LA BRACIERIE

EST. 2018

RESTAURANT / BRASSERIE / GLACIER

OUVERT 7 JOURS /7
De 8H30 à 23H00

Dernier service 21h30

Pensez à réserver votre table au :
04.77.31.21.41

1 RUE DE SAINT ETIENNE
42400 SAINT CHAMOND

LA BRACIERIE

NOS BOISSONS FRAICHES

Sirop à l'eau 30cl	2.90€
Diabolo 25cl	3.90€
Limonade 25cl	3.90€
Coca-cola 33cl	4.70€
Coca-cola Zéro 33cl	4.70€
Coca-cola Cherry 33cl	4.70€
Fanta 25cl	4.70€
Sprite 25cl	4.70€
Orangina 25cl	4.70€
Schweppes Tonic 25cl	4.70€
Schweppes Agrum 25cl	4.70€
Perrier 33cl	4.70€
Fuze tea 20cl	4.70€
Granini 25cl	4.70€
orange, ananas, tomate, pomme..	
Red Bull 25cl	4.30€
Lait froid sirop 30cl	3.00€
Lait froid 30cl	2.80€
Tourtel Citron «sans alcool» 27.5cl	4.60€
1664 0° 33cl «sans alcool»	4.60€

NOS APERITIFS

Coupe St Charles du Roy 9cl	7.40€
Kir St Charles du Roy 9cl	8.90€
Cassis, Mûre, Framboise, Pêche, Birlou	
Whisky Jack Daniel's 4cl	6.40€
Whisky Ballantine's 4cl	6.40€
Porto 7cl	5.60€
Kir vin d'ardèche 12cl	5.10€
Cassis, Mûre, Framboise, Pêche, Birlou	
Communard Vin d'Ardèche 12cl	5.10€
Anisés 2cl	3.90€
Ricard, Casanis, 51 Pastis, Berger blanc	
Suze, Martini, Campari 5cl	4.40€
Américano 5cl	5.60€
Muscat 7cl	4.40€

NOS SMOOTHIES et MILSHAKES 4.90€

Fruits rouges
Fraise/banane
Mangue/Passion
Ananas/coco

Supplément sirop	*0.50€*
Supplément soft	*2.00€*

NOS BIERES PRESSIONS

	25cl	50cl
Tigre Bock 5°5	3.90€	6.60€
Grimbergen Blonde 6°7	4.80€	8.40€
Tigre Bock IPA 5°8	5.20€	9.40€
Grimbergen de Saison 6°5	5.20€	9.40€
Panaché	4.20€	7.20 €
Tango, Monaco, ect.	4.40€	7.40€
Picon Bière	5.60€	9.40€
Tigre Bock, Picon, sirop de citron		
Cervoise	5.20€	9.00€
Tigre Bock, vin blanc, sirop de citron		

NOS BIERES BOUTEILLES 7.70€

Leffe Blonde 6°6 33cl
Leffe Ruby 5° 33cl
Pelforth Brune 5°5 33cl
Desperados 5°9 33cl
La Bete Blanche 5°2 33cl
Mort Subite Kriek 4° 33cl
Maredsous Brune 8° 33cl
Straffe Hend. Trip. 9° 33cl
Ambrée «Enfet'Amine» 5° 33cl
Brasserie locale des 7 collines
IPA «Orgasm'ique» 6° 33cl
Brasserie locale des 7 collines

NOS FRUITS PRESSES 4,90€

Orange pressée
Citron pressé

NOS EAUX

Uniquement pour la restauration

Vittel 50cl	4.20€
Vittel 1l	5.00€
San Pellegrino 50cl	4.20€
San Pellegrino 1l	5.00€

Prix nets - Service compris - Document sur la présence d'allergènes dans les plats servis à disposition sur demande.

NOS COCKTAILS

Sans alcool — 7.90€

TROPICAL
Jus d'orange, jus d'ananas, jus de cramberry, sirop de pêche.

BORA BORA
Jus d'ananas, smoothie mangue/passion, pulco citron, sirop de grenadine.

DOUDOU
Jus d'ananas, smoothie fraise/banane, smoothie mangue passion.

FLORIDA
Jus d'orange, jus d'ananas, sirop de grenadine.

SOFT BREEZE
Jus de cranberry, jus d'ananas, jus de citron, sirop de fraise.

CHANTACO
Jus d'orange, jus de pamplemousse, jus de citron, sirop de grenadine.

VIRGIN MOJITO
Limonade, citron vert, menthe fraiche, sucre de canne.

