

POUR DES RAISONS D'HYGIÈNE NOTRE CARTE VOUS EST MOMENTANÉMENT PRÉSENTÉE SUR UN SET DE TABLE JETABLE À USAGE UNIQUE.



04 73 15 10 00

14 AVENUE LAVOISIER - 63170 AUBIÈRE

WWW.CHEZLEBRASSEUR.COM



BOISSONS ET CARTE DES VINS

Lundi et Mardi Soir
FLAMMEKUECHES À VOLONTÉ (1)

15€90
Pour l'ensemble des clients d'une même table. Commande prise avant 22H

Mardi Show dans la Brasserie

Fabrication de la bière en live par notre brasseur Sylvain à 17h30. Comment on fait la bière? On va t'expliquer

Mercredi midi LE MENU ENFANT À **3€**

Pour les enfants de moins de 10 ans

Jeudi Soir
CHOUCROUTE PARTY

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

Commandes au restaurant
VENDREDI 00H00 & SAMEDI 00H30

On peut commander tard chez le brasseur, même très tard.

Dimanche 18€80
+1 verre de vin De pays 12,5CL ou une bière 25CL au choix

LES SALADES

Composez votre salade avec 3 éléments 10,80 €
6 éléments 14,00 €

Gésiers de volaille confits, foie gras de canard, saumon fumé, tomate, tartine de fourme d'Ambert, tartine de chèvre, tartine de Saint-Nectaire, noix, œuf dur, dés d'emmental, blanc de poulet, chorizo, jambon sec d'Auvergne, jambon blanc, thon, melon

Salade Aubiéroise **6,80 €** **Grande 12,00 €**
Salade verte, lamelles de jambon cru, dés d'emmental, tomates, œuf dur

Salade de chèvre chaud **6,30 €** **11,00 €**
Salade verte, tomates, tranche de fromage de chèvre frais sur toasts,

Salade de gésiers **7,40 €** **13,80 €**

Salade des Monts d'Auvergne **12,40 €**
Salade verte, fourme d'Ambert, noix, tartine de Saint-Nectaire, tomates



LES ENTRÉES ET SNACKS

Assiette de saumon fumé du fumage du Sichon **13,60 €**
Toasts, citron et beurre

Assiette de jambon sec d'Auvergne **8,40 €**
Cornichons et beurre

Foie gras de canard «Domaine de Limagne» **12,50 €**

Tomates et Mozzarella di Buffalo **8,00 €**
Huile d'olive et pesto

Melon et Jambon Sec d'Auvergne **8,10 €**

Mozzarella di Buffalo et Jambon Sec d'Auvergne **9,20 €**

Croque Monsieur Auvergnat **7,60 €**
Deux tranches de pain, jambon blanc, fromage râpé, Saint-Nectaire, Accompagné d'une salade verte

La Planch' Apéro **2 pers 9,50 € 4 pers 15,90 €**
Jambon sec d'Auvergne, saucisson sec, terrine de campagne, Saint-Nectaire fermier, Cantal entre-deux, cornichons et beurre

MENU SPECIAL DÉJEUNER

16,90 €

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

Plat du jour ou Salade 6 éléments ou Flammekueche au choix (Hors 5 éléments) ou Onglet de boeuf (200g) (+2€) ou Fondue au Saint-Nectaire

Fromage blanc 0% à votre goût ou Gaufre au chocolat chaud ou Glace 2 boules (parfum au choix) ou Tarte au chocolat ou crème brûlée ou Flammekuechette pomme

25cl de bière (au choix) ou Pichet de vin 25cl (au choix) ou Soda au choix 33cl* ou Evian ou Badoit 50cl

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

*Soda servi à la fontaine

LE PLAT DU JOUR OU FLAMMEKUECHE FORESTIÈRE

9,50 €

Uniquement le midi du lundi au vendredi hors jours fériés

+ 1 €
la bière 25cl au choix

MENU ENFANT

7,60 €

Flammekuechette jambon/fromage ou Steak haché (170g) frites ou 2 Saucisses frites ou Escalope de saumon frais frites ou Hamburger d'Aubière (supp 2€)

Mars glacé ou Glace 2 boules au choix ou Gaufre au sucre ou chocolat

Soda au choix 33cl* ou Jus à l'orange, jus de pomme 20 cl ou Sirop à l'eau ou Volvic fraise

*Jusqu'à 10 ans

*Soda servi à la fontaine

L'INCONTOURNABLE

15,90 €

PLAT + DESSERT

Fish and chips ou Lasagnes bolognaise gratinées au St-Nectaire ou Confit de canard grillé

