

LE MENU

ÉDITION PRINTEMPS - ÉTÉ

04 73 15 10 00

14 AVENUE LAVOISIER - 63170 AUBIÈRE

WWW.CHEZLEBRASSEUR.COM

POUR ÊTRE BRASSEUR CHEZ LE BRASSEUR IL FAUT AVOIR LA BOSSE DES MALTS !

Au XVI^{ème} siècle, Olivier de Serres* proclamait déjà : "c'est l'orge, chez toutes les nations, qui reste le fondement de la bière par une vertu saine et médicinale qui existe en elle."

Ce fondateur de l'agronomie souligne ainsi les propriétés de cette céréale déjà connue des Perses et des Grecs. Mais avant d'être utilisée dans l'art brassicole, ces grains doivent être maltés, c'est à dire trempés pour favoriser la germination et libérer ainsi enzymes, amidon et sucres légers.

Si ce processus est très proche de la production du whisky, nous n'avons jamais réussi à imposer le port du kilt à notre brasseur. Son art commence en effet par une parfaite connaissance du maltage et des différentes variétés d'orges maltés.

L'ultime travail des grains est le touraillage que l'on peut comparer à la torréfaction du café. Il en ressort une palette de couleurs - du pâle au noir - qui donne la couleur et le goût des bières, de la blonde à la brune en passant par l'ambrée.

On passe ainsi de saveurs de céréales et de pain à celles de chocolat, de caramel ou de biscuit brûlé.

* Théâtre d'agriculture et message des champs.

Fourquet et fourchette Que manger avec votre bière ?

Si le fourquet est l'outil du brasseur, la fourchette est celui du gourmet.

Entre les deux, il y a la recherche de l'accord de goût entre ce que l'on mange et ce que l'on boit (ce ne sont pas les sommeliers du vin qui diront le contraire). Savez-vous que les bières peuvent accompagner tout un repas, de l'apéro au fromage ? Blanche, blonde, ambrée, brune ou aromatisée, nos serveurs sauront vous guider selon le choix de votre menu.

MARDI C'EST SHOW DANS LA BRASSERIE ! ⁽¹⁾

Fabrication de la bière dans le restaurant, Sylvain brasse en live à partir de 17h30 *

⁽¹⁾ Sauf absence exceptionnelle de notre brasseur.

LES LUNDIS ET MARDIS SOIR

FLAMMEKUECHES À VOLONTÉ ⁽²⁾

Tous les lundis et mardis soirs pour l'ensemble des clients d'une même table. Commande prise avant 22h00. Boissons non comprises.

Sauf flammekueche 5 éléments et flammekueche au jambon truffé.

⁽²⁾ Sauf veille de jours fériés ou événement spécial.

15,90€
PAR PERSONNE

LES MERCREDIS MIDI ET SOIR

ENTRECÔTE À VOLONTÉ ⁽³⁾ !

Tous les mercredis pour l'ensemble des clients d'une même table. Commande prise avant 22h00. Boissons non comprises.

⁽³⁾ Sauf veille de jours fériés ou événement spécial.

23,80€
PAR PERSONNE

LES JEUDIS SOIR

"CHOUCROUTE PARTY !"

Boissons comprises
Tous les jeudis soirs...

Pour toute choucroute commandée sur place :

1 BIÈRE AU CHOIX 25CL OFFERTE

LES VENDREDIS ET SAMEDIS SOIR

COMMANDES AU RESTAURANT JUSQU'À 00H30

LES DIMANCHES

"DE RETOUR DE CHEZ BELLE MAMAN" ⁽⁴⁾

10 gambas décortiquées en persillade + 1 verre de vin de pays 12,5 cl (côtes du Tarn blanc, rouge ou rosé) ou 1 bière 25cl au choix.

⁽⁴⁾ Offre valable selon arrivage.

18,80€
PAR PERSONNE
BOISSON COMPRISE

HAPPY HOURS*

DE 17H À 19h

LE 50 CL DE BIÈRE À 4,00 €
UN SODA 33CL* COMMANDÉ, UN 50 CL SERVI.

* SAUF ÉVÈNEMENT SPÉCIAL ** PEPSI COLA, PEPSI MAX, LIPTON ICE TEA, SEVEN UP (SERVI À LA FONTAINE À BASE DE SIROP).



