

MIE CHEZ LE BRASSEUR BRASSEUR RESTAURATEUR NU

300, Avenue de l'Université — 83160 LA VALETTE-DU-VAR
Tél. 04 94 01 28 88 — www.chezlebrasseur.com
Pour votre confort, nous vous conseillons de réserver votre table.

Carte Automne & Hiver — N° 14

Retrouvez nous sur les réseaux sociaux :

 [Chez le Brasseur - La Valette du Var](#) -  [chezlebrasseur_off_lavalette](#)

— Les bières du Brasseur à la pression —

Bières artisanales brassées sur place, non-pasteurisées et non filtrées.



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.



— La Blonde — 3,70 € — 4,80 € — 6,70 € — 12,50 € — 15,70 €

— La Blanche, l'Ambrée, l'IPA, — 4,20 € — 4,90 € — 6,90 € — 12,50 € — 16,80 €
la Framboise, la Figue.

— La Bière de Saison — 4,40 € — 5,20 € — 6,90 € — 12,50 € — 17,00 €



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, brassée les soirs de pleine lune.



25 cl 

33 cl 

50 cl 

100 cl 

150 cl 



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.



— Quatuor de dégustation —

Quatre verres de bière pression (12cl) au choix



7€30

— Nos flammekueches —

De délicieuses tartes flambées, préparées sur place.

La Classique — 9,60 €

Crème, oignons, lardons.

La Forestière — 10,90 €

Crème, oignons, lardons, champignons frais.

La Gratinée — 12,50 €

Crème, oignons, lardons, mélange de fromages râpés.

La Flam du Brasseur — 12,90 €

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

La Raclette Lardons — 15,50 €

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

La Flam'Chti — 16,70 €

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

La Chèvre Miel — 15,50 €

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

La Jambon Fromage — 13,90 €

Sauce tomate, jambon blanc, oignons, mélanges de fromages râpés.

La Végétarienne — 14,90 €

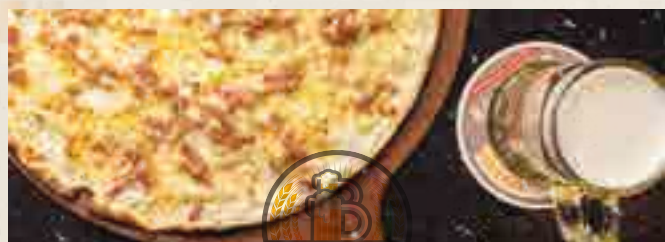
Crème, oignons, miel, gorgonzola, chèvre, noix, mélange de fromages râpés.

— Supplément salade ou frites +2,00€ —

— Formule Duo —

16€90

1 Salée (Classique ou Gratinée ou Flam du Brasseur) + 1 Sucrée (pomme ou pomme glacée ou pomme chocolat ou Benodet)



— Nos cocktails de bière — 25cl

Le Méditerranéen

Sirop de citron spécial - Martini Fiero, bière blonde.

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.

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 — (25cl) 3,90 € — (50cl) 6,90 €

— Le Monaco — (25cl) 4,20 € — (50cl) 6,90 €

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

6€00

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

En raison des difficultés d'approvisionnement des matières premières, certaines références peuvent manquer ou être substituées — L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération — Photos non contractuelles.



Plat du Jour ou Flam du Brasseur

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

— La bière 25cl au choix +2,00€ —

12€90

— Lundi Soir —

Burger Party

Une bière 33cl ou un soft
au choix offert

Pour tout burger
commandé sur place

— Mardi & Mercredi Soir —

Flams salées à volonté

19€50

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

— Jeudi Soir —

Choucroute Party

Une bière 33cl ou un soft
au choix offert

Pour toute choucroute
commandée sur place

— Dimanche —

10 Gambas décortiquées à la bisque de crustacés

24€90

+1 verre de bergerac moelleux blanc
ou une bière 25cl au choix

Restauration

Prise de commande

En Semaine

11H45 • 14H30 / 19H00 • 22H30

Le Vendredi & le Samedi

11H45 • 15H00 / 19H00 • 23H00



— Menu Spécial Déjeuner — Le midi, du lundi au vendredi

— Plat du jour ou Flammekueche gratinée ou Salade de chèvre chaud
ou Fish & Chips.

— Fromage blanc 0% à votre goût ou Mousse au chocolat ou
Glace 2 boules (parfums au choix) ou Baba au rhum.