Glace ou Sorbet 3 boules ou Ile Flotante ou Tarte au chocolat noir

LES FLAMS PIZZAS

La Reine **12,00 €**

Sauce tomate, jambon blanc, champignons frais, mozzarella

La Thon **12,00 €**

Sauce tomate, oignons, origan, emietté de thon, fromage râpé, mozzarella

La 4 fromages **12,00 €**

Sauce tomate, bleu, St-Nectaire, Cantal, mozzarella

LA FORMULE DUO 13,90 €

1 Salée (Classique, Gratinée, Forestière)

+ 1 flammekuechette Sucrée (pomme ou pomme glacée ou pomme chocolat ou banane chocolat ou poire chocolat)

FLAMMEKUECHES

De délicieuses tartes flammées, préparées sur place

Composez votre flammekueche avec 5 éléments **12,00 €**

Sauf formule Flammekueches à volonté. Oignons, champignons de Paris frais, poivrons, pommes de terre, râpé, chèvre, bleu de pays, St-Nectaire, Cantal, cheddar, jambon cru, noix, boeuf haché, lardons, blanc de poulet, chorizo, jambon blanc, miel, thon.

La Classique Crème, oignons, lardons **8,60 €**

La Forestière Crème, oignons, lardons, champignons frais **9,50 €**

La Gratinée Crème, oignons, lardons, fromage râpé **9,00 €**

La Chèvre Miel Crème, oignons, chèvre, miel **10,50 €**

La Spéciale Chez le Brasseur **9,90 €**

Crème, oignons, lardons, champignons frais, fromage râpé

La Saint-Nectaire **10,90 €**

Crème, oignons, Saint-Nectaire, tomates

La 3 fromages **10,90 €**

Crème, oignons, bleu, Saint-Nectaire, chèvre, lardons

La Tex-Mex **11,20 €**

Crème, oignons, poivrons, boeuf haché, cheddar, douces épices

La bleu d'Auvergne **10,60 €**

Crème, oignons, bleu d'Auvergne, noix et poire au sirop

La Baraque à frites **12,80 €**

crème, oignons, dés de tomates, viande hachée, fromage râpé, douces épices, sauce poivre et des frites par dessus

La Poutine de Montréal **12,90 €**

Crème moutardée, oignons, frites et cheddar

La Chef **10,10 €**

Crème, oignons, chorizo, lardons, chèvre frais

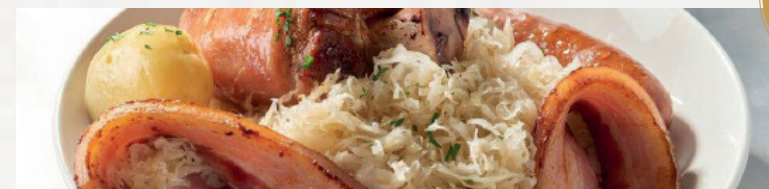
La Billomoise **10,90 €**

Crème, oignons, lardons, fromage à l'ail rose de Billom

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 choux, demandez-nous



La Choucroute de «Chez le Brasseur» 17,10 €

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 21,00 €

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 19,90 €

Chou cuisiné à la graisse d'oie et au Champagne, lardons, saumon frais, pavé de saumon mi-fumé, gambas, pommes vapeur, beurre blanc

La Choucroute Bougnat 18,90 €

Chou cuisiné à la graisse d'oie et au Champagne, lardons, petit salé, saucisson à cuire, saucisse de francfort lardée, rôtie et farcie au St-Nectaire laitier, pommes vapeur

+ 4 €
le double steak
170g

LES HAMBURGERS

Le Hamburger d'Aubière **14,90 €**

Un pain croustillant aux graines de sésame, steak haché VBF, tomates, oignons, cheddar, cornichons, sauce barbecue, le tout accompagné d'une portion de frites

L'Hamburger du Bougnat au Saint Nectaire **16,60 €**

Un pain croustillant aux graines de sésame, steak haché VBF, tomates, salade, oignons, poitrine fumée grillée, crème de bleu et St-Nectaire, portion de frites

LES VIANDES

Garniture au choix : Frites, salade verte, chou, riz thai ou haricots verts

L'Andouillette AAAAA **15,90 €**

Pour être fidèle à la tradition de nos brasseries, simplement grillée *Association Amicale des Amateurs d'Andouillette Authentique

Entrecôte XL Française (300g) **23,90 €**

Onglet de boeuf (200g) **15,90 €**

Onglet de boeuf 400g (2X200g) **25,00 €**

Steak de hampe (250g) **11,90 €**

1 sauce au choix sans supplément de prix : Poivre vert, Béarnaise, Fondue d'échalote, Bleu,Barbecue, Tartare, Beurre Maître d'hôtel. Pour la 2e sauce, supplément : 1€