NOS PRODUITS MAISON À EMPORTER



LA CAVE À BIÈRE

BOUTEILLE 75CL

Blonde	3,60€
Ambrée	4,20€
Blanche	4,20€
Auvergnate	4,20€
Framboise	4,20€

TONNELET 2 LITRES

Blonde	9,70€
Ambrée, Blanche	10,10€
Auvergnate	10,70€
Framboise	10,70€

LE PACK

(2 BOUTEILLES DE 75CL + 1 VERRE SIGLÉ 25)

9,20€

LE TRIPACK

(3 BOUTEILLES DE 75CL) au choix

11,70€

LE BIPACK

(2 TONNELETS DE 2 LITRES) au choix

19,00€

Faites-vous plaisir chez vous

Pour vos mariages, communions, baptêmes et soirées entre amis

PENSEZ À LOUER !*

Location d'un appareil de tirage pression 23,00€

TOUTES NOS FLAMMEKUECHES ET CHOUCROUTES SONT AUSSI À EMPORTER

Pour 3 flammekueches achetées, 1 bouteille de bière 75cl offerte

Fût de 20 et 30 L au choix (Commande à partir de 30 litres)
Blonde, Ambrée 2,10€ le litre
Blanche, Framboise, Auvergnate 2,50€ le litre

*Caution fût+ appareil de tirage : 800€

Pensez à louer nos fûts en pression ! 2,10€/litre**

**Blonde ou ambrée

SPECIAL CHOPPING

EMPORTEZ VOTRE CHOPE CHEZ VOUS POUR 2€50 SEULEMENT*



*Chope de 25cl ou 33cl, dans la limite des stocks disponibles

BRASSEUR



RESTAURATEUR

LES BOISSONS

(Tous nos vins ont été rigoureusement sélectionnés)

LES APÉRITIFS

Whisky, 4 cl	5,80 €
Jack Daniel's, Bourbon « Bulleit » 4 cl	7,00 €
Blanc cassis, 12 cl	4,00 €
(cassis, mûres, framboise, pêche, cerise, fraise)	
Kir pétillant 12 cl	4,50 €
(cassis, mûres, framboise, pêche, cerise, fraise)	
Kir royal au champagne 12 cl	7,50 €
(cassis, mûres, framboise, pêche, cerise, fraise)	
Coupe de champagne « H. Blin Millésimé », 12 cl	7,50 €
Americano maison, 8 cl	6,50 €
Avèze, Suze, Salers, Porto, 4 cl, Martini, 5cl, Lillet rosé	3,50 €
Ricard, Pastis 51, Casanis, 2 cl	3,10 €
Vodka, Gin « Bombay », Tequila, 4 cl	5,80 €
Vodka, « Grey Goose » « Belvedere », 4 cl	7,60 €
Cocktail le Jäger Bomb,	5,50 €
Jägermeister 2 cl et Holeshot (boisson énergisante aux fruits)	
Le Spritz, 12 cl	6,00 €
Aperol, vin blanc pétillant, eau gazeuse	
Lillet rosé tonic, 15 cl	5,00 €
Lillet rosé, tonic, tranche de citron vert	
Complément Soda, 10 cl	1,20 €
Smirnoff Ice, 27,5cl	5,80 €
Cidre, 33cl	3,60 €

LES SANS ALCOOL

Pepsi cola, pepsi cola max, lipton ice tea,	
Seven up (Servi à la fontaine, a base de sirop), 33 cl	3,20 €
Diabolo (Sirop + limonade), 33 cl	3,30 €
Schweppes, 25 cl	3,50 €
Tonic ou lemon ou agrumes	
Fanta orange, 33 cl	3,50 €
Sirop à l'eau (Fraise, grenadine, menthe, citron, pêche,	
cassis, orange, orgeat, banane, citron pulpe, caramel,	
cerise, framboise, kiwi, pamplemousse, pomme), 33 cl	2,70 €
Cocktail de jus de fruits (à base de jus concentré), 25 cl	5,10 €

Jus d'orange frais pressé 3,90 €

Jus de fruits (à base de jus concentré) 25 cl	3,40 €
(Orange, abricot, tomate, ananas, pamplemousse,	
poire, fraise, banane, A.C.E.)	
Volvic 75 cl	5,50 €
Badoit 50 cl Evian 50 cl	3,60 €
Badoit 1 l, Evian 1 l	4,80 €
Châtelon 75 cl	6,00 €
Badoit rouge 33 cl	3,20 €
Supplément sirop	0,60 €
Holeshot 25 cl	3,50 €
(boisson énergisante aux fruits)	

LES VINS EN BOUTEILLE*

AOC RÉGIONAUX

Vins issus de toutes petites productions pour vous offrir le meilleur !

