

POUR DES RAISONS  
D'HYGIENE, NOTRE CARTE  
VOUS EST PRESENTEE  
MOMENTANEMENT SUR  
UN SET DE TABLE JETABLE  
A USAGE UNIQUE

SUIVEZ-NOUS  
f i  
CHEZ LE BRASSEUR

# MENU

05 64 31 13 20

73 AVENUE DE L'AQUITAINE - 33560 STE EULALIE

WWW.CHEZLEBRASSEUR.COM



BOISSONS ET DESSERTS  
AU VERSO

**LUNDI**

FLAMS  
SUCREES/SALEES  
À VOLONTÉ

16€50

**Midi & Soir\*\***  
Pour l'ensemble des  
clients d'une même  
table. Commande  
prise avant 22H

**MARDI**

ENTRECÔTES  
À VOLONTÉ

24€90

**Midi & Soir\*\***  
Pour l'ensemble des  
clients d'une même  
table. Commande  
prise avant 22H

**MERCREDI**

MENU  
ENFANT  
3€00

**Midi & Soir**  
Pour les enfants  
de moins de  
10 ans

**JEUDI**

MOULES / FRITES  
À VOLONTÉ

18€90

**Midi & Soir\*\***  
Pour l'ensemble des  
clients d'une même  
table. Commande prise  
avant 22H

**VENDREDI  
& SAMEDI**

CHOUCROUTE  
PARTY

**UNE BIÈRE 33CL  
OFFERTE AU CHOIX**  
Pour toute choucroute  
Commandée sur place

**DIMANCHE**

GAMBAS  
FLAMBÉES

18€90

**Midi & Soir**  
+1 verre de vin  
de pays 12,5cl ou  
une bière 25cl au  
choix

## A PARTAGER

- La Planch' Brasseur** ..... 2 pers 7,90 € 4 pers 15,90 €  
Jambon cru, saucisson, rillettes, chorizo, petit St-Marcellin chaud, pain grillé
- La Planch' Mixte** ..... 2 pers 7,90 € 4 pers 15,90 €  
Jambon cru, chorizo, saucisson, Camembert, Cantal, cornichons, pain grillé
- La Planch' Frite** ..... 2 pers 7,90 € 4 pers 15,90 €  
Crispy oignons rings, beignets de calmars, sticks mozza, bouchées Camembert, frites et sauce
- Assiette de frites, sauce au choix** ..... 3,90 €
- Saucisson à partager** ..... 4,90 €

TOUTES NOS FLAMS SONT A PARTAGER

## LES SALADES

- Composez votre salade avec 3 éléments ..... 10,70 €  
6 éléments ..... 13,90 €

Gésiers de volaille confits, foie gras de canard, saumon fumé, tomate, tartine de chèvre, noix, œuf dur, blanc de poulet pané aux cornflakes, copeaux de Cantal, chorizo, bleu, jambon cru, jambon blanc, magret fumé

- Salade Estivale** ..... Petite 6,90 € Grande 11,50 €  
Salade verte, jambon cru, noix, tomates, œuf dur

- Salade de chèvre chaud** ..... 6,90 € 11,50 €  
Salade verte, tomates, tranche de fromage de chèvre frais sur toasts, sauce pesto

- Salade gourmande** ..... 7,50 € 13,90 €  
Salade verte, magret fumé, gésiers, raisins secs, foie gras, noix

- Salade César** ..... 7,90 € 14,30 €  
Salade verte, poulet pané aux cornflakes, tomates, œuf dur, copeaux de Cantal

## LES ENTRÉES ET SNACKS

- Assiette de saumon fumé du fumage du Sichen** ..... 13,40 €  
Toasts, citron et beurre

- Assiette de jambon cru** ..... 8,30 €  
Cornichons et beurre

- Foie gras de canard «Domaine de Limagne»** ..... 12,40 €

- Tomates et Mozzarella di Buffalo** ..... 7,90 €  
Huile d'olive et pesto

- Mozzarella di Buffalo et Jambon cru** ..... 9,00 €

- Croque Monsieur Auvergnat** ..... 7,50 €  
Deux tranches de pain, jambon blanc, fromage râpé, Saint-Nectaire  
Accompagné d'une salade verte

- Bruschetta végétarienne** ..... 9,50 €  
Tranche de pain, sauce tomate, mozzarella, pesto, champignons  
Accompagné d'une salade verte

