

la cave des darons

Vins du mois consultez le chevalet

- Fruité

Minéral

Puissant

Floral

Boisé

Sec
- R

: Rond

B

: Long en bouche
- L

: Léger

T

: Tannique

Bulles et Champagnes AOP

	Verre 12cl	50cl	75 cl
Champagne Chassenay d'Arce Cuvée Première	11,00		56,00
Champagne Cuvée Icône Cattier			59,00
Champagne Blanc de blanc Cattier 1er cru			85,00
Pétillant Cuvée Fol Blanc Maison Merlaud	5,90		29,00

Vins Blancs

<div><div>L</div></div> Muscadet AOP Sèvre et Maine/Lie Maison Merlaud	4,30	17,00	25,00
<div><div>O</div></div> Côtes du Tarn IGP Chardonnay Domaine Gayrel	4,30	17,00	25,00
<div><div><div>CO</div></div> Côtes de Gascogne IGP Uby Cuvée n°3</div>	4,50	17,50	24,00
<div><div></div></div> Côteaux du Layon AOP Famille Denis (Moelleux)	5,20	22,00	29,00
<div><div><div>RB</div></div> Quincy AOP Cuvée Grains Nobles Domaine Tatin</div>	6,50	26,00	38,00
<div><div><div>B</div></div> Bourgogne AOP Maison Oedoria Cuvée Accord Majeur</div>	6,00	24,00	36 00

Vins Rosés

<div><div>O</div></div> Corse Ile de Beauté IGP Casa san Pedrone	4,50	17,50	24,00
<div><div>O</div></div> Côtes de Provence AOP La Note Bleue	5,20	22,00	29,00

Vins Rouges

Vins du Sud et Côtes du Rhône			
<div><div><div>R</div></div> Côtes du Rhône AOP La Méridienne</div>	4,10	15,50	23,00
<div><div><div>R</div></div> Pays d'OC IGP Domaine Bellefontaine <div><div>Bio</div><div>48</div></div></div>	4,30	17,00	25,00
<div><div><div>T</div></div> Ventoux AOP Orca Domaine Marrenon</div>			29,00
<div><div><div>B</div></div> Châteauneuf du Pape AOP Château Maucoil <div><div>Bio</div><div>48</div></div></div>			59,00
<div><div><div>R</div></div> Pic Saint-Loup AOP Famille Gilbert et Gaillard</div>	5,50	22,00	33,00
<div><div><div>R</div></div> Saint Joseph AOP Famille Ravoire</div>			43,00
<div><div><div>B</div></div> Rasteau AOP Famille Ravoire</div>			31,00
<div><div><div>T</div></div> Costière de Nîmes AOP Château Bénézet</div>	4,90	19,00	27,00

Beaujolais			
<div><div><div>R</div></div> Morgon AOP Côte de Py</div>			35,00

Pays de Loire			
<div><div><div>L</div></div> Chinon AOP La Croix de Bois Domaine Gouron</div>	4,70	17,50	26,00
<div><div><div>L</div></div> Anjou AOP Famille Denis</div>	4,70	17,50	26,00

Bordeaux			
<div><div><div>R</div></div> Côtes de Blaye AOP Château Sainte-Croix <div><div>Label HVE</div><div>58</div></div></div>	4,30	17,00	25,00
<div><div><div><div>T</div><div>B</div></div></div> Médoc AOP Château Le Pey</div>			29,00
<div><div><div></div></div> Saint-Estèphe AOP Château Martin</div>			39,00
<div><div><div>R</div></div> Graves AOP Château Marges</div>			29,00
<div><div><div>B</div></div> Moulis en Médoc AOP Héritage de Chasse Spleen</div>			52,00

Vins Étrangers			
<div><div><div>R</div></div> Italie DOC Nero D'Avola Domaine Caleo (Sicile)</div>			26,00
<div><div><div><div></div><div>R</div></div></div> Chili Domaine Kiko Cuvée Carmenère</div>			25,00
<div><div><div>R</div></div> Espagne DOP Bodegas Aragonesas Grenache</div>			26,00

Que vaut un voyage sans un sourire échangé, un repas partagé (Parole de voyageur)

Prix nets en euros. Service compris. Nous acceptons les Titres Restaurants et Chèques Vacances. Pas de chèques.

