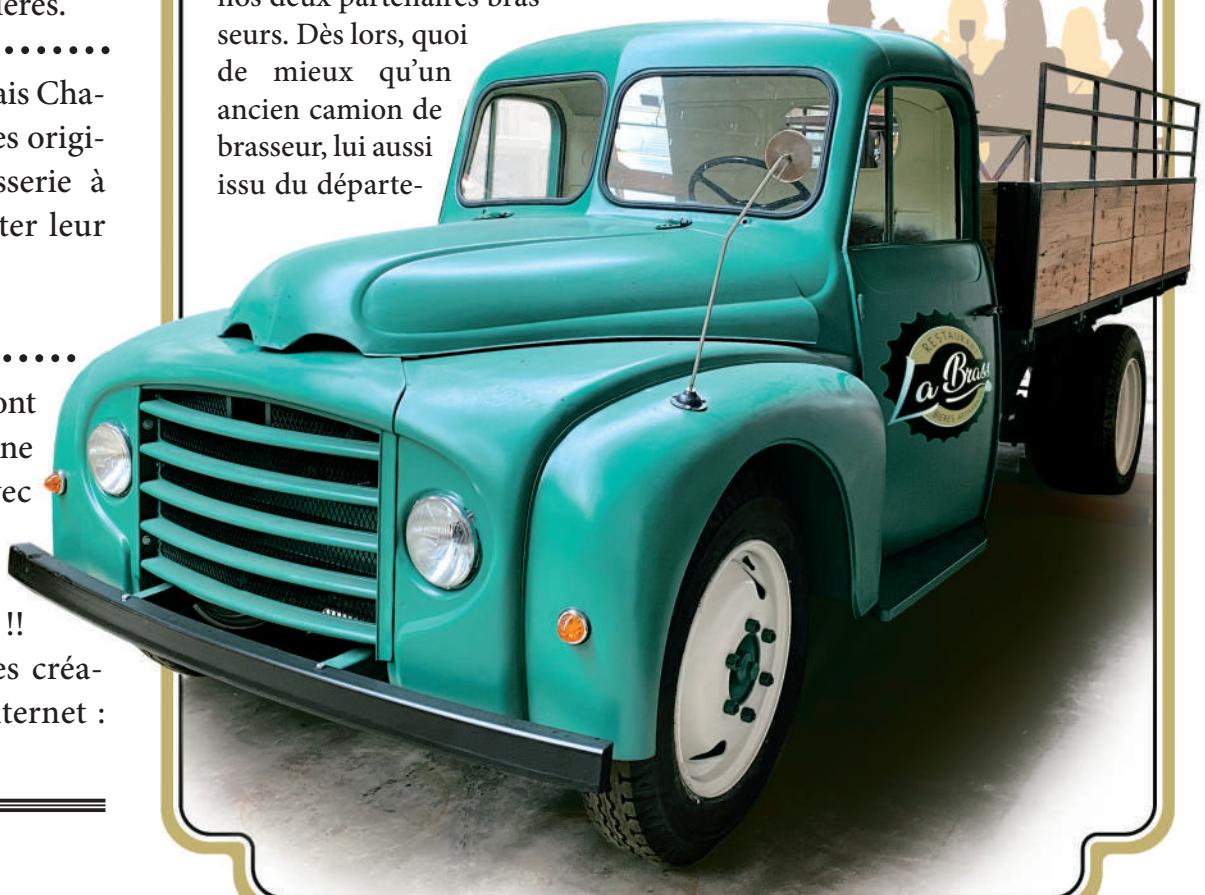
### Food truck or not food truck ?

2

Un camion dans un restaurant ça interpellé ? Non, il ne s'agit pas d'un futur Food Truck de la Brass. Ce camion a son histoire... Comme vous le savez, La Brass a des racines Cht'i et vous fait découvrir ses bières artisanales concoctées par nos deux partenaires brasseurs. Dès lors, quoi de mieux qu'un ancien camion de brasseur, lui aussi issu du départe-

ment du Nord pour concrétiser cette association ?

Inédit : vous pouvez y partager un repas en surplombant notre décor atypique. Vivez une expérience insolite, réservez-le au plus vite ! (pour 6 personnes)



LA BRASS restaurant

30b rue Antoine de Lavoisier 17200 ROYAN - Tél 05 79 22 02 77 - [www.labrassartisanale.com](http://www.labrassartisanale.com)

