

MIE CHEZ LE BRASSEUR BRASSEUR RESTAURATEUR NU

Carte Automne & Hiver

Pour votre confort, nous vous conseillons de réserver votre table.

www.chezlebrasseur.com

Retrouvez nous sur les réseaux sociaux !

— Les bières du Brasseur à la pression —

Bières 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.



25 cl 33 cl 50 cl 100 cl 150 cl

— La Blonde —	3,80 €	4,90 €	6,80 €	12,70 €	15,90 €
— La Blanche, l'Ambrée & l'IPA —	4,30 €	5,00 €	7,00 €	12,90 €	16,90 €
— La Framboise & la Figue —	4,40 €	5,00 €	7,00 €	13,20 €	17,20 €
— La Bière de Saison —	4,50 €	5,30 €	7,20 €	13,50 €	17,50 €

— Quatuor de dégustation —

Quatre verres de bière pression (12cl) au choix



7€90

— Nos flammekueches —

De délicieuses tartes flambées, préparées sur place.

La Classique — 10,50 €
Crème, oignons, lardons.

La Gratinée — 12,90 €
Crème, oignons, lardons, mélange de fromages râpés.

La Flam du Brasseur — 14,50 €
Crème, oignons, lardons, champignons, mélange de fromages râpés.

La Flam'Chui — 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 Jambon Fromage — 14,90 €
Sauce tomate, jambon blanc, oignons, mélanges de fromages râpés.

La Végétarienne — 15,50 €
Sauce tomate, oignons, artichauts, champignons, mélange de fromages râpés.

NEW La Flam Reblochon — 16,50 €
Crème, oignons, lardons, reblochon, mélange de fromages râpés.

— Supplément salade ou frites +2,00€ —

— Formule Duo —

16€90

1 Fammekueche salée
(Classique ou Gratinée ou Flam du Brasseur)
+ 1 Fammekueche sucrée
(pomme ou pomme glacée 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) 4,10 € — (50cl) 7,10 €
— Le Monaco — (25cl) 4,20 € — (50cl) 7,20 €
— Le Tango — (25cl) 4,00 € — (50cl) 7,00 €

6€80

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



— *Soda servi à la fontaine —

Plat du Jour

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

LE 33cl
BIÈRE OU SODA
+3.00€

13€90

— Lundi Soir —
Burger Party
Une bière 33cl ou un soft
au choix offert
*Pour tout burger
commandé sur place*

— Mardi Soir —
Entrecôte Party
Une bière 33cl ou un soft
au choix offert
*Pour toute entrecôte
commandée sur place*

— Mercredi Soir —
Flams salées à volonté
19€90
*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 —
Linguine aux Gambas
24€90
*+ 1 verre de Uby n°4
ou une bière 25cl au choix*



Menu Spécial Déjeuner

— 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.

LE 33cl
BIÈRE OU SODA
+3.00€

19€90

Café
+2.00€

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

Menu Enfant — Réservé au moins de 10 ans

— Flammekuechette jambon fromage ou
Steak haché ou
Saucisse ou
Poulets panés aux corn flakes ou
Saumon (+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.

9€90



Nos Choucroutes

Notre choucroute 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

LE 35.00€
Le 50cl
de bière

LE 2.00€
Le 25cl
de bière

La Choucroute «Chez le Brasseur» — 24,50 €
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 — 34,90 €
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 — 29,50 €
Chou cuisiné à la graisse d'oie et au champagne et
aux lardons, pavé de saumon, gambas, noix de Saint-
Jacques, moules, pommes vapeur et beurre blanc.

Nos Produits de la Mer

Fish & Chips — 19,90 €
Le traditionnel Fish & Chips, sauce tartare.

Tataki de thon — 22,50 €
Sauce miel/soja, accompagné de frites.

Darne de saumon grillée — 21,90 €
Sauce au beurre blanc, accompagnée de haricots verts.



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 – Nous n'acceptons pas les chèques.

Menu du Brasseur

— Petit Saint Marcellin chaud
et salade verte & noix ou
Flammekuechette du Brasseur ou
Petite salade de chèvre chaud.

— Darne de saumon grillée ou
Brochette de poulet mariné ou
Andouillette AAAAA.