— 25cl de bière (au choix) ou Pichet de vin 25cl (au choix) ou Soda
au choix 33cl (servi à la fontaine) ou Evian ou Badoit 50cl.

— Boissons incluses, formule valable uniquement hors jours fériés. —

21€90



— Nos Snacks —

Bruschetta napolitaine — 15,50 €

Tranche de pain, sauce tomate, champignons frais,
jambon cru, mélange de fromages râpés, accompagnée
d'une salade verte.

NEW Bruschetta végétarienne — 14,50 €

Tranche de pain, crème, oignons, miel, gorgonzola,
chèvre, noix, mélange de fromages râpés, accompagnée
d'une salade verte.

Croque Monsieur du Brasseur — 14,50 €

Pain de mie, jambon blanc, sauce au fromage râpé,
accompagné d'une salade verte ou frites.

NEW Croque Montagnard — 15,50 €

Pain de mie, jambon blanc, sauce au fromage râpé,
raclette, accompagné d'une salade verte ou frites.



— À Partager —

Onion rings sauce tartare — 5,30 €

Frites sauce Cheddar — 5,30 €

Assiette de Tapas — 16,50 €

Assortiment de fritures (16 pièces)

Camembert entier au four — 18,50 €

Accompagné de jambon cru, salade verte et frites.

Planche de charcuterie — 18,50 €

Assortiment de charcuterie et petit St-Marcelin chaud.

— Retrouvez toutes nos flammekueches en
couverture de ce menu —



— Nos Salades —

Composez votre salade 6 éléments — 15,50 €

Au choix : Concombre, tartine de chèvre, noix, œuf
dur, copeaux de cantal, blanc de poulets pané aux corn
flakes, jambon blanc, foie gras, fêta, olives, tomates,
magret fumé tranché.

Salade César du Brasseur — 16,90 €

Salade verte, poulet pané aux corn flakes, tomates, œuf
dur, copeaux de cantal, croûtons.

Salade de chèvre chaud — 17,50 €

Salade verte, tomate, miel, pignons, tranche de fromage
de chèvre sur toast.

Salade Grecque — 15,50 €

Salade verte, tomate, concombre, fêta, tomates, olives
noires.

NEW Salade Gourmande — 17,90 €

Salade verte, tomate, magret fumé tranché, noix,
raisins, foie gras.

— Nos Entrées —

Petit St-Marcelin chaud — 12,50 €

Accompagné de salade verte et de noix.

Foie gras de Canard — 17,50 €

"Domaine de Limagne" et sa confiture de figues

NEW Pâté en croûte — 14,90 €

Accompagné de salade verte

NEW Harengs pomme à l'huile — 12,50 €

Filets de hareng fumé et pommes de terre



— Menu Enfant —

Réservé au moins de 10 ans

- Flammekuechette jambon fromage ou Steak haché ou Sausisse ou Poulet pané aux corn flakes ou Burger enfant (+2€) accompagné de frites, pâtes ou légumes.
- Fusée glacée ou Glace 2 boules (au choix) ou Mousse au chocolat ou Fromage blanc.
- Soda* 33cl (au choix Pepsi ou Pepsi max ou Lipton Ice Tea ou Seven Up ou Orangina) ou Jus à l'orange 20 cl ou Sirop à l'eau.

— Boissons incluses, soda servi à la fontaine —



— Nos Choucroutes —

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



+3,00€

Le 50cl de bière



+2,00€

Le 25cl de bière



La Choucroute «Chez le Brasseur» — 22,90 €
Chou  cuisiné à la graisse d'oie et au champagne, lardons, saucisse de Montbéliard, saucisse de Francfort, poitrine fumée, pommes vapeur.

La Choucroute Maxi Paysanne — 33,90 €
Chou  cuisiné à la graisse d'oie et au champagne et aux lardons, saucisse de Montbéliard, saucisse de francfort, poitrine fumée jarret entier, pommes vapeur.

La Choucroute de la Mer — 27,90 €
Chou  cuisiné à la graisse d'oie et au champagne et aux lardons, pavé de saumon, gambas, noix de St-Jacques, moules, pommes vapeur et beurre blanc.

— Nos Viandes —

L'Andouillette AAAAA* — 18,50 €
*Association Amicale des Amateurs d'Andouillette Authentique. Accompagnée de frites, sauce au choix.

Demi poulet rôti — 21,90 €
Accompagné de frites, sauce au choix.

Brochette d'onglet 300g — 22,50 €
Accompagné de frites, sauce au choix.

Escalope milanaise — 26,00 €
Accompagné de pâtes, sauce tomate.