Avec alcool — 9.90€

SWIMMING POOL *Nouveauté*
Vodka, rhum, curaçao bleu, smoothie ananas/coco, jus d'ananas.

TEQUILA SUNRISE *Nouveauté*
Tequila, jus d'orange, grenadine.

HUGO SPRITZ *Nouveauté*
St Charles du Roy, liqueur de sureau, limonade

SPRITZ
St Charles du Roy, aperol, limonade, tranches d'orange

BLUE FIZZ
Gin, jus de citron, sirop de sucre de canne, limonade, curaçao

GIN TONIC
Gin, sirop de sucre de canne, Schweppes tonic

MOJITO
Rhum, limonade, citron vert, menthe fraiche, sucre de canne.

PINA COLADA
Rhum, jus d'ananas, smoothie ananas/coco, crème.

CAIPIRINHA
Cachaça, sucre de canne, citron vert.

BLOODY MARY
Vodka, jus de tomate, citron, sel de celeri, sauce worcestershire, tabasco.

COSMOPOLITAN
Vodka, jus de cranberry, cointreau, citron vert.

PIMM'S
Pimm's, limonade, pulco citron vert, sirop de sucre de canne, menthe fraiche.

CAIPIROSKA
Vodka, sucre de canne, citron vert.

SEX ON THE BEACH
Vodka, jus d'ananas, jus de cranberry, crème de pêche

MARGARITA
Tequila, cointreau, jus de citron vert.

NOS BOISSONS CHAUDES

Café	2.00€
Décaféiné, allongé	2.20€
Petit Café Crème ou Chocolat	2.70€
Grand Chocolat ou Café Crème	4.00€
Café ou chocolat Viennois	4.60€
Latte Macchiato	4.40€
Double Café	3.80€
Thé, Infusion	3.80€
Cappuccino	4.60€
Citron chaud	4.10€
Grog	5.10€
Vin chaud	4.00€

NOS DIGESTIFS — 6.90€

Armagnac
Marie Brizard
Cognac
Cavaldos
Eau de vie de Mirabelle
Eau de vie de Poire

Marc Jacoulot
Cachaca Janeiro
Chartreuse verte
Gin
Chivas
Verveine

Jagermeister
Vodka
Limoncello
Cointreau
Manzanita
Baileys

Get 27
Get 31
Don papa (+2€)
Diplomatico (+2€)
Kraken (+2€)

Prix nets - Service compris - Document sur la présence d'allergènes dans les plats servis à disposition sur demande.

LA BRACIERIE EST. 2018

NOS FORMULES

PLAT DU JOUR TOUS LES MIDIS 14€

Entrée, plat du jour/ plat du jour, dessert..20.50€
Entrée, plat du jour, dessert...25.50€
Maxi salade, dessert....23.50€
Entrée, plat / plat, dessert.....24€
Entrée, pâtes / pâtes, dessert....22€
Entrée, pâtes, dessert.....26.50€
Entrée, plat, dessert....29.50€

LES ENTREES

10€

PETITE SOUPE A L'OIGNON GRATINÉE *Nouveauté*
Oignons, vin blanc, gruyère, croutons

ESCARGOTS DE BOURGOGNE PERSILLES (+1)
Toasts croustillants, persillade *Nouveauté*

OEUF MEURETTE
Lardons, tranches de poitrine fumée, sauce vigneronne, oignons, toasts croustillants, oeuf poché

PATE EN CROUTE Maison Bolard
Salade verte, cornichons, beurre

ASSIETTE DE SAUMON FUME
Toasts croustillants, salade verte

TARTARE AUX DEUX SAUMONS (+3€)
Saumon mariné saumon fumé et, salade verte

PETITES SALADES COMPOSEES
(Voir le choix des « Maxi Salades Composées »)

CARPACCIO DE BOEUF (+3€)
Salade verte, tomates, grana padano, oignons, sauce pesto

LA CHARCUTIERE (+3€)
Paté en croute Maison Bolard, Rosette de Lyon, chiffonnade de jambon cru, chorizo, mortadelle, salade verte, beurre, cornichon

LES MAXI SALADES COMPOSEES

19€

SALADE D'ENDIVES GOURMANDE *Nouveauté*
Endives, salade verte, magret de canard fumé, poire fraiche, betterave cuite, noix, grana padano, Oeuf poché.