RESTAURANT OUVERT du lundi au samedi de 12h à 14h et 19h à 22h

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ. A CONSOMMER AVEC MODÉRATION

eaux

	50 cl	100cl
Vittel	4,20	5,50
Perrier Fines Bulles	4,40	5,80
San Pellegrino	4,60	5,90

rhums autour du monde

Diplomatico (Venezuela) 40°	6,00
Ron Caldas 8 ans (Colombie) 40°	8,00
Mezan XO (Jamaïque) 40°	9,00
Botran 15 ans Réserve (Guatemala) 40°	9,00
JM Fumée volcanique (Martinique) 40°	8,00
Secha de la Silva (Guatemala) 40°	8,00
La Fabrique du Rhum par HSE 32°	7,00

Gingembre menthe poivrée
Fruit de la passion orange/Ananas Victoria Citron vert

digestifs et liqueurs

Vieille prune de Souillac 42°	9,50
Chartreuse verte 40°	9,50
Les Grands Calvados Coquerel 40°	9,50
Cognac fine Champagne VSOP 40°	9,50
Poire Williams 40° ou Baileys 17°	8,00
Menthe-pastille 24°	8,00
Get 27 18° ou Get 31 24°	8,00
Limoncello "Citron de Sicile" 30°	8,00

boissons chaudes

Café Lavazza Brésil	
Expresso ou décaféiné	2,40
Café double	4,00
Café crème	2,90
Cappuccino	3,90
Irish coffee	8,90
Café gourmand 3 gourmandises	7,50
Thés et Infusions Whittington	3,50
Ceylan - Jasmin - Thé vert menthe - Earl Grey	
Rooibos vanille <div><div>Bio</div><div>48</div></div> - Tilleul - Verveine menthe	

glossaire

Sauce chien (Antilles) : condiment ail, oignons, herbes fraîches, citron, piment
Chorba (Maghreb) : soupe de légumes épicée
Gado-gado (Indonésie) : mélange de légumes croquants en salade
Llom curat (Espagne) : échine de porc séchée
Salsa tartufata (Italie) : 7% de truffe d'été, 70% de champignons, olives noires en saumure, huile d'olive vierge extra
Taleggio (Lombardie) : fromage italien lait de vache
Tobiko (Japon) : œufs de poissons volants



Cuisine voyageuse, fumage au bois de hêtre, grillades au feu de bois de chêne.

Happy Hours de 18h30 à 19h30
jeudis et vendredis

Contactez-nous pour privatiser un espace dans notre restaurant-bar
www.braise-restaurant.fr

apéritifs

Martini rouge ou blanc 5 cl	5,00
Campari 5 cl	5,00
Americano maison 10 cl	8,50
Pastis 51 2 cl	4,00
Porto rouge ou blanc 6 cl	5,00
Suze 5 cl	6,00

Les Kirs 12 cl	
Mûre, pêche, cassis, framboise, fraise, banane, griotte, violette	
Pétillant Fol Blanc Maison Merlaud	5,90
Vin Blanc IGP Vaucluse	5,50

softs

Ginger beer 20 cl	4,40
<div><div>Coca-Cola</div><div>Coca-Cola</div></div> zero 33 cl	4,00
fuzetea 25 cl	4,00
Perrier 33 cl	4,40
Orangina 25 cl	4,40
Schweppes Tonic ou Agrum 25 cl	4,60
Limonade 25 cl	3,00
Diabolo 25 cl	3,40
Fraise, menthe, grenadine, pêche, citron jaune, violette	
Jus de fruits Granini 25 cl	4,40
Orange, ananas, pomme, tomate, abricot, fraise	

bières

PRESSION	25 cl	50 cl
Bière nantaise <div><div>Bio</div><div>48</div></div>	3,90	6,90
Grimbergen blonde	4,80	8,90
Brooklyn Defender IPA	4,80	8,90

BOUTEILLES		33 cl
Desperados		6,50
La Chouffe		6,50
Grimbergen blanche		6,00
Grimbergen rouge		5,60
1664 0.0 sans alcool		5,30

whisky

Moon Harbour tourbé (France) 40°	12,00
Aberlour Casg Annamh 48°	12,00
Hatozaki (Japon) 40°	8,00
Clan Campbell 40°	6,00
Aberlour 10 ans Forest Reserve 40°	8,50
Jack Daniel's Old n°7 40°	7,00



Scan me

Suggestions du jour/Carte/Bar
Allergènes/Origine des viandes

CARNET DE VOYAGE

cocktails et mocktails

Encore plus de choix sur la carte Bar

Bissap 25 cl	8,50
Infusion de fleurs d'hibiscus maison, sirop de gingembre, rhum 4cl, épices, menthe, jus de citron	

Punch planteur 25 cl	8,50
Rhum 4cl, jus d'orange, d'ananas, de maracuja, cannelle, vanille	

Ti'punch	8,50
Rhum blanc et ambré 4cl, citron vert, sucre de canne	

Tonic Braise 10 cl	8,50
Jus de fraise, Cointreau 1 cl, pétillant	

Mojito 25 cl	8,50
Rhum Havana 3 ans 4 cl, citron vert, sucre de canne, menthe, eau gazeuse, Angostura	