— Cheesecake ou
Profiterolles au chocolat ou
Dame Blanche.

LE 4.00€
Le steak 170gr
+1.50€
Sup. bacon

Nos Hamburgers

Le Hamburger Savoyard — 21,90 €
Pain Bun, steak haché, tomate, salade verte, poitrine
fumée, Reblochon, galette de pommes de terre, oignons,
sauce burger, cornichons, frites.

Le Cheeseburger — 20,90 €
Pain Bun, steak haché, tomate, salade verte, cheddar,
sauce burger, cornichons, frites.

Le Chicken Burger — 19,90 €
Pain Bun, poulet pané aux pop flakes, tomate, salade
verte, bacon, cheddar, sauce burger, cornichons, frites.

Le Big Burger XXL du Brasseur — 25,90 €
Pain Bun, deux steaks hachés, tomate, salade verte,
poitrine fumée, galette de pommes de terre, sauce
burger, cornichons, frites.

Nos Pâtes

Linguine aux Gambas — 22,90 €
À la bisque de crustacés crémée.

Linguine au Roquefort — 16,90 €
Jambon cru et noix.

Linguine carbonara — 17,90 €
Crème, lardons, parmesan et œufs.

Nos Viandes

L'Andouillette AAAAA* — 19,50 €
*Association Amicale des Amateurs d'Andouillette
Authentique. Accompagnée de frites, sauce au choix.

Brochette de poulet mariné — 19,50 €
Accompagnée de frites, sauce au choix.

Entrecôte Black Angus 300g — 26,90 €
Accompagnée de frites, sauce au choix.

Escalope milanaise — 26,90 €
Accompagnée de pâtes, sauce tomate.

Magret de canard — 24,90 €
Accompagné de frites, sauce au choix.

Autres choix de garnitures : frites, salade verte, chou, haricots
verts, pâtes.

Supplément garniture +2€ Supplément sauce +1€.

Entrée + Dessert
+ Café

22€00

Plat + Dessert
+ Café

27€00

Entrée + Plat
+ Dessert + Café

32€00

Nos Plats Brasserie

Le Steak Tartare de bœuf — 19,90 €
Servi avec sauce cocktail, ses condiments. Accompagné
de salade verte ou frites.

Le Tartare Poêlé du Brasseur (180g) — 21,50 €
Steak tartare poêlé avec huile d'olive persillade, copeaux
de cantal et pignons. Accompagné de salade verte ou frites.

Le Jarret de Porc XXL — 28,90 €
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 €
Sauce aux fromages râpés, accompagné de salade verte,
jambon cru et frites.

Tartiflette du Brasseur — 16,50 €
Pomme de terre, Reblochon, lardons, sauce aux fromages rapés.

Ribs de porc — 27,90 €
Sauce miel soja, accompagné de frites.

Nos produits maison à emporter

FÊTES & RÉCEPTIONS

Location tireuse 4sh — 25,00 €
Fût Blonde — 2,50 €/L
Fût Autre — 2,50 €/L

BOUTEILLES 75cl

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

VERRES SIGLÉS

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

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€



Nos Apéritifs

Suze, Porto 4 cl	4,00 €
Martini Rosso, Bianco, Fiero 4cl	4,50 €
Ricard, Pastis 5l 4cl	4,30 €
Kir 12cl (Cassis, mûre, framboise, pêche, fraise)	6,00 €
Kir royal au Champagne 12cl	9,50 €
(Crème de cassis, mûre, framboise, pêche, fraise).	
Coupe de Prosecco 12cl	6,50 €
Çoupe de Champagne H.BLIN 12cl	8,50 €
Américano maison 6cl	6,90 €
Martini Rosso, Martini Bianco, Campari	
Fiero Spritz 15cl	8,50 €
Martini Fiero, Prosecco Martini, eau gazeuse	
Spritz St-Germain 15cl	8,50 €
St-Germain, Prosecco Martini, eau gazeuse	
Whisky William Lawson 4cl	6,50 €
Jack Daniel's 4cl	7,50 €
Gin Bombay Saphir Tonic 4cl	9,50 €
Tequila Patron Silver 4cl	8,90 €
Vodka «Grey Goose» 4cl	8,90 €
Bacardi Anejo Cuatro 4cl	7,50 €
Jäger Bomb Jagermeister 2 cl, Red Bull	8,00 €
Complément soda 10cl	1,50 €
Complément Red Bull	3,00 €