SALADE ITALIENNE
Salade verte, jambon cru, croûtons, copeaux de Grana Padano, tomates, mozzarella, oignons rouges

SALADE AUVERGNATE
Salade verte, jambon cru, croûtons, bleu persillé, noix, oeuf poché, pommes sautées, tomates, oignons rouges

SALADE CHEVRE CHAUD
Salade verte, crottins de Chèvre chaud en caleçon, croûtons, tomates, oignons rouges

SALADE LYONNAISE
Salade verte, lardons, croûtons, oeuf poché, tomates, pommes sautées, oignons rouges

SALADE PERIGOURDINE
Salade verte, émincé de confit de Canard, croûtons, gésiers confits, oeuf poché, pommes sautées, tomates, oignons rouges

SALADE CESAR
Salade verte, tomates, croustillants de poulet, croûtons, copeaux de grana padano, oignons rouges

Prix nets - Service compris - Document sur la présence d'allergènes dans les plats servis à disposition sur demande.

LA BRACIERIE
EST. 2018

NOS PLATS 19€

LE CREMEUX DU JURA (+3) *Nouveauté*
Boite chaude de fromage fondu, vin blanc, jambon cru, mortadelle, rosette, chorizo, cornichons, frites et salade verte

QUENELLE DE BROCHET *Nouveauté*
Sauce homardine, riz et légumes du jours

CHOUCROUTE TRADITIONELLE(+3€) *Nouveauté*
Choux au riesling, saucisse de Strasbourg, saucisse fumée, tranche de Kassler (filet de porc cuit fumée), poitrine fumée, saucisson à l'ail, saucisse d'Alsace, pomme de terre

TARTIFLETTE SAVOYARDE *Nouveauté*
Pommes de terre, reblochon, crème, oignons, lardons, vin blanc, salade verte

ESCALOPE DE POULET SAUCE MORILLES
Linguines, légumes du jour *Nouveauté*

CORDON BLEU SIGNATURE *Nouveauté*
Escalope de dinde panée, jambon, emmental, cheddar, linguines, sauce tomate

SOUPE A L'OIGNON GRATINEE *Nouveauté*
Oignons, vin blanc, gruyère, croutons, rosette, chorizo, mortadelle, jambon cru, cornichon, noix, salade verte

CARPACCIO DE BOEUF 140G (+3€)
Salade verte, pesto, copeaux de Grana Padano

BAVETTE D'ALOYAU 200g (+3€)
Frites, salade verte, sauce échalotes

ENTRECOTE GRILLEE 250g (+3€)
Frites, salade verte , sauce bleu persillée

GAMBAS GRILLEES à la plancha (+3€)
Riz, légumes du jour, sauce pesto

NOS PATES 16€

LINGUINES AUX PALOURDES (+3)
Palourdes, ail, échalotes, tomates fraiches, vin blanc, sauce pesto.

LINGUINES GAMBAS «ALLE VANGOLE» (+3€)
Langostino, jus de coquillages et sauce pesto

PAVE DE RUMSTECK 200g (+3€)
Frites, salade verte, sauce poivre

CONFIT DE CANARD
Gratin dauphinois et légumes du jour,
sauce échalotte

MAGRET DE CANARD à la plancha 180g (+3)
Gratin dauphinois, légumes du jour, salade verte, sauce poivre

DUO DE POISSONS GRATINES
Saumon, pavé de colin, riz et légumes du jour, sauce homardine (bisque de homard, crème, vin blanc, échalotes)

ESCALOPE DE DINDE A LA MILANAISE 180g
Linguines, sauce tomate.
SAUCISSON LYONNAIS
Gratin dauphinois, légumes du jour, salade verte, sauce échalotes

ANDOUILLETTE GRATINEE
Sauce moutarde à l'ancienne, frites, gruyère rappé salade verte

MOULES FRITES A LA CREME
Oignons, vin blanc, crème fraiche, frites

TARTARE AUX DEUX SAUMONS 140g (+3€)
Saumon mariné et saumon fumé, frites, salade

TARTARE DE BOEUF 180g Charolais (+3€)
Façon bouchère, frites, salade verte

PAVE DE SAUMON à la plancha (+3€)
Riz, légumes du jour, salade verte, sauce pesto

FISH AND CHIPS 180g (+3€)
Coeur de filet de cabillaud pané, sauce tartare, frites, salade verte

LINGUINES NAPOLITAINE
Sauce tomate, oignons, basilic, pesto

LINGUINES AU SAUMON (+3€)
Saumon fumé et saumon frais, crème fraiche

LINGUINES CARBONARA
Lardons fumés, oignons, crème fraiche et oeuf

Prix nets - Service compris - Document sur la présence d'allergènes dans les plats servis à disposition sur demande.