LES POISSONS

Les gambas décortiquées, flambées à la fleur de bière **16,90 €**
Accompagnée de riz Thai

Fish & Chips sauce tartare **14,10 €**
Cabillaud pané et frit, accompagné de frites et d'une sauce tartare

Pavé de saumon mi-fumé **19,90 €**
Riz thai, beurre Maître d'Hôtel, saumon servi rosé, un véritable délice

L'escalope de saumon frais à l'oseille **16,50 €**
Accompagnée de riz thai

LES PLATS BRASSERIE

Le Steak Tartare, viande française crue (180g) **15,50 €**
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 et câpres **15,90 €**
Accompagné d'une salade verte ou frites

Carpaccio de boeuf frais (200g) à l'huile d'olive basilic et copeaux de Cantal **17,30 €**
Accompagné d'une salade verte ou frites

Fondue au Saint-Nectaire **16,00 €**
Accompagné de jambon sec d'Auvergne, salade, et garniture au choix

Fondue d'Yssoirien (fromage à l'ail rose de Billom) **15,90 €**
Accompagné de jambon sec d'Auvergne, salade, et garniture au choix

Confit de canard grillé **15,60 €**

Rib's de porc à la texane, sauce barbecue **19,70 €**

Lasagnes Bolognaises fraîches, gratinées au St-Nectaire **15,90 €**

Accompagné de salade verte

Brochette de Filet de Poulet rôti aux épices **15,00 €**

MENU SPECIAL DÉJEUNER

16,90 €

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

Plat du jour ou Salade 6 éléments ou Flammekueche au choix (Hors 5 éléments) ou Onglet de boeuf (200g) (+2€) ou Fondue au Saint-Nectaire

Fromage blanc 0% à votre goût ou Gaufre au chocolat chaud ou Glace 2 boules (parfum au choix) ou Tarte au chocolat ou crème brûlée ou Flammekuechette pomme

25cl de bière (au choix) ou Pichet de vin 25cl (au choix) ou Soda au choix 33cl* ou Evian ou Badoit 50cl

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

*Soda servi à la fontaine

LE PLAT DU JOUR OU FLAMMEKUECHE FORESTIÈRE

9,50 €

Uniquement le midi du lundi au vendredi hors jours fériés

+ 1 €
la bière 25cl au choix

MENU ENFANT

7,60 €

Flammekuechette jambon/fromage ou Steak haché (170g) frites ou 2 Saucisses frites ou Escalope de saumon frais frites ou Hamburger d'Aubière (supp 2€)

Mars glacé ou Glace 2 boules au choix ou Gaufre au sucre ou chocolat

Soda au choix 33cl* ou Jus à l'orange, jus de pomme 20 cl ou Sirop à l'eau ou Volvic fraise

*Jusqu'à 10 ans

*Soda servi à la fontaine

L'INCONTOURNABLE

15,90 €

PLAT + DESSERT

Fish and chips ou Lasagnes bolognaise gratinées au St-Nectaire ou Confit de canard grillé

Glace ou Sorbet 3 boules ou Ile Flotante ou Tarte au chocolat noir

MENU DU BRASSEUR

23,50 €

Tomates et mozzarella di Buffalo ou Assiette de Jambon cru d'Auvergne ou Salade de gésiers ou Flammekueche forestière

Onglet de boeuf 200g ou Confit de canard grillé ou Escalope de saumon frais à l'oseille ou Choucroute Chez le Brasseur

Ile flottante ou tarte au chocolat noir ou Dame blanche ou Flammekuechette pomme fruit ou Gaufre au chocolat ou Café gourmand

MENU GOURMAND

27,50 €

Salade gourmande (foie gras, gésiers, saumon fumé) ou Foie gras de canard «Domaine de Limagne» ou Flammekueche spécial Chez le Brasseur

Onglet de boeuf 200g ou Gambas décortiquées flambées à la fleur de bière, riz thai ou Entrecôte XL (300g) ou Pavé de saumon mi-fumé (servi rosé)

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%. Les chèques ne sont pas acceptés (1) Sauf flam 5 éléments et sauf veille de jour férié ou événement spécial

CHEZ LE BRASSEUR

Si vous avez un impératif horaire, signalez-le afin que nous puissions vous donner satisfaction !

Label Rouge

Viande Bovine Française

POUR UNE GARANTIE DE FRAICHEUR IRREPROCHABLE, CERTAINS PLATS PEUVENT MANQUER MOMENTANÉMENT À LA CARTE

C'est nouveau !

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