Autres choix de garnitures : frites, salade verte, chou, haricots verts, pâtes. Écrasé de pomme de terre +2€.

Une sauce au choix : poivre vert, béarnaise, gorgonzola, barbecue, tartare, beurre maître d'hôtel, sauce morilles.

Supplément garniture +2€ (écrasé de pomme de terre +4€).
Supplément sauce +1€.

En raison des difficultés d'approvisionnement des matières premières, certaines références peuvent manquer ou être substituées — L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération — Photos non contractuelles.

— Menu du Brasseur —

— Foie gras de canard "Domaine de Limagne" et sa confiture de figues ou Petit Saint Marcellin chaud et salade verte & noix ou Flammekueche du Brasseur.

— Pavé de Cabillaud ou Brochette d'Onglet ou Andouillette AAAAA ou Choucroute Chez Le Brasseur.

— Dame Blanche ou Éclair praliné façon macaron ou la Flam aux pommes.

— Nos Pâtes —

Linguine sauce morilles — 17,50 €

Linguine aux fruits de mer — 19,90 €

Lasagnes du Brasseur — 18,90 €

— Nos Hamburgers —

Le Hamburger Authentique — 18,50 €

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

Le Hamburger Montagnard — 19,90 €

Pain Bun, steak haché, tomate, salade verte, oignons, fromage raclette, galette de pomme de terre, bacon, sauce burger premium, cornichons, frites.

Le Cheeseburger Tradition — 19,50 €

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

Le Chicken Burger — 17,50 €

Pain Bun, poulet pané corn flakes, tomate, salade verte, oignons, bacon, cheddar fondu, sauce burger premium, frites.

Le Big Burger XXL du Brasseur — 24,50 €

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



— Nos Produits de la Mer —

Les gambas décortiquées — 24,50 €

À la bisque de crustacés crémees, accompagnées d'un écrasé de pomme de terre.

Fish & Chips — 18,50 €

Le traditionnel Fish & Chips, sauce tartare.

Pavé de Cabillaud — 22,90 €

Sauce vierge, accompagné de haricots verts.

— Nos Plats Brasserie —

Le Steak Tartare de bœuf — 19,50 €

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

Le Tartare Poêlé du Brasseur (180g) — 20,50 €

Steak tartare poêlé avec huile d'olive persillade, copeaux de cantal et pignons. Accompagné de salade verte ou frites.

Carpaccio de bœuf frais (200g) — 21,90 €

Huile d'olive, cantal, huile d'olive , citron, salade verte et frites

Le Jarret de Porc XXL — 27,50 €

Braisé à la bière, cuisson lente à basse température pour vous être servi moelleux. Accompagné de frites, sauce au choix.

Camembert entier au four — 18,50 €

Accompagné de salade verte, jambon cru, frites.

Nos produits maison à emporter

— BOUTEILLES 75cl —

Blonde — 4,10 €
Blanche, Ambrée, IPA, Framboise, Figue — 4,70 €

— TONNELETS 2L —

Blonde — 9,90 €
Blanche, Ambrée, IPA, Framboise, Figue — 11,00 €

— FÊTES & RÉCEPTIONS —

Location tireuse 48h — 25,00 €
Fût Blonde — 2,40 €/L
Fût Autre — 2,70 €/L

— VERRES SIGLÉS —

25 cl — 4,00 €
33 cl — 5,00 €
50 cl — 7,00 €

Casier vide 6 bouteilles — 14,00 €
Casier plein 6 bouteilles 75cl — 33,00 €

Toutes nos flammekueches et nos choucroutes sont aussi à emporter.
Pour 3 flammekueches achetées, 1 bouteille de bière 75cl offerte.