- Petit St Marcellin chaud** ..... 8,90 €  
Servi avec une salade verte et noix

## FLAMMEKUECHES

De délicieuses tartes flammées,  
préparées sur place

5,90€  
flammekuechette  
au choix

- La Classique** Crème, oignons, lardons ..... 6,50 €
- La Forestière** Crème, oignons, lardons, champignons frais .. 9,40 €
- La Gratinée** Crème, oignons, lardons, fromage râpé ..... 9,90 €
- La Chèvre Miel** Crème, oignons, chèvre, miel ..... 10,50 €
- La Spéciale Chez le Brasseur** ..... 10,50 €  
Crème, oignons, lardons, champignons frais, fromage râpé
- L'Auvergnate** ..... 10,90 €  
Crème, oignons, Saint-Nectaire, tomates
- La Fromagère** ..... 10,90 €  
Crème, oignons, bleu, chèvre, fromage râpé
- La Végétarienne** ..... 10,90 €  
Crème, oignons, champignons, dès de tomates, fromages râpé
- L'Américaine** ..... 12,90 €  
Crème, oignons, dès de tomates, viande hachée, fromage râpé,  
douces épices, sauce barbecue et des frites par dessus
- La Chef** ..... 11,90 €  
Crème, oignons, chorizo, lardons, chèvre, fromage râpé



## LA FORMULE DUO 13,30 €

- 1 flam Salée (Classique, Gratinée, Forêtère)  
+ 1 flammekuechette Sucrée (pomme ou pomme glacée ou  
pomme chocolat ou banane chocolat ou poire chocolat)

## LES PIZZAS

- La Reine** ..... 11,90 €  
Sauce tomate, jambon, mozzarella
- La Royale** ..... 12,90 €  
Sauce tomate, jambon, champignons, mozzarella
- La 4 fromages** ..... 12,90 €  
Sauce tomate, bleu, St-Nectaire, Chèvre, mozzarella
- La Calzone** ..... 14,90 €  
Sauce tomate, jambon, champignons, œuf, mozzarella

## LES CHOUCROUTES

Notre choucroute est élaborée à base de chou blanc  
finement émincé, salé, fermenté et cuisiné à la graisse d'oie  
Champagne et aux lardons.  
Si vous voulez plus de chou, demandez-nous

+ 2 €  
la bière 25cl au  
choix



+ 3 €  
la bière 50cl au  
choix

- La Choucroute «Chez le Brasseur»** ..... 16,90 €  
Chou cuisiné à la graisse d'oie et au champagne, lardons, saucisse de  
Montbéliard, saucisse de Francfort, poitrine fumée, pommes vapeur
- La Choucroute confit de canard** ..... 20,90 €  
Chou cuisiné à la graisse d'oie et au Champagne, lardons, saucisse de  
Montbéliard, poitrine fumée, cuisse de canard confite, pommes vapeur
- La Choucroute Maxi Paysanne** ..... 27,90 €  
Chou cuisiné à la graisse d'oie et au Champagne, lardons, saucisse de Montbéliard,  
saucisse de Francfort, poitrine fumée, jarret entier, pommes vapeur
- La Choucroute Océane** ..... 21,90 €  
Chou cuisiné à la graisse d'oie et au Champagne, lardons, saumon frais, saumon  
fumé, gambas, noix de St Jacques, moule, pommes vapeur, beurre blanc

## LES HAMBURGERS

- L'Hamburger Authentique** ..... 15,20 €  
Un pain buns, steak haché VBF, tomates, oignons, cheddar, cornichons,  
sauce barbecue, frites
- L'Hamburger du Bougnat au Saint Nectaire** ..... 16,50 €  
Un pain buns, steak haché VBF, tomates, salade, oignons, poitrine fumée  
grillée, crème de bleu et St-Nectaire, frites
- Le Burger Raclette** ..... 16,60 €  
Un pain buns, steak haché VBF, salade, oignons, lardons, fromage raclette,  
frites



- LE BIG BURGER XXL** ..... 19,90 €  
Un pain buns, galette de pommes de terre, deux steaks hachés VBF façon  
bouchère, oignons cuisinés, poitrine fumée grillée, cheddar, sauce barbe-  
cue, salade verte, frites