## pour L'APÉRITIF

Ricard (2 cl) .....	4,00 €	JUS & SOFTS .....	4,00 €
Jack Daniels / Ballantines (4 cl) .....	6,90 €	Diabolo .....	4,90 €
Kir (12 cl) Framboise, cassis, pêche .....	4,50 €	Jus de fruits Pago (20 cl)	
Kir royal (12 cl) .....	6,50 €	Pomme, orange, ananas, ACE	
Framboise, cassis, pêche		Schweppes indian tonic ou agrumes (25 cl),	
Pineau (6 cl) Rouge ou blanc .....	4,50 €	Orangina, Icetea, Coca Cola,	
Cinzano (6 cl) Rouge ou blanc .....	4,50 €	Coca zéro, Limonade, Perrier	
Suze (6 cl) .....	4,50 €		
 COCKTAILS .....	8,00 €		
Americano Maison (9 cl)		SIROPS à l'eau Monin .....	2,50 €
Cinzano rouge et blanc, Campari		Citron, fraise, grenadine, menthe, pêche, cerise, framboise, orgeat	
Spritz ou Spritz St Germain (12 cl)		 Thé glacé maison .....	5,50 €
Suze Tonic (15 cl)		Pêche, citron/pêche, framboise	
Mojito classic(15 cl)		Citronnade maison .....	4,50 €
ou à la purée de framboises ou exotique		 	
Gin Tonic au gin Plymouth (15 cl)		Espresso .....	2,00 €
Pina Colada (15 cl)		Décaféiné .....	2,00 €
Cuba Libre (15 cl)		Double Espresso .....	2,90 €
 MOCKTAILS sans alcool .....	6,00 €	Café Allongé .....	2,20 €
Mojito (15 cl) classic ou framboise		Capuccino .....	3,10 €
Frutti (15 cl) jus de fruits		Macchiato .....	3,10 €
Pina Colada (15 cl)		Latte .....	3,10 €
Virgin Spritz (15 cl)		Chocolat chaud .....	4,00 €
 DIGESTIFS		Chocolat Viennois .....	5,00 €
Irish Coffee (15 cl) .....	7,50 €	Café Viennois .....	5,00 €
Café Charentais (15 cl) .....	7,50 €	Thé Vert ou Noir .....	4,00 €
Menthe Pastille (4 cl) .....	6,00 €	 Infusions .....	4,00 €
Baileys (4 cl) .....	6,00 €	(Verveine, Tilleul, etc...)	
Cognac VSOP (4 cl) .....	10,00 €		
Rhum XO (4 cl) .....	10,00 €		
 Eau Abatilles (100 cl) .....	4,70 €		
plate ou gazeuse (50 cl) .....	3,70 €		



## Nos VINS

### BLANC

12 cl 50 cl 75 cl

VDP CHARENTAIS			
Les Bécasses Blanches Sauvignon	4,6 €	17 €	24 €

VDP CHARENTAIS			
Les Bécasses Blanches Chardonnay boisé	5,1 €	19 €	26 €

ALSACE RIESLING AOP Domaine Klipfel	5,4 €	19 €	28 €
CÔTES DE GASCOGNE Moelleux Demoiselle de Laballe	5 €	18 €	25 €

ROSE			
VDP CHARENTAIS Les Bécasses Blanches	4,6 €	17 €	24 €

CÔTES DE PROVENCES AOC			
Château Nestuby	5,5 €	20 €	28 €

ROUGE			
VDP CHARENTAIS Les Bécasses Blanches	4,6 €	17 €	24 €

CÔTES DE BLAYE AOC Bel Enclos	5,1 €	19 €	26 €
CÔTES DU RHÔNE AOC			

La Petite Côte Domaine Trapadis	5,5 €	20 €	28 €
LES BULLES			

PROSECCO Mionetto Extra Dry	5,9 €	26 €	
CHAMPAGNE PAUL ROMAIN BRUT AOP			35 €

## NOS BIERES ARTISANALES

N'hésitez pas à demander, lors de votre commande, quelle est la Bière la mieux adaptée à votre plat

### LA BLONDE de La Palmyre

Bière blonde triple, douce et sans amertume, elle a néanmoins une complexité aromatique en bouche riche grâce à ses maltes. Surprenante avec les Flammekueches et les plats à base de fromages.

### L'AMBRÉE de La Palmyre

Bière de haute fermentation la subtilité des maltes caramel. Sa belle couleur ambrée et sa douceur séduiront vos papilles toujours sans amertume.

### L'IPA de La Palmyre

Cette IPA, retrouver les saveurs exotiques des fruits. Mangue, abricot, et bien d'autres complexités sont retirées du houblonnage, tout en maîtrisant son amertume. Laissez vous tenter et ... voyagez.

### LA BLANCHE de La Palmyre

Bière légère et légèrement citronnée faite avec 40% de froment. Toujours bio et locale, elle saura vous désaltérer !

### LA BIÈRE DU MOMENT

Selon les saisons, découvrez une bière toujours artisanale avec ou sans alcool, demandez à notre équipe.



25cl 33cl 50cl

La Blonde 7° .....

4,7 € ..... 5,5 € ..... 7,5 €

L'Ambrée 5°.....

4,7 € ..... 5,5 € ..... 7,5 €

L'IPA 6°.....

4,8 € ..... 5,7 € ..... 7,7 €

La Blanche 5°.....

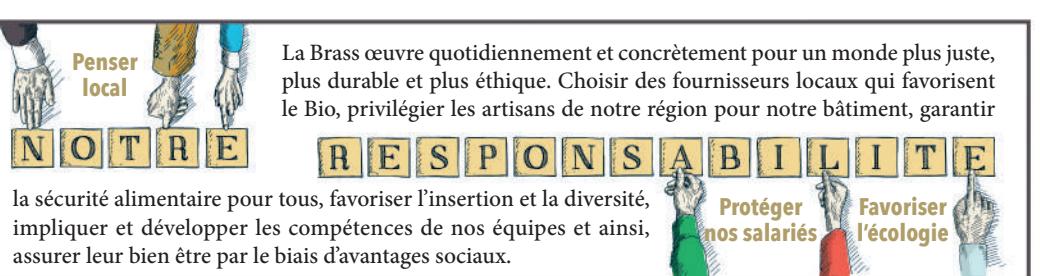
4,7 € ..... 5,5 € ..... 7,5 €

Le Panaché .....

4,6 € ..... 5,4 € ..... 7,3 €

Le Picon Bière .....

5,1 € ..... 6 € ..... 7,5 €



Penser local

Notre Responsabilité

Favoriser l'économie

la sécurité alimentaire pour tous, favoriser l'insertion et la diversité, impliquer et développer les compétences de nos équipes et ainsi, assurer leur bien être par le biais d'avantages sociaux.