LE PACK

2 bouteilles de 75cl + un verre siglé 25cl

10.50€

LE TRIPACK

3 bouteilles de 75cl au choix

12.50€

LE BRICK

2 tonnelets de 2L au choix

19.50€





Nos Apéritifs

Suze, Porto 4 cl	4,00 €
Martini Rosso, Bianco, Fiero 4cl	4,20 €
Ricard, Pastis 5l, Casanis 4cl	4,30 €
Kir 12cl (Cassis, mûre, framboise, pêche, fraise)	5,50 €
Kir royal au Champagne 12cl	8,50 €
(Crème de cassis, mûre, framboise, pêche, fraise).	
Coupe de Prosecco 12cl	6,20 €
Coupe de Champagne H.BLIN 12cl	7,60 €
Américano maison 6cl	6,90 €
Martini Rosso, Martini Bianco, Campari	
Fiero Spritz 15cl	6,90 €
Martini Fiero, Prosecco Martini, eau gazeuse	
Spritz St-Germain 15cl	6,90 €
St-Germain, Prosecco Martini, eau gazeuse	
Whisky William Lawson 4cl	6,50 €
Jack Daniel's 4cl	7,40 €
Bourbon "Four Roses" 4cl	7,40 €
Gin Bombay Saphir 4cl	8,90 €
Tequila Patron Silver 4cl	8,90 €
Vodka «Grey Goose» 4cl	8,90 €
Bacardi Anejo Cuatro 4cl	7,20 €
Smirnoff Ice 27,5cl	6,50 €
Jäger Bomb Jagermeister 2 cl, Red Bull	7,20 €
Complément soda 10cl	1,30 €
Complément Red Bull	2,30 €

Nos Champagnes

Champagne H.BLIN Millésimé 75 cl	49,00 €
R.de Ruinart 75 cl	79,00 €
Ruinart Blanc de Blancs 75 cl	92,00 €

Nos Digestifs

Baileys 4cl	7,50 €
Fleur de bière 4cl	7,50 €
Poire Williams 4cl	7,50 €
Eau de vie de mirabelles, framboises 4cl	7,50 €
Get 27, Manzana Verde, Limoncello 4cl	5,00 €
Rhum Santa Teresa 4cl	8,50 €
Bas-Armagnac 4cl	12,50 €
Calvados VSOP 4cl	7,50 €
Cognac 4cl	13,50 €
Sélection de Malts 4cl	9,90 €
Dalwhinnie 15 ans, Cardhu 12 ans, Knockando 12 ans, Caolila, Singleton, Lagavulin 16 ans, Talisker 10 ans.	

Nos Fromages & Desserts

Assortiment de fromages	8,80 €
Confiture de figue, salade verte.	
Fromage blanc à votre goût 0%	5,90 €
Nature, ou au sucre, ou à la cassonade, ou au coulis de fruits rouges, ou au miel.	
Café ou Thé gourmand	8,50 €
Café expresso ou thé, accompagné de 4 mignardises et chantilly.	
Mousse au chocolat	7,30 €
Sauce chocolat, copeaux de chocolat blanc.	
Brioche façon pain perdu	8,90 €
Accompagnée de glace vanille.	
Profiteroles au chocolat chaud	8,90 €
Cheese cake Speculoos	7,30 €
Accompagnée de glace Speculoos.	
Éclair praliné façon macaron	8,90 €
Baba au Rhum et chantilly	7,50 €
Tarte tatin	7,90 €
Accompagnée de crème épaisse ou de glace vanille.	



En raison des difficultés d'approvisionnement des matières premières, certaines références peuvent manquer ou être substituées – L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération – Photos non contractuelles.

Nos Sans Alcool

Badoit Rouge 33 cl	4,10 €
Pepsi cola, Pepsi cola max, Lipton ice tea, Orangina,	
Seven up Free (servi à la fontaine, à base de sirop) 33 cl	3,90 €
Diabolo (sirop + limonade) 33 cl	3,70 €
Schweppes Tonic ou Agrumes 25 cl	3,90 €
Sirop à l'eau 33 cl	3,20 €
(Fraise, grenadine, menthe, citron, pêche, cassis, orgeat, banane, citron	
pulpe, cerise, framboise, kiwi, pamplemousse, pomme)	
Cocktail de jus de fruits 25 cl	6,40 €
Jus d'orange ou citron frais pressé	4,90 €
Jus de fruits 25 cl	3,80 €
(Orange, abricot, tomate, ananas, pamplemousse, poire, fraise, banane,	
A.C.E., pomme)	
Red Bull 25 cl	4,90 €
Supplément sirop	0,90 €

Nos Eaux Minérales

Badoit ½L, Evian ½L	4,50 €
Badoit 1L, Evian 1L	5,90 €

Nos Boissons Chaudes

Café expresso, ristretto, décaféiné, allongé, lait chaud	2,30 €
Chocolat chaud, double café, crème	3,80 €
Café Latte, Cappuccino	4,80 €
Thé Ceylan, thé vert, thé vert/menthe	3,40 €
Verveine, verveine/menthe, menthe poivrée	3,40 €
Chocolat ou Café viennois	4,80 €
Café ou Thé gourmand	8,50 €