A LA CARTE

LA BRACIERIE EST. 2018

COTE DE BOEUF 32€
Environ 650g
Frites, salade verte, sauce barbecue

Nouveauté
SOURIS D'AGNEAU FACON TAJINE 28€
Semoule et petits légumes

NOS BURGERS

NE SONT PAS COMPRIS DANS LES FORMULES 19€

CRISPY BURGER *Nouveauté*
Galettes de pomme de terres, salade verte, steack haché façon bouchère 180g VBF, sauce cheddar, tomates, oignons rouges, oeuf au plat.

CLASSIQUE
Steak haché façon bouchère 180g VBF, pain burger, salade verte, tomates, oignons rouges, sauce premium, sauce cheddar

VEGETARIEN
Steak Méditerranéen 125g (épeautre et provolone), pain burger, salade verte, tomates, oignons rouges, sauce premium, sauce cheddar

BACON ou CHORIZO
Steak haché façon bouchère 180g VBF, pain burger, Bacon ou Chorizo, salade verte, tomates, oignons rouges, sauce premium, sauce cheddar

FISH BURGER (+1€)
Filet de cabillaud pané, pain burger, salade verte, tomates, oignons rouges, sauce premium, sauce cheddar

DU PILAT (+1€)
Saucisson à cuire grillé à la plancha, pain burger, galette de pommes de terre, salade verte, tomates, oignons rouges, cervelle de canut, sauce cheddar

L'AUVERGNAT (+1€)
Steak haché façon bouchère 180g VBF, pain burger, galette de pommes de terre, salade verte, tomates, oignons rouges, sauce bleu persillé, poitrine fumée, sauce premium

BURGER DU CHEF (+1€)
Steak haché façon bouchère 180g VBF, pain burger, galette de pommes de terre, salade verte, tomates, oignons rouges, sauce premium, sauce cheddar

EGG BURGER (+1€)
Steak haché façon bouchère 180g VBF, pain burger, galette de pommes de terre, oeuf, poitrine fumée, salade verte, tomates, oignons rouges, sauce premium, sauce cheddar.

CHICKEN
Poulet pané, pain burger, salade verte, tomates, oignons rouges, sauce premium, sauce cheddar

NOS PLANCHES

19€

LA CHARCUTIERE
Paté en croute *Maison Bolard*, rosette de Lyon, jambon cru, chorizo, mortadelle

LA FROMAGERE
Crottin de chèvre, Tomme de chèvre, Bleu persillé, tomme de vache

LA MIXTE (+3€)
Charcutière/Fromagère

NOS OMELETTES

11€

OMELETTE NATURE
Salade verte, tomates, oignons

OMELETTE EMMENTAL
Salade verte, tomates, oignons

OMELETTE EMMENTAL JAMBON (+2€)
Salade verte, tomates, oignons

Prix nets - Service compris - Document sur la présence d'allergènes dans les plats servis à disposition sur demande.

MENU ENFANT 11€

BOISSON AU CHOIX

Sirop à l'eau
Coca-cola
Ice tea
Jus de fruits (ananas, orange, pomme, pamplemousse, cramberry)

PLAT AU CHOIX

Omelette nature
Steak haché
Croustillants de poulet
Saucisse frites
Burger classique (+2€)
Fish and chips (+2€)

Accompagnement au choix :
Frites, linguines, légumes du jour, riz, gratin, salade verte.

DESSERT AU CHOIX

1 Boule de glace au choix
Compote de pommes

NOS COUPES DE GLACES

CAFE LIEGEOIS 8.10€
2 boules café, 1 boule Vanille, Café et crème sucrée

CHOCOLAT LIEGEOIS 8.10€
2 boules Chocolat, 1 boule Vanille, Ganache chocolat et crème sucrée

DAME BLANCHE 8.10€
3 boules Vanille, Ganache chocolat, crème sucrée

MERIDIONALE 8.10€
2 boules cassis, 1 boule citron, coulis de fruits rouges et crème sucrée

COUPE DU VERGER 8.10€
1 boule pèche, 1 boule cassis, 1 boule citron crème sucrée

DOLCE ITALIANA 8.10€
1 boule Vanille, 1 boule chocolat, 1 boule café, crème sucrée

PASSIONATA 8.10€
1 boule cassis, 1 boule passion, 1 boule fraise, crème sucré

COLONEL 8.60€
2 boules citron, 2cl de Vodka

VIGNERONNE 8.60€
2 boules Cassis, 2cl de cognac

AFTER EIGHT 8.60€
2 boules menthe chocolat, 2cl de Get 27

NOS DESSERTS 8.00€

COMPRIS DANS NOS FORMULES

POIRE BELLE HÉLÈNE
Poire cuite au sirop, chocolat chaud, glace vanille, chantilly et amandes effilées.

