

# MIE CHEZ LE BRASSEUR BRASSEUR RESTAURATEUR NU

20 Rue Peiresc — 83000 TOULON  
Tél. 04 94 09 62 39 — www.chezlebrasseur.com  
Pour votre confort, nous vous conseillons de réserver votre table.

Carte Automne & Hiver — N° 5  
Retrouvez nous sur les réseaux sociaux :  
📍 Chez le Brasseur Toulon 📱 chezlebrasseur.toulon

## — 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.

### 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.

### 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.



— La Blonde —	3,70 €	4,80 €	6,70 €	12,50 €	15,70 €
— La Blanche, l'Ambrée, l'IPA, la Framboise, la Figue —	4,20 €	4,90 €	6,90 €	12,50 €	16,80 €
— La Bière de Saison —	4,40 €	5,20 €	6,90 €	12,50 €	17,00 €

## — 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



## 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.

21€90

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

## — Nos Snacks —

**Bruschetta napolitaine** — 15,50 €

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

**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.

**Croque Montagnard** — 15,50 €

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



## — 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.

**Salade Gourmande** — 17,90 €

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

## — Nos Entrées —

**Petit St-Marcellin chaud** — 12,50 €

Accompagné de salade verte et de noix.

**Foie gras de Canard** — 17,50 €

"Domaine de Limagne" et sa confiture de figues

**Pâté en croûte** — 14,90 €

Accompagné de salade verte

**Harengs pomme à l'huile** — 12,50 €

Filets de hareng fumé et pommes de terre



## — 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-Marcellin chaud.

— Retrouvez toutes nos flammekueches en  
couverture de ce menu —



## — Menu Enfant — Réservé au moins de 10 ans

— Flammekuechette jambon fromage ou Steak haché ou Saucisse 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 chou, demandez-nous



**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€.

## — 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 €

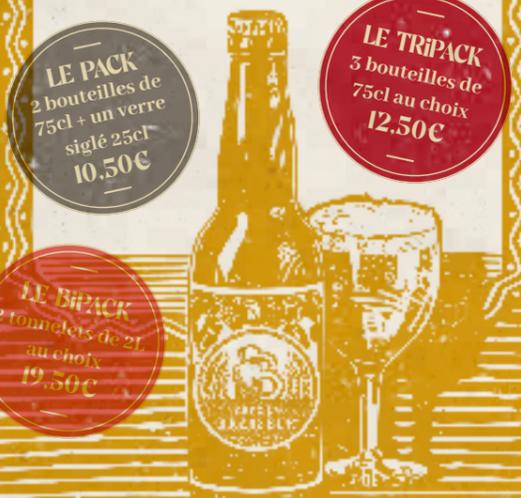
50 cl — 7,00 €

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.



# BOIS CHEZ LE BRASSEUR SONS

## 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 (Crème de cassis, mûre, framboise, pêche, fraise).	8,50 €
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.	

## 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, côtes 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 grillées, chantilly.	
Banana Split	8,10 €
Boules de glaces fraise, chocolat et vanille, sauce chocolat, banane fruit, chantilly.	
La Dame Blanche	7,10 €
Boules 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 12,5cl

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 100% Chardonnay, tête de cuvée	7,20 €
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 €