Nos Vins de Pays

Rouge, rosé, blanc, côteaux méditerranéens	5,10€	9,10€
--	-------	-------



Nos Coupes Glacées

Glace ou Sorbet 3 boules au choix	5,70 €
Glace : Noix de coco, chocolat, café, caramel, vanille, menthe chocolat,	
pistache, rhum raisin, spéculoos, yaourt, fraise, marron. Sorbet : passion,	
framboise, citron vert.	
Chocolat Liégeois	7,20 €
Boules de glaces chocolat et vanille, sauce chocolat, chantilly.	
Café Liégeois	7,20 €
Boules de glaces café et vanille, sauce café, chantilly.	
Le Grand Pistaché	7,60 €
Boules de glace pistache, chocolat chaud, amandes grillés, chantilly.	
Banana Split	8,10 €
Boules de glaces fraise, chocolat et vanille, sauce chocolat, banane fruit,	
chantilly.	
La Dame Blanche	7,10 €
Boulés de glace vanille, chocolat chaud, chantilly.	
Le Marronnier	7,80 €
Boules de glace marron, crème de marron, chantilly.	
Vacherin glacé	7,80 €
Boules de glaces yaourt et fraise, meringue, coulis fruits rouges, chantilly.	
La Bretonne	7,70 €
Boules de glaces vanille, caramel et caramel beurre salé, chantilly.	

Les arrosées	
Le Colonel	8,20 €
Sorbet citron, vodka.	
La Coupe 27	8,20 €
Glace menthe/chocolat, peppermint.	
Supp. Chantilly +1,10€ - Supp. Chocolat +1,20€ - Supp. Nutella +2,10€	

Nos Vins au Verre

Rosés	
Château Roubine	7,20 €
Château Farambert Cuvée Sélection	6,90 €
Domaine Terre du Réal	6,50 €
Blancs	
Bergerac Moelleux AOC "Château la Rayre"	5,30€
Domaine Grézan IGP Pays d'Oc	7,20 €
100% Chardonnay, tête de cuvée	
Domaine du Bagnol "Cassis"	7,20 €
Chablis AOC	7,80 €
Rouges	
Château Roubine "Cru Classé" AOC	7,20 €
Moulin de Gassac IGP Pays d'Hérault	4,90 €
Rimauresq "Cru Classé"	7,90 €
Crozes Hermitage « Guigal » AOC	7,50 €
Saint-Émilion "Château de Sarpe" AOC	8,50 €

Carte des Vins

- Rouges -		
Côtes-du-Rhône « Guigal » AOC	17,00 € (37,5cl)	23,00 €
Crozes Hermitage AOC		42,00 €
Moulin de Gassac IGP Pays d'Hérault		22,00 €
Saint-Émilion "Château de Sarpe" AOC		42,00 €
Bordeaux « Le Regalet » AOC		23,00 €
Château Farambert Cuvée Sélection	23,00 € (50cl)	32,00 €
Rimauresq "Cru Classé"		39,00 €
Château Roubine "Cru Classé" AOC		35,00 €
- Blancs -		
Riesling AOC	19,00 € (37,5cl)	29,00 €
Bergerac Moelleux AOC		23,00 €
Domaine du Bagnol "Cassis"		34,00 €
Domaine Grézan IGP Pays d'Oc		36,00 €
Chablis AOC		35,00 €

— Rosés —		
Château Farambert Cuvée Sélection	23,00 € (50cl)	32,00 €
Château Roubine		35,00 €
Domaine Terre du Réal 		29,00 €

Vins de notre région - Vins bio - Tous nos vins ont été rigoureusement sélectionnés

Nos Flammekuechettes sucrées

La Flam aux Pommes	7,10 €
Crème pâtissière, émincé de pommes, sucre roux.	
La Pomme glacée	7,30 €
Crème pâtissière, émincé de pommes, boule de glace vanille.	
La Pomme au Chocolat Chaud	7,80 €
La Bénodet	8,20 €
Crème pâtissière, fromage blanc, émincé de pommes, sucre, caramel au	
beurre salé.	

Nos Gaufres

Liégeoise : Ronde et sucrée Bruxelloise : Rectangulaire et nature	
Gaufre au sucre	5,60 €
Gaufre au chocolat chaud ou chantilly ou glace vanille	7,20 €
Gaufre complète chocolat, chantilly et glace vanille	7,90 €
Gaufre à la sauce caramel au beurre salé	6,90 €
Gaufre à la crème de marrons	6,90 €
Gaufre au Nutella et amandes effilées	7,90 €

