



CHEZ LE BRASSEUR

# LE MENU

ÉDITION AUTOMNE - HIVER



04 73 15 10 00

14 AVENUE LAVOISIER - 63170 AUBIÈRE

WWW.CHEZLEBRASSEUR.COM



**IL N'Y A QUE CHEZ LE BRASSEUR QU'ON PEUT PRÉLEVER UN POT À LA SOURCE.**

Voilà une spécificité que Bercy nous envie : nul besoin d'une cohorte de technocrates travaillant de longs mois pour atteindre cet objectif : prendre un pot à la source. Un seul brasseur suffit.

Quelques cuves et beaucoup de savoir faire entre l'arrivée d'eau et les becs de soutirage et voilà votre bière qui se met à pétiller de bonheur dans votre verre. Un plaisir unique que seule notre micro-brasserie peut offrir aux amateurs de fraîcheur. Ici la bière coule de source sans risque de bug informatique.

Vous choisissez vous-même votre taux de prélèvement (25 cl, 33 cl, 50 cl, 1,5 l) selon votre quotient amical et voilà tout.

**La pasteurisation, c'est comme si la levure se mettait en grève.**

Pour produire une bonne bière, il n'y a pas que le brasseur qui travaille, la levure aussi. Elle transforme le sucre en alcool (pour faire simple) et il suffit de la laisser développer ses micro-organismes ;

La pasteuriser revient à stopper net par un grand coup de chaud ce travail essentiel qui fait de la bière une boisson vivante. C'est ce que pratiquent les brasseries industrielles pour stabiliser leurs bières dont le goût n'évoluera plus. Pratique pour leur faire parcourir des milliers de kilomètres peut-être mais dommage pour la richesse des saveurs.

Aucune raison sanitaire n'impose cet électro-choc thermique. Une bière non-pasteurisée comme la nôtre peut se conserver aussi longtemps qu'on peut résister à la soif. Mais ça, c'est un autre sujet.

## MARDI C'EST SHOW DANS LA BRASSERIE ! <sup>(1)</sup>

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 <sup>(2)</sup>



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 **15,90€**  
(2) Sauf veille de jours fériés ou événement spécial. PAR PERSONNE

### LES MERCREDIS MIDI ET SOIR

## ENTRECÔTE À VOLONTÉ <sup>(3)</sup> !

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'A 00H30

### LES DIMANCHES

## "DE RETOUR DE CHEZ BELLE MAMAN" <sup>(4)</sup>

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



IDÉE CADEAU !

## 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 !

|   |               |
|---|---------------|
| <b>BLANC</b>  |               |
| Côtes d'Auvergne «Osez»                               | 75 cl 21,50 € |
| 100% Chardonnay                                       |               |
| <b>ROSÉ</b>   |               |
| Côtes d'Auvergne «Osez»                               | 75 cl 21,50 € |
| <b>ROUGE</b>  |               |
| 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 €  |                 |

## 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    |
|---------------------------|--------|--------|
| <b>Vin de pays en pot</b> | 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,    |         |
| Limoncello 4 cl                            | 6,00 €  |
| Cognac VSOP, 4 cl                          | 8,00 €  |
| 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                             | 15,00 € |
| Sélection de Malts : Dalwhinnie 15 ans,    |         |
| Lagavulin 16 ans, Talisker 10 ans 4 cl     | 9,50 €  |

## LES CHAMPAGNES

|  |          |
|--|----------|
| Champagne « H. Blin Millesimé », 75 cl | 45,00 €  |
| R. de Ruinart, 75 cl                   | 65,00 €  |
| 37,5 cl                                | 35,00 €  |
| Ruinart Blanc de Blancs, 75 cl         | 75,00 €  |
| 37,5 cl                                | 45,00 €  |
| Ruinart Rosé, 75 cl                    | 75,00 €  |
| Dom Ruinart 2004, 75 cl                | 140,00 € |
| Bollinger « Spécial cuvée » 75 cl      | 65,00 €  |

# — 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, |        |
| mini tropézienne, 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, ananas)   |        |
| Madeleines tièdes, sauce chocolat chaud et glace vanille                      | 7,10 € |
| Belle part de flan pâtisseries aux myrtilles                                  | 6,50 € |
| 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 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 € |

## 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, 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 €          |                 |

## 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 € |