Spritz 25 cl	9,00
Aperol 6cl, pétillant, eau gazeuse	

Long Drink au choix 1 alcool 4 cl + softs au verre	9,00
Alcool 38° : Tequila Olmeca	
Alcool 40° : Rhum brun - Whisky Clan Campbell	
Gin Beefeater - Vodka Wyborowa	

Fruity jam sans alcool 25 cl	6,50
Jus d'orange, ananas, fruits exotiques, fraises	

Belle Hibiscus sans alcool 25 cl	7,50
Infusion de fleurs d'hibiscus maison, jus citron, sirop de gingembre, épices, menthe	

ardoises à partager

Conseillé pour 2 personnes

Stuga	17,00
Saumon fumé maison, poulpe en persillade, sprats, crème ciboulette, œufs de tobiko, pita	

Charcuterie	17,00
Speck Alto Adige IGP, Chorizo Iberico Bellota Extra, llom Curat d'Ollot, pickles, pan con tomate	

Méli-mélo	20,00
Pecorino romano AOP, Taleggio AOP, Speck Alto Adige IGP, Chorizo Iberico Extra, llom Curat d'Ollot, pickles, pan con tomate	

<div><div>V</div></div> Végé	14,00
Guacamole, pickles, champignons en persillade, olives de Kalamata, nouilles de riz croustillantes, pita	

Fuet ibérique entier sur planche	6,00
----------------------------------	------

entrées

Saumon fumé au bois de hêtre	12,00
Crème citronnée, pita	
L'Œuf parfait 65°	9,00
En cassolette crémeuse aux champignons des bois, croûtons et persillade	
Foie gras de canard mi-cuit	14,00
Chutney de figes et toasts de pain de campagne	
Velouté crémeux de cèpes en cappuccino	9,50
Chips de brioche et salsa tartufata	
Bruschetta	11,00
Taleggio AOP, Speck Alto Adige IGP, tomates confites, olives noires, mesclun	

salades et tout cru !

Ave Caesar	17,50
Poulet croustillant, tomates confites, romaine, croûtons, parmesan, oignons frits, sauce Caesar	
Gado-Gado	17,00
Choux-fleurs, petits pois, soja, tofu frit, nouilles de riz, champignons, mesclun, sauce cacahuète pimentée	
Nordique	19,00
Saumon fumé maison, œufs de tobiko, rillettes de maquereaux, oignons pickles, guacamole, sprats, mesclun, pita	
Tartare Tradi assaisonné, frites et mesclun	19,00
Bœuf cru et condiments classiques (cornichons, câpres, persil, oignons, Tabasco et Worcestershire sauce)	
Tartare Méditerranée assaisonné, frites et mesclun	20,00
Bœuf cru, condiments classiques avec tomates confites, Parmigiano reggiano AOP et tapenade d'olives noires	

destination burgers

Servis avec frites maison, salade verte et pain burger artisanal			
Burger Lombard	18,50		
Steak haché, Taleggio AOP, Speck Alto Adige IGP, tomates, cornichons, pickles, oignons rouges, pesto verde			
American Burger	Simple 18,50	XXL 23,50	
Steak haché, bacon, cheddar, tomates, cornichons pickles, oignons rouges, sauce américaine			
Chicken Burger	17,50		
Poulet croustillant, cheddar, tomates, cornichons pickles, oignons rouges, mayo épicée			



Chers clients voyageurs,
Nous mettons tout en œuvre pour que votre escale soit agréable.



Informez-nous du temps qui vous est imparti !
Après le largage des amarres, un délai minimum de manœuvres est requis.



N'ayez pas peur d'échanger avec l'équipe !
Sur le pont ou la passerelle, ils ont toujours des rations de survie.

escale aux fourneaux

Risotto aux épices Roellinger	21,00
"Retour des Indes", crevettes snackées et pesto verde	
Rognon de veau flambé à l'Armagnac	23,00
Sauce secrète, frites maison	
Jarret de veau braisé	24,00
Penne crémeuses au Parmigiano reggiano AOP, jus corsé	
Keftas boeuf-agneau	20,00
Epices maison, légumes et semoule d'un couscous	
Filet de dorade rôti	23,00
Emulsion de carapaces, écrasé de potimarron aux épices	

les Braises de l'aventurier

Patience, les cuissons "à point" et "bien cuites" demandent plus de temps !
Grillades au sel fumé servies avec sauces, pommes de terre grenailles à la graisse de canard et salade verte.
Précisez vos changements de garniture ou sauce.

