


Le JOURNAL du BRASSEUR

BIÈRES BRASSÉES SUR PLACE, NON PASTEURISÉES ET NON FILTRÉES  



CHEZ LE BRASSEUR

La Pression

ON NE LA SUBIT PAS



On la boit!

Les BIÈRES du BRASSEUR à la PRESSION



La Blonde – 5,2% Vol. Alc.

Caractère fruité et subtil. Désaltérante, les houblons aromatiques la rendent agréablement amère au palais.



La Blanche – 4,7% Vol. Alc.

Bière de malts d'orge et de froment, délicatement acidulée, très désaltérante.



L'Ambrée – 6,2% Vol. Alc.

Dense, à l'amertume fine. Brassée avec un mélange de malts pâles et spéciaux.

L'IPA – 6,2% Vol. Alc.

Bière très légèrement cuivrée, houblons aux notes d'agrumes.



La Framboise – 5,2% Vol. Alc.

Bière légère et fruitée aromatisée à la framboise.



La Figue – 5,2% Vol. Alc.

Bière dorée et fruitée, aromatisée à la figue du Var.

	25 cl	33 cl	50 cl	100 cl	150 cl	300 cl		25 cl	33 cl	50 cl	100 cl	150 cl	300 cl	
La Blonde	3,80 €	4,90 €	6,80 €	12,70 €	15,90 €	27,90 €		La Framboise & la Figue	4,40 €	5,00 €	7,00 €	13,20 €	17,20 €	29,50 €
La Blanche, l'Ambrée, l'IPA	4,30 €	5,00 €	7,00 €	12,90 €	16,90 €	28,90 €		La Bière de Saison	4,50 €	5,30 €	7,20 €	13,50 €	17,50 €	29,50 €

QUATUOR de DÉGUSTATION

Quatre verres de bière pression (12cl) au choix



7€90

Nos COCKTAILS de BIÈRE

Le Méditerranéen

Sirop de citron spécial, Martini Fiero, bière blonde.

25cl
6€30

Le Mexicanos

Sirop de citron pulpe, tequila, bière blonde.



L'Hemingway

Sirop de sucre de canne, rhum, bière ambrée.

Le Cherry

Sirop de cerise, vodka, bière blanche.

50cl
11€90

Le Martiniquais

Sirop de banane, rhum blanc, bière blanche.

Le Soleil Levant

Sirop de fraise, Soho, jus d'ananas, bière blonde.

Le Piémontais

Crème de pêche, Martini Bianco, bière blonde.

Le Jäger Beer

Jägermeister, Red Bull, bière blonde.

Le St-Germain

Liqueur de St-Germain, bière blonde.

PENSEZ À DEMANDER LE COCKTAIL DE BIÈRE DU MOIS !

Le Panaché — 4,10 € (25cl) — 7,10 € (50cl)

Le Monaco — 4,20 € (25cl) — 7,20 € (50cl)

Le Tango — 4,00 € (25cl) — 7,00 € (50cl)

AUBIÈRE

14, Avenue Lavoisier
63170 AUBIÈRE

BORDEAUX

73, Avenue de l'Aquitaine
33560 SAINTE-EULALIE

CANNES

210, Avenue Francis Tonner
06150 CANNES

TOULON

20, Rue Peiresc
83000 TOULON

LA-VALETTE-DU-VAR

300, avenue de l'Université
83160 LA VALETTE-DU-VAR

PLATS BRASSERIE

Steak Tartare de Bœuf 180g 19,90 €

Servi avec sauce cocktail, ses condiments, accompagné de salade verte ou de frites.

Tartare poêlé du Brasseur 180g 21,50 €

Steak tartare préparé avec huile d'olive, oignons rouges, copeaux de cantal, pignons, accompagné de salade verte ou de frites.

Steak haché à cheval 150g 13,50 €

Accompagné de frites.

Camembert entier au four 18,90 €

Accompagné de jambon cru, salade verte et de frites.

Jarret de porc 27,90 €

Cuison lente à basse température, accompagné de frites, sauce au choix.

Le Welsh Royal à la bière de Chez Le Brasseur 16,50 €

Tranches de pain, jambon blanc, sauce cheddar, œuf miroir.

Authentique Mac & Cheese 14,90 €

Choucroute du Brasseur 23,50 €

Chou cuisiné à la graisse d'oie et au champagne, pommes vapeurs, lardons, saucisse de Francfort et fumée, poitrine de porc.

Choucroute Maxi paysanne 33,50 €

Chou cuisiné à la graisse d'oie et au champagne, pommes vapeurs, lardons, saucisse de Francfort et fumée, poitrine de porc, jarret entier.



HAMBURGERS

Cheeseburger 19,90 €

Pain Bun, steak haché, cheddar, tomate, salade verte, oignons, cornichons, sauce burger, frites.

