

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, Mangue, 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 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 €

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

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 ENFANT

(jusqu'à 10 ans)

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 ...)



www.labrassartisanale.com

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)



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

LA VOIX DE La Brass

Édition 2025 / 2026

N°8 - 3^{ÈME} ANNÉE

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 Dewaegue) 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

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



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

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 !!!

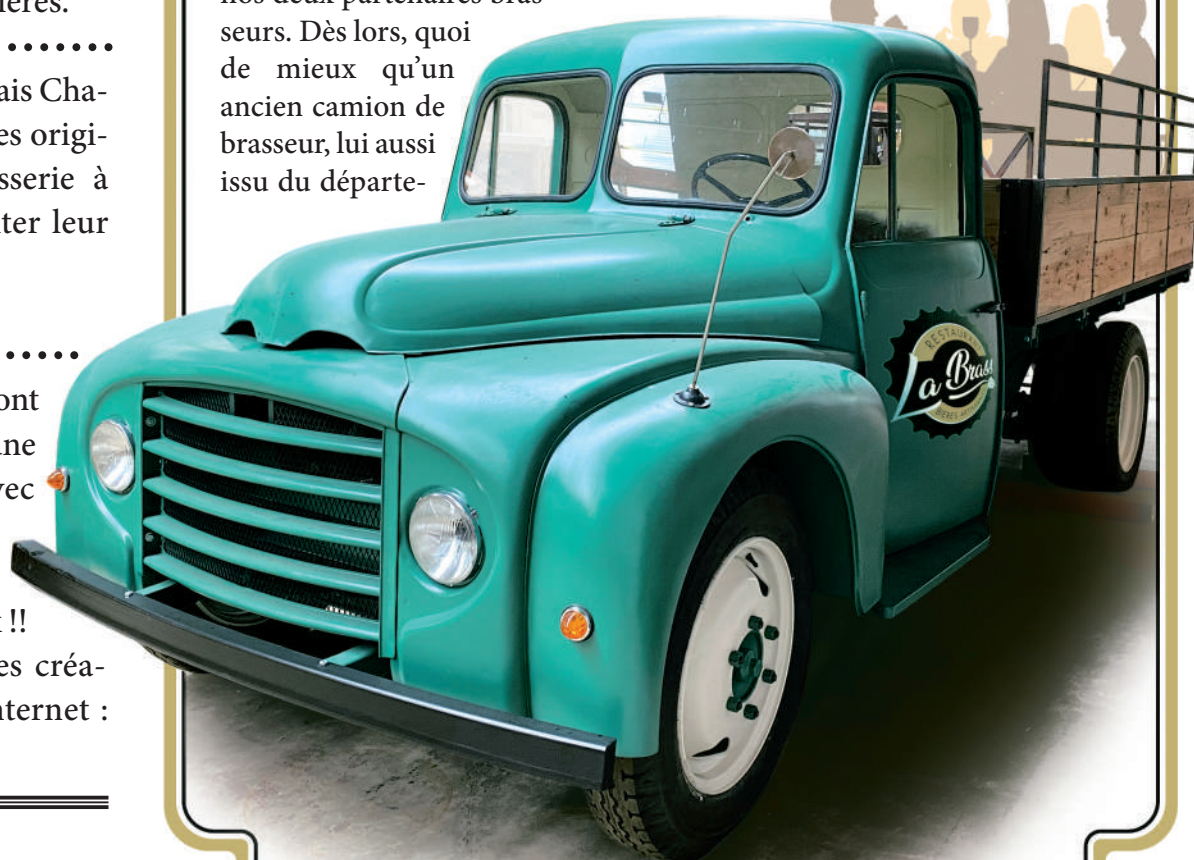
Food truck or not food truck ?

2

Un camion dans un restaurant ça interpelle ? 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

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 €	SIROPS à l'eau Monin	2,50 €
Americano Maison (9 cl)		Citron, fraise, grenadine, menthe, pêche, cerise,	
Cinzano rouge et blanc, Campari		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)			
Pina Colada (15 cl)			
Cuba Libre (15 cl)			
MOCKTAILS sans alcool	6,00 €		
Mojito (15 cl) classic ou framboise			
Frutti (15 cl) jus de fruits			
Pina Colada (15 cl)			
Virgin Spritz (15 cl)			
DIGESTIFS			
Irish Coffee (15 cl)	7,50 €		
Café Charentais (15 cl)	7,50 €		
Menthe Pastille (4 cl)	6,00 €		
Baileys (4 cl)	6,00 €		
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 €		

BOISSONS CHAUDES

Espresso	2,00 €
Décaféiné	2,00 €
Double Espresso	2,90 €
Café Allongé	2,20 €
Capuccino	3,10 €
Macchiato	3,10 €
Latte	3,10 €
Chocolat chaud	4,00 €
Chocolat Viennois	5,00 €
Café Viennois	5,00 €
Thé Vert ou Noir	4,00 €
Infusions	4,00 €
(Verveine, Tilleul, etc...)	

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 €

ROSÉ

12 cl 50 cl 75 cl

VDP CHARENTAIS Les Bécasses Blanches

4,6 € 17 € 24 €

CÔTES DE PROVENCES AOC

Château Nestuby

5,5 € 20 € 28 €

ROUGE

12 cl 50 cl 75 cl

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

12 cl 75 cl

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 €



La Brass œuvre quotidiennement et concrètement pour un monde plus juste, plus durable et plus éthique. Choisir des fournisseurs locaux qui favorisent le Bio, privilégier les artisans de notre région pour notre bâtiment, garantir

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.