PROFITEROLE glace vanille, chocolat (+1€)

MOUSSE AU CHOCOLAT

BRIOCHE SICILIENNE *Façon pain perdu* **(+1€)**
Brioche, Glace vanille, coulis caramel, crème sucrée

CREME BRULEE traditionnelle à la vanille

PRUNEAUX A L'ARMAGNAC

TARTE TATIN et sa boule de glace vanille, coulis caramel (+1€)

FONDANT AU CHOCOLAT et sa crème anglaise

TIRAMISU
Pâte à tartiner ou spéculoos ou caramel

BABA AU RHUM (+1€)

SALADE DE FRUITS frais

GLACE 3 BOULES au choix
Vanille, Caramel, Chocolat, Café, Menthe chocolat, Pistache, Citron, Cassis, Fruit de la passion, Fraise, Pêche, Framboise, Coco

CAFE GOURMAND (+1€)

THE GOURMAND (+1€)

FROMAGE BLANC en faisselle
(Ferme de la bruyassière Saint-Paul-en-Jarez)

ASSORTIMENT DE FROMAGES (+3€)

NOS GAUFRES

Sucre	5€
Confiture	5€
Fraise ou Abricot	
Chocolat	5.40€
Crème sucrée	5.40€
Crème de marron	5.40€
Boule de glace et crème sucrée	7.40€
Chocolat, boule de glace et crème sucrée	8.40€

NOS GLACES

COUPE 1 BOULE	2.90€
COUPE 2 BOULES	5.10€
COUPE 3 BOULES	8.00€

Suppléments desserts :
Chocolat, coulis, creme sucrée, crème de marron 1€

Prix nets - Service compris - Document sur la présence d'allergènes dans les plats servis à disposition sur demande.

NOS VINS

	VERRE 13Cl	FILLETTE 25CL	POT 46CL
ROUGE			
ARDECHE IGP fonvène	4.90€	8.50€	13.10€
COTE DU RHONE AOP Terre blanche	5.10€	10.10€	14.40€
SAINT JOSEPH AOP	6.70€	10.70€	16.40€
ROSE			
ARDECHE IGP Fonvène	4.90€	8.50€	13.10€
COTE DE PROVENCE Terres nobles	5.10€	9.10€	16.40€
BLANC			
ARDECHE IGP Fonvène	4.90€	8.50€	13.10€
TERROIR VIOGNIER IGP Pays d'Oc	5.10€	9.10€	14.40€
MACON Azé AOP Mâcon	6.70€	10.70€	16.40€
VILLA CHAMBRE D'AMOUR	6.70€		

NOS VINS ROUGES

Côtes-du-rhône Chevalier d'Anthelme 75cl — 33€
AOP Côtes-du-rhônes
Côtes-du-forez Caractère 75cl — 35€
AOP Côtes-du-forez
Côtes-du-rhône Belleruche 75cl — 39€
AOP Côtes-du-rhône
Crozes Hermitage Labaya75cl — 47€
AOP Cuilleron
Saint-Joseph Deschants Chapoutier 75cl — 51€
AOP Saint-Joseph
Mercurey Buissonier 75cl — 43€
AOC, «Les vignerons de Buxy»
Les Moulins Faugères 75cl — 37€
AOP Faugeres
Bourgueil cuvée déchainée 75cl — 37€
AOP Bourgueil

NOS CHAMPAGNES

Champagne Haton Solo Meunier 75cl — 58€
AOP Champagne Brut
Champagne Duval Leroy Rosé 75cl — 64€
AOP Champagne Brut
Champagne Duval Leroy 75cl — 60€
AOP Champagne Brut

NOS VINS BLANCS

Chardonnay terre amandier 75cl — 35€
IGP Ardèche
Saint Veran cave Grands Crus 75cl — 39€
AOP Saint Véran Blanc
Villa Chambre d'Amour 75cl — 39€
AOP Blanc Moelleux

NOS VINS ROSES

Effet mer rosé 75cl — 31€
La nuit tous les chats sont gris 75cl — 31€
IGP Pays du gard
Secret d'Esperelles 75cl — 33€
AOP Côtes-de-Provence
Château Puech-Haut 75cl — 44€
AOP Coteaux du Languedoc

Prix nets - Service compris - Document sur la présence d'allergènes dans les plats servis à disposition sur demande.