Burger Montagnard 21,90 €

Pain Bun, steak haché, tomate, salade verte, poitrine fumée, Reblochon, sauce burger, oignons, cornichons, frites.

Chicken Burger 19,90 €

Pain Bun, poulet pané aux corn flakes (UE), poitrine fumée, cheddar, tomate, salade verte, oignons, cornichons, sauce burger, frites.

Big Burger XXL du Brasseur 25,90 €

Pain Bun, deux steaks hachés, poitrine fumée, galette de pommes de terre, tomate, salade verte, oignons, cornichons, sauce burger, frites.

+3€00
le steak
170g

+1€50
supplément
bacon

+2€00
supplément
œuf

PÂTES

Tagliatelles au saumon frais et fumé 19,90 €

Tagliatelles à la sauce tomate, burrata 16,90 €

Tagliatelles à la carbonara 17,90 €

FLAMMEKUECHES

La Gratinée 12,90 €

Crème, oignons, lardons, mélange de fromages râpés.

La Flam du Brasseur 13,90 €

Crème, oignons, lardons, champignons, mélange de fromages râpés.

La Flam Chti 17,50 €

Crème, oignons, viande hachée, mélange de fromages râpés, frites, sauce cheddar.

La Chèvre Miel 16,50 €

Crème, oignons, chèvre, mélange de fromages râpés, miel.

La Trois Fromages 16,50 €

Crème, oignons, chèvre, roquefort, mélange de fromages râpés.

La Végétarienne 15,50 €

Sauce tomate, oignons, aubergines marinées, champignons, mélange de fromages râpés.

La Reblochon 16,90 €

Crème, oignons, lardons, Reblochon, mélange de fromages râpés.

La Jambon Fromage 14,90 €

Sauce tomate, jambon blanc, mélange de fromages râpés.

PRODUITS de la MER

Traditionnel Fish and Chips 19,90 €

Accompagné de frites.

Pavé de saumon frais 22,90 €

Sauce beurre blanc, accompagné de légumes.

Gambas décortiquées 22,90 €

Flambées à la fleur de bière, sauce Bisque, accompagnées de riz.



Mercredi soir
FLAMS SALÉES
À VOLONTÉ

19€90

Pour l'ensemble des clients d'une même table.
Commande prise avant 22h.

Dimanche soir
GAMBAS DÉCORTIQUÉES

24€90

1 verre de Uby blanc ou une bière 25cl ou un soda 33cl
(servi à la fontaine) au choix

Nouveautés

Viande Bovine Française (VBF)

Le Porc français

Ce plat convient au régime végétarien

SNACKS et À PARTAGER



La Petite Flam	7,90 €
Crème, oignons, lardons, mélange de fromages râpés.	
Croque Monsieur du Brasseur	15,90 €
Pain de mie, jambon blanc, sauce aux fromages râpés, accompagné d'une salade verte ou frites. <i>Supplément œuf +2€</i>	
Croque Monsieur Reblochon	17,50 €
Pain de mie, jambon blanc, Reblochon, sauce aux fromages râpés, accompagné d'une salade verte ou frites. <i>Supplément œuf +2€</i>	
Planche Apéro	16,90 €
Assortiment de charcuterie & St-Marcelin chaud.	
Tenders de poulet (UE)	11,90 €
Filets de poulet panés aux corn flakes, sauce thaï (6 pièces).	
Frites sauce cheddar	5,50 €
Frites	3,50 €
Assiette de Tapas	15,90 €
Assortiment de fritures, sauce thaï (12 pièces).	
Foie Gras sur toast, confiture.	13,90 €
Saumon fumé crème fraîche, ciboulette et citron.	14,90 €
Camembert entier au four	18,90 €
Accompagné de jambon cru, salade verte et frites.	
Petit Saint Marcellin chaud	13,90 €
Accompagné de salade verte et noix.	

SALADES

Composez votre salade base *salade verte* 3 éléments - 13,50 €
6 éléments - 16,50 €

Au choix : Tartine de chèvre, noix, œuf dur, œuf poché, copeaux de cantal, filets de poulet panés aux corn flakes, croûtons, jambon blanc, jambon cru, olives noires, oignons rouges, tomate, concombre, aubergines marinées, gésier.

Supplément tranche de foie gras +5€ Supplément burrata +5€

Salade César du Brasseur 18,50 €
Salade verte, filets de poulet panés aux corn flakes (UE), tomates, œuf dur, copeaux de cantal, croûtons, sauce César.

Salade de chèvre chaud miel 17,90 €
Salade verte, tomate, noix, tranche de fromage de chèvre sur toasts, miel.