BLANC	
Côtes d'Auvergne «Osez»	75 cl 21,50 €
100% Chardonnay	
ROSÉ	
Côtes d'Auvergne «Osez»	75 cl 21,50 €
ROUGE	
Côtes d'Auvergne «Osez»	75 cl 21,50 €
50% Pinot Noir, 50% Gamay	
Côtes d'Auvergne «La Légendaire»	75 cl 30,00 €
50% Pinot Noir, 50% Gamay - Affiné 6 mois en altitude	

LES VINS ROSÉS

AOP Côtes de Provence	
«Château Ferry Lacombe»	37,5 cl 13,00 €
75 cl 19,00 €	
AOC Côtes de Provence Domaine de Jale	
«Cuvée Les Fenouils»	50 cl 20,00 €
75 cl 25,00 €	
AOP Languedoc Puech haut prestige	75 cl 28,00 €

LES VINS BLANCS

Riesling «Klipfel» AOC	37,5 cl 15,00 €
75 cl 24,00 €	
Bergerac Sauvignon «Château la Rayre» AOC	75 cl 19,00 €
«Domaine Grézan IGP Pays d'OC» 100% Chardonnay	75 cl 31,00 €
Villa chambre d'amour	75 cl 22,00 €
Vin de France blanc moelleux	

LES VINS ROUGES

«Moulin de Gassac» IGP Pays d'Hérault	75 cl 15,00 €
Côtes Roannaise «Domaine de la Rochette» AOC	75 cl 21,00 €
Bergerac «Château de la Rayre» AOC	75 cl 19,00 €
Faugères «Château Grézan» AOC	75 cl 25,00 €
«Domaine de la Croix Belle» n° 7	75 cl 32,00 €
Vin de pays des Côtes de Thongue Assemblage de 7 cépages	
Côtes de Provence Roubine cru classé AOC	75 cl 31,00 €
Sancerre AOC	75 cl 31,00 €
Côtes du Rhône AOC	37,5 cl 13,00 €
75 cl 19,00 €	
Crozes Hermitage AOC	75 cl 34,00 €
St Nicolas de Bourgueil « La Mineraie» AOC	75 cl 27,00 €
Bordeaux «Le Régalet» AOC	37,5 cl 14,00 €
75 cl 20,00 €	
St-Emilion «Château de Sarpe» AOC	75 cl 37,00 €

LES VINS AU VERRE

ROSÉ

AOP Côtes de Provence «Château Ferry Lacombe» 12,5 cl 3,90 €

BLANC

Villa chambre d'amour	12,5 cl 4,20 €
Vin de France blanc moelleux	
Bergerac Sauvignon AOC «Château la Rayre»	12,5 cl 3,90 €
Domaine de Grézan IGP Pays d'OC	
100% Chardonnay	12,5 cl 5,90 €

ROUGE

Moulin de Gassac IGP Pays d'Hérault	12,5 cl 3,60 €
Côtes de Provence AOC	
«Château Roubine» cru classé	12,5 cl 5,90 €
Crozes Hermitage AOC	12,5 cl 6,00 €
Sancerre AOC	12,5 cl 5,90 €

	Pichet	Pot
Vin de pays en pot	25 cl	46 cl
Côtes du Tarn (IGP)	4,50 €	7,80 €
(rouge, rosé ou blanc)		

LES DIGESTIFS

Fleur de bière, 4 cl	6,00 €
Poire Williams d'Etienne Brana, 4 cl	6,50 €
Eau de vie de mirabelles, framboises, 4 cl	6,50 €
Baileys, Get 27, Get 31, Manzana, Soho, 4 cl	6,00 €
Cognac VSOP, 4 cl	7,00 €
Don Papa, Kraken, 4 cl	7,00 €
Bas-armagnac maison Darroze 1995, 4 cl	8,00 €
Bas-armagnac maison Darroze 1975, 4 cl	11,00 €
Bas-armagnac maison Darroze 1967, 4 cl	14,00 €
Calvados «Fine de Calvados»	
«Château du Breuil», 4 cl	6,50 €
Cognac Xo, 4cl	13,00 €
Sélection de Malts : Dalwhinnie 15 ans,	
Lagavulin 16 ans, Talisker 10 ans 4 cl	9,50 €