PROTEGER nos salariés FAVORISER l'écologie

BASE
CRÈME FRAÎCHE
ET FROMAGE
BLANC

LES FLAMMEKUECHES

Pas facile à prononcer, n'est-ce pas ? Pas d'importance, tant que vous savez la savourer ! Ce plat alsacien qui signifie littéralement "tarte flambée" n'est pas, contrairement à ce que l'on pourrait croire, flambé avec de l'alcool, mais cuit à la flamme, d'où son appellation. Composée d'une pâte (à pain

ou feuilletée) et garnie, de lard et/ou d'oignons à son origine, la flammekueche sait se mettre au goût du jour et s'associer à bien d'autres ingrédients, la preuve ici...

Alors, voyagez en Alsace et flambez de plaisir **EN LES SAVOURANT !**

La Forestière
oignons, lardons et champignons 9,8 €

La Gratinée
oignons, lardons, emmental 9,9 €

La Spéciale
oignons, lardons, champignons, emmental 10,7 €

La Fermière
crème moutardée, oignons, poulet, champignons, emmental 12,5 €

La Chèvre chaud
oignons, tomates, chèvre, lardons, emmental 12,7 €

La Carbonara
oignons, lardons, emmental, jaune d'œuf, parmesan 12 €

La Norvégienne
poisson du moment, tomates, oignons, emmental, guacamole 13,9 €

La Chèvre miel
oignons, chèvre, miel, emmental 13,6 €

La Ch'timi
oignons, lardons, maroilles, emmental 13,9 €

La Fromagère
emmental, chèvre, fourme d'Ambert 14 €

Plat végétarien



POUR CHAQUE PLAT,
IL Y A LA BIÈRE PARFAITE !
DEMANDEZ CONSEIL...



ENTREES

L'Os à Moëlle, pain grillé et fleur de sel	7,50 €
Le Poisson du moment en gravelax	7,50 €
La Terrine	6,00 €
Œufs mayonnaise	6,00 €

SALADES

Salades, en entrée : 8 € ou en plat : 17 €

La Chèvre chaud Salade, toasts de chèvre, miel, tomate, lardons, noix, oignons

La Caesar Salade, poitrine grillée, croûtons, poulet, pétales de parmesan
tomates cerises et sauce César

La Norvégienne Salade, poisson du moment gravelax,
tomates cerises, guacamole, œuf, oignon rouge et citron



les plats Brasserie

servis avec Frites à volonté !
voir conditions dans l'établissement

Plat du jour ** 13 €
(le midi, du lundi au vendredi)

Coquelet jaune entier
et son jus 21 €

Pièce du boucher
(viande de race) sauce au choix

Tartare de bœuf viande de race 19 €
au couteau, préparé ou non selon votre choix

Andouillette 5A la Vraie ! 18,5 €
sauce moutarde à l'ancienne

Plat du moment à l'ardoise

Carbonade Flamande ... 19 €
Bœuf cuisiné à la bière et pain d'épices

Le fameux Welsh 18 €
(Pain, moutarde, jambon, bière et fondue de cheddar)
et frites à la graisse de bœuf. Avec œuf + 1 €

**Le Croque Monsieur
ou Madame** (avec œuf + 1 €) 14 €

GARNITURES

Au choix : Frites de Maman à la graisse de bœuf
(maison), salade verte, chou cuisiné, haricots
verts, purée de pommes de terre.

SAUCES : Poivre, Mayonnaise, Tartare, Béarnaise,
Moutarde à l'ancienne, Normande

Garniture supplémentaire : + 4 €

Sauce supplémentaire : + 0,50 €

CUISINE MARINE



Fish and Chips * 19 €
sauce tartare *Dos de lieu noir et frites

**Lamelles d'Encornets
à la plancha**
et sa persillade 19,50 €

NOS CHOUCROUTES

La BRASS 19 €
Chou cuisiné à la bière de la Brass,
saucisses de Montbéliard et de Frankfort,
saucisson à l'ail, poitrine fumée
et pommes de terre grenailles

**La CHOUCROUTE
DE LA MER** 21 €
Chou cuisiné à la bière de la Brass,
poissons du moment, moules, pommes
de terre grenailles et sauce au beurre blanc



Choisissez entre :

Steak haché (viande de race)
ou Effiloché de bœuf à la carbonnade

le tout dans un Bun brioché
garni de sauce barbecue, fromage,
tomates, poitrine fumée,
salade et cornichons

Entrée / Plat
ou Plat / Dessert
22,50 €
Entrée Plat
Dessert
26,90 €

ENTRÉES

Le poisson du moment
en gravelax

ou

Os à moelle et ses toasts,
ou Œufs mayonnaise

PLATS

Salade Chèvre chaud

ou

Carbonade de bœuf et ses frites
maison à la graisse de bœuf,
ou Encornets à la persillade, purée maison

DESSERTS

Coupes glacées au choix,
(voir page 4) +1€ pour la Limoncello,
l'Iceberg ou le Banana split

ou Fromage blanc

ou Crème brûlée

ou Mousse au Chocolat