Salade lyonnaise 17,90 €
Salade verte, tomate, œufs pochés, croûtons, lardons

Salade gourmande 18,90 €
Salade verte, tomate, gésiers, tranche de foie gras.



DIANDES

Andouillette AAAAA*	19,50 €
*Association Amicale des Amateurs d'Andouillette Authentique. Accompagnée de frites, sauce au choix.	
Filet de poulet (UE)	19,90 €
Sauce crémeuse, accompagné de frites.	
Ribs de porc	22,90 €
Sauce miel soja, accompagné de frites.	
Entrecôte ~250g	25,90 €
Accompagnée de frites, sauce au choix.	
Escalope Milanaise (UE)	26,90 €
Accompagnée de pâtes, sauce tomate.	
Magret de Canard (UE)	24,90 €
Accompagné de frites, sauce au choix.	

Autres garnitures au choix : Frites, pâtes, salade, riz, légumes.

Supplément garniture +2€ Supplément sauce +1€



Lundi soir
DOUBLE ENTRECÔTE

29,90 €
500g, accompagnée de frites, sauce au choix.

Mardi soir
BURGER PARTY

Une bière 33cl ou un soda (servi à la fontaine) au choix offert, pour tout burger commandé sur place.

Nouveautés

Viande Bovine Française (VBF)

Le Porc français

Ce plat convient au régime végétarien

Les FORMULES

« C'EST TOUJOURS PAR LA FAIM QUE COMMENCE UN BON REPAS » JEAN-LOUIS-AUGUSTE COMMERSON

MENU DÉJEUNER

Formule valable le midi, du lundi au vendredi uniquement, hors jours fériés

Flammekueche gratinée
ou Salade de chèvre chaud ou Fish & Chips
ou Steak haché à cheval

Fromage blanc 0% à votre goût
ou Glace 2 boules (parfums au choix)
ou Café gourmand

19€90

Bière 33cl (au choix)
ou Pichet de vin 25cl (au choix)
ou Soda* 33cl (au choix)

+3€00

Café
+2€00

*Soda servi à la fontaine

PLAT DU JOUR

Formule valable le midi, du lundi au vendredi uniquement, hors jours fériés

12€90



INDITEZ LE BRASSEUR À VOS ÉVÉNEMENTS

Pour vos soirées, événements et repas d'entreprise, nous vous proposons notre gamme de bières en fût accompagnée d'un service de location de tireuse.

Compactes et autonomes, nos **tireuses mobiles** sont faciles à installer et à utiliser. Au format **20 ou 30 litres** nos fûts sont panachables à votre demande.

Location tireuse 48h — 30,00 €
Fût Blonde — 2,60 €/L
Fût Autre — 3,00 €/L
Eco-cups — Offerts pour toute location

Les eco-cups ne sont facturés que si la quantité rendue est inférieure à la quantité louée. Le montant par cup sera alors de 1.00€ TTC.

MENU du BRASSEUR

Petit Saint Marcellin chaud
ou Foie Gras
ou Saumon Fumé

Pavé de saumon frais
ou Filet de poulet sauce crémeuse
ou Andouillette AAAAA

Cheesecake
ou Profiteroles au chocolat
ou Dame Blanche

27€00

Plat + Dessert + Café

32€00

Entrée + Plat + Dessert + Café

Bière 33cl (au choix)
ou Soda* 33cl (au choix)
+3€00

*Soda servi à la fontaine

HAPPY HOUR

Du lundi au vendredi de 16h à 19h

Le 25cl de bière ou Soda* 33cl (au choix)

3€00

Le 33cl de bière (au choix)

4€00

Le 50cl de bière (au choix)

5€00



MENU ENFANT

Réservé au moins de 10 ans

Flammekuechette jambon fromage
ou Tagliatelle carbonara ou Steak haché
ou Poulets panés aux corn flakes
accompagné de frites, pâtes ou légumes.

Fusée glacée ou Glace 2 boules
(parfums au choix) ou Brownie
ou Fromage blanc.

Soda* 33cl (au choix Pepsi
ou Pepsi max ou Lipton Ice Tea
ou Seven Up ou Orangina)
ou Jus d'orange
ou Sirop à l'eau.

9€90

*Soda servi à la fontaine

FORMULE DUO

16€90

1 Flammekueche salée
(Gratinée ou Flam du Brasseur)
+ 1 Flammekueche sucrée
(Pomme ou Benodet)

BIÈRES À EMPORTER

Chez le Brasseur, les bières non pasteurisées et non filtrées sont fabriquées et embouteillées sur place.

BOUTEILLES 75cl

Blonde — 4,70 €
Blanche, Ambrée, IPA, Framboise, Figue — 5,50 €

TRIPACK

3 bouteilles de 75cl au choix — 13,50 €

REJOIGNEZ-NOUS
SUR LES RÉSEAUX