LES CHAMPAGNES

Champagne « H. Blin Milleésimé », 75 cl	45,00 €
R. de Ruinart, 37,5 cl	35,00 € - 75 cl 65,00 €
Ruinart Blanc de Blancs, 37,5 cl	45,00 € - 75 cl 75,00 €
Ruinart Rosé, 75 cl	75,00 €
Dom Ruinart 2004, 75 cl	140,00 €
Gosset Grande Réserve 75 cl	60,00 €
Gosset Grand Blanc de Blancs 75 cl	75,00 €
Gosset Grand Rosé 75 cl	75,00 €

LES DESSERTS

LES FROMAGES

Fromage blanc à votre goût 0%	5,50 €
Nature, au sucre, à la cassonade, au coulis de fruits rouges, ou miel	
St-Nectaire Fermier Salade verte et noix	5,80 €

LES DESSERTS

Café ou thé gourmand	6,90 €
Café expresso ou thé, mini fondant à la châtaigne, carré coulant au chocolat,	
lingot financier à la myrtille et romarin, bouchée glacée vanille enrobée de chocolat	
Crème brûlée à la cassonade	6,70 €
Brioche façon pain perdu et glace vanille	6,90 €
Mœlleux tout chocolat	6,90 €
Mousse au chocolat Maison	5,70 €
Ile flottante, crème anglaise	5,70 €
Grosse profiterole au chocolat chaud	7,20 €
Tarte tatin Crème fraîche ou glace vanille	7,10 €
Crème aux œufs maison	5,50 €
Salade de fruits frais coupés en brunoise	6,50 €
(pomme, kiwi, mangue, fraise, banane)	
Madeleines tièdes, sauce chocolat chaud et glace vanille	7,10 €
Belle part de flan pâtisier aux myrtilles	6,50 €
Coupe de fraises fraîches 125 g nature	6,00 €
avec chantilly	6,30 €
Crumble au confit d'abricots	7,20 €
Coulis d'abricot et sorbet d'abricot	

LES FLAMMEKUECHETTES SUCRÉES Servies chaudes

La Pomme fruit	5,30 €
La Pomme glacée Pommes, une boule de glace de choix	5,80 €
Le Calvados Pommes flambées au Calvados	6,60 €
La Fraise fraîche	6,10 €
La Chaud-froid Pommes flambées au Calvados, une boule de glace au choix	7,10 €
La Poire ou Banane ou Pomme et Chocolat chaud	6,10 €
La Bénodet Crème, fromage blanc, émincé de pommes, sucre, caramel au beurre salé	6,60 €
La tout Chocolat Crème, nutella, chocolat chaud et noisettes grillées	6,90 €

NOS GAUFRES

LIÉGEOISE : RONDE, GLACÉE AU SUCRE - BRUXELLOISE : RECTANGULAIRE, NATURE

Gaufre au sucre	4,60 €
Gaufre au chocolat chaud ou chantilly ou glace vanille	5,60 €
Gaufre complète Chocolat, chantilly et glace vanille	6,70 €
Gaufre à la sauce caramel au beurre salé	5,40 €
Gaufre à la crème de marrons	5,80 €

LES COUPES GLACÉES

Glace ou sorbet	2 BOULES 3,90 €	3 BOULES 5,20 €
Au choix : Banane, Noix de coco, Chocolat, Praliné, Café, Caramel, Menthe/Chocolat, Vanille, Fraise,		
Pistache, Poire, Framboise, Citron, Rhum/Raisin, Passion, Cassis, abricot		
Chocolat ou Café liégeois	6,50 €	
Le Grand Pistaché Glace pistache, chocolat chaud, amandes grillées	6,50 €	
Coupe Antillaise Sorbet banane, noix de coco, chocolat, coco râpé, chantilly	6,50 €	
Coupe Délice Glaces café, praliné, caramel, sauce caramel, chantilly	6,50 €	
Coupe Peter Pan Glaces chocolat, menthe/chocolat, sauce chocolat, chantilly	6,50 €	
Banana Split Glaces fraise, chocolat, vanille, sauce chocolat, banane fruit, chantilly	6,90 €	
Dame Blanche 3 boules vanille, sauce chocolat chaud	5,60 €	
Coupe Red-Lux Sorbet framboise, glace fraise, coulis de fruits rouges, chantilly	6,50 €	
Fraise Melba Glace vanille et fraise, fraises fraîches, coulis de fruits rouges		
chantilly, amandes grillées	6,60 €	

LES COUPES « ARROSÉES »

Le Colonel Sorbet citron vert, vodka*	7,30 €
L'Impériale Sorbet poire, alcool de poire*	7,30 €
Le 27 Glace menthe/chocolat, Peppermint*	7,30 €
La Banquise Sorbet citron, Peppermint*	7,30 €