## LES PLATS BRASSERIE

- Le Steak Tartare, viande française crue (180g)** ..... 15,30 €  
Servi avec ses condiments et salade verte ou frites
- Le Jarret de Porc XXL braisé** ..... 23,80 €  
Cuisson lente à basse température pour vous être servi moelleux,  
pommes sautées
- Carpaccio de boeuf frais (200g) à l'huile d'olive  
basilic, copeaux de Cantal et câpres** ..... 17,90 €  
Accompagné d'une salade verte ou frites
- Camembert entier au four** ..... 15,90 €  
Accompagné de jambon cru, salade, et frites
- Confit de canard grillé** ..... 15,60 €  
Accompagné de frites et sauce au choix
- Rib's de porc à la texane, sauce barbecue** ..... 20,70 €
- Lasagnes à la Bolognaise, gratinées au St-Nectaire** ..... 14,90 €  
Accompagné de salade verte
- Brochette de Filet de Poulet rôti aux épices** ..... 15,20 €

## MENU SPECIAL DEJEUNER

14,90 €

Uniquement le midi du lundi au vendredi  
(Hors jours fériés)

- Plat du jour  
**ou Flammekueche Gratinée**  
**ou Croque Monsieur**  
**ou Lasagnes à la bolognaise**  
**ou Salade 5 éléments**

- Fromage blanc 0%  
**ou Gaufre Sucre**  
**ou Gaufre chocolat chaud**  
**ou Glace 2 boules**  
**ou Flam aux pommes**

- 25cl de bière (au choix)  
**ou Verre de vin 12,5cl**  
**ou Soft au choix 33cl**  
**ou Evian ou Badoit 50cl (+1€)**

- Café  
**ou Café gourmand à la place**  
du dessert et du café

## LE PLAT DU JOUR OU FLAM FORESTIÈRE

9,50 €

Uniquement le midi  
du lundi au vendredi  
hors jours fériés

+ 1 €  
la bière 25cl au  
choix

## MENU ENFANT

6,00 €

- Flammekuechette jambon/fromage  
**ou Steak haché frites**  
**ou Poulet pané aux cornflakes (3 pièces)**  
**ou 1 Saucisse frites**  
**ou Burger du minot (supp 2€)**

- Fusée glacée **ou Glace 2 boules au choix**  
**ou Gaufre au sucre ou Fromage blanc**

- Soda 20 cl (Coca, Ice Tea, Limonade)  
**ou Jus d'orange, de pomme 20 cl**  
**ou Sirop à l'eau**

Jusqu'à 10 ans

## L'INCONTOURNABLE

15,90 €

ENTRÉE + PLAT  
OU PLAT + DESSERT

- Petite salade 3 éléments  
**ou Petit Saint Marcellin chaud**

- Fish and chips **ou Confit de Canard grillé**  
**ou Lasagnes fraîches à la bolognaise**  
**ou Flam classique ou pizza reine**

- Glace ou Sorbet 3 boules  
**ou Flammekuechette aux pommes**  
**ou Gaufre sucre ou chocolat**

## MENU BRASSEUR

23,50 €

- Petite salade estivale  
**ou Petit Saint Marcellin chaud**  
**ou Flammekuechette du Brasseur**  
+  
Onglet 180g **ou Steak tartare ou**  
Moules frites **ou Choucroute du Brasseur**  
**ou Magret de canard 180g**  
+

- Dame Blanche  
**ou Crème brûlée**  
**ou Gaufre au chocolat chaud**  
**ou Café gourmand**

## MENU GOURMAND

27,50 €

- Petite assiette de saumon fumé  
**ou Petite salade au choix**  
**ou Foie gras de canard «domaine de Limagne»**  
**ou Flammekuechette salée au choix**  
+  
Pavé de saumon 180g **ou Entrecôte XL (300g)**  
**ou Burger du Bougnat ou Magret de canard entier**  
**ou Confit de canard grillé ou Andouillette**  
+  
Dessert au choix

Conformément au règlement Inco n°1169/2011, la liste des allergènes présents volontairement dans les recettes proposées est disponible et en libre accès au comptoir de l'accueil !  
\*Voir affichage des viandes en restaurant. Les poids indiqués sont avant cuisson et peuvent varier de plus ou moins 10%.  
\*\*sauf veille de jour férié ou événement spécial

Viande Bovine Française

Label Rouge

POUR UNE GARANTIE DE FRAICHEUR IRREPROCHABLE, CERTAINS PLATS PEUVENT MANQUER MOMENTANEMENT À LA CARTE  
Si vous avez un impératif horaire, signalez-le afin que nous puissions vous donner satisfaction !

Une carafe d'eau provenant du réseau  
eau potable est à votre disposition sur  
simple demande