Poulpe grillé, sauce chien	22,00
Brochette de crevettes grillées	21,00
Ecrasé de potimarron aux épices, pesto verde	
Thon grillé mi-cuit	19,50
Brochette de cochonnailles	19,00
Sauce moutarde à l'estragon	
Cuisse de poulet boucané, sauce chien	17,50
Purée de carottes coco gingembre	
La belle Andouillette AAAAA	23,50
Sauce moutarde à l'ancienne	
Côte de bœuf	1 personne 500 g 34,00
Généreuse et fondante	
Entrecôte	250 g 25,00
Un persillé qui vous emmène "jusqu'à point"	
Bavette d'ailloy et sa sauce échalote	160 g 18,00
Longue et goûteuse	
La Brochette de cœur de rumsteck	250 g 21,00
À chacun son plaisir	400 g 29,00

Garnitures

Pommes de terre au four et beurre fumé
Écrasé de potimarron aux épices
Purée de carottes coco gingembre
Légumes d'un couscous - Mesclun - Frites

Sauces

Chien - Béarnaise - Échalote - Poivre - Roquefort - Moutarde

Suppléments sauces 1,50 ou garnitures 3,00

plats végétariens

SUR LA ROUTE

Tous les jours midi et soir du lundi au samedi

Entrée + Plat ou Plat + Dessert 28,00
Entrée + Plat + Dessert 33,00
Velouté crémeux de cèpes en cappuccino
Chips de brioche et salsa tartufata
Foie gras de canard mi-cuit
Chutney de figes et toasts de pain de campagne
Saumon fumé maison au bois de hêtre
Crème citronnée et pita
Keftas bœuf-agneau
Epices maison, légumes et semoule d'un couscous
Brochette de rumsteck (200g) au feu de bois
Sauce au choix, pommes au four et beurre fumé
Risotto aux épices Roellinger
"Retour des Indes", crevettes snackées et pesto verde
Assiette de fromages et sa salade
Pavlova exotique
Marquise au chocolat
Crème anglaise mandarine et confit d'agrumes
Notre tarte citron revisitée

À MIDI

Le midi tous les jours du lundi au vendredi (hors jours fériés)

Plat du jour 17,50
Entrée + Plat ou Plat + Dessert 19,50
Entrée + Plat + Dessert 21,50

Entrée du jour
L'Œuf Mayo aux herbes fraîches
Croûtons et pickles
Plat du jour
Poisson du jour, chorba épicée, pesto verde
Cuisse de poulet boucané, sauce chien
Purée de carottes coco gingembre
Dessert du jour
Salade maison de fruits frais
Riz au lait crémeux à la vanille bourbon
Son caramel beurre salé

nos desserts super delicious

Notre tarte citron revisitée	8,50
Sablé au beurre salé, crème citron vert, meringuettes	
L'Enoorme profiterole	9,50
Choux à la glace vanille, chocolat chaud très très fondant, véritable Chantilly, amandes grillées	
Pavlova exotique	8,50
Crème citron, ananas frais, compotée de mangues, gel passion, meringue et chantilly	
Salade maison de fruits frais et sirop léger	7,00
Marquise au chocolat	9,00
Crème anglaise mandarine et confit d'agrumes	
Comme une grosse truffe	9,00
Coque chocolat, mousse légère châtaigne, cœur fondant poire vanillée, biscuit Joconde	
Trilogie de fromages et sa salade	8,00
Café ou thé gourmand Trio de gourmandises	7,50

glaces bretonnes

Parfums : chocolat, vanille, caramel beurre salé, café, citron vert, coco, passion, fraise

2 boules 5,00 3 boules 6,00
Chantilly ou chocolat chaud Supplément 2,00

Mont-Blanc noisettes	8,50
Glace vanille et noisette, crème de marron, noisettes torréfiées, chantilly, meringues	
Dame Blanche	7,50
Glace vanille, sauce chocolat, chantilly, amandes grillées	
Liégeois Glaces "Café ou Chocolat ou Caramel"	7,50
Sauces assorties café, chocolat chaud ou caramel beurre salé, chantilly, amandes grillées	
Bretonne	8,50
Glace vanille, caramel beurre salé, chantilly, brisures de sablé breton	

MINI GRINGO 9,90

Moins de 12 ans

Coca ou Jus de fruit ou Limonade
+
Poulet crispy frites ou
Filet de poisson, garniture au choix
+
Glace 2 boules ou 1 profiterole
ou Salade de fruits frais

DANS UN SOUCI DE QUALITÉ ET DE FRAÎCHEUR, CERTAINS PLATS SONT SUSCEPTIBLES D'ÊTRE REMPLACÉS