Nos Champagnes

Champagne H.BLIN Millésimé 75 cl	60,00 €
R.de Ruinart 75 cl	85,00 €

Nos Digestifs

Baileys 4cl	7,70 €
Fleur de bière 4cl	7,70 €
Eau de vie de Mirabelles, Framboises, Poire Williams 4cl	7,70 €
Get 27, Limoncello 4cl	6,00 €
Rhum Santa Teresa 4cl	8,50 €
Calvados 4cl	7,50 €
Cognac Hennessy 4cl	13,50 €
Sélection de Malts 4cl	13,50 €
Cardhu 12 ans, Knockando 12 ans, Lagavulin 16 ans, Talisker 10 ans.	

Nos Fromages & Desserts

Assortiment de fromages	8,80 €
Confiture de figes, 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	8,90 €
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 crème anglaise et de glace vanille.	
Profiteroles au chocolat chaud maison	8,90 €
Cheesecake Speculoos	7,30 €
Accompagnée de glace Speculoos.	
Baba au Rhum et chantilly	7,50 €
Brownie	7,90 €
Accompagnée de crème anglaise, de glace vanille, de caramel beurre salé et d'amandes effilées.	



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 €
Fanta orange 25 cl	4,30 €
Fever Tree Ginger 20 cl	4,00 €
Diabolo (sirop + limonade) 33 cl	3,90 €
Schweppes Tonic ou Agrumes 25 cl	4,00 €
Sirop à l'eau 33 cl	3,30 €
(Fraise, grenadine, menthe, citron, pêche, cassis, orgeat, banane, citron pulpe, cerise, framboise, kiwi, pamplemousse, pomme)	
Cocktail de jus de fruits 25 cl	6,50 €
Jus d'orange ou citron frais pressé	6,00 €
Jus de fruits 25 cl	3,90 €
(Orange, abricot, tomate, ananas, pamplemousse, fraise, banane, A.C.E., pomme)	
Red Bull 25 cl	5,50 €
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	3,90 €
Café Latte, Cappuccino	4,90 €
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	8,90 €

Nos Vins de Pays

Rouge, rosé, blanc, côteaux méditerranéens	5,50€	9,50€
--	-------	-------



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, speculoos, 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	7,50 €
Château Farambert Cuvée Sélection	7,00 €
AOP Bandol "Sélection Bunan"	6,90 €

Blancs

IGP Côtes de Gascogne Domaine Uby n°4	5,50€
Domaine Grézan IGP Pays d'Oc	7,20 €
100% Chardonnay, tête de cuvée	
Domaine du Bagnol "Cassis"	8,10 €
Chablis AOC	8,00 €
Riesling	6,00 €

Rouges

Château Roubine "Cru Classé" AOC	7,20 €
Domaine Bunan Moulin des Costes	7,90 €
Rimauresq "Cru Classé"	8,20 €
Crozes Hermitage AOC « Domaine Belle »	8,00 €

Carte des Vins



Rouges

Côtes-du-Rhône « Guigal » AOC	23,00 €
Crozes Hermitage AOC « Domaine Belle »	42,00 €
Domaine Bunan Moulin des Costes	42,00 €
Bordeaux « Le Regalet » AOC	25,00 €
Château Farambert Cuvée Sélection	25,00 € (50cl) 32,00 €
Rimauresq "Cru Classé"	42,00 €
Château Roubine "Cru Classé" AOC	35,00 €

Blancs

Riesling AOC	29,00 €
IGP Côtes de Gascogne Domaine Uby n°4	26,00 €
Domaine du Bagnol "Cassis"	40,00 €
Domaine Grézan IGP Pays d'Oc	36,00 €
Chablis AOC	38,00 €

Rosés

Château Farambert Cuvée Sélection	23,00 € (50cl) 32,00 €
Château Roubine	35,00 €
AOP Bandol "Sélection Bunan"	30,00 €

Vins de notre région

Tous nos vins ont été rigoureusement sélectionnés

Nos Flammekuechettes sucrées

La Flam aux Pommes	7,50 €
Crème pâtissière, émincé de pommes, sucre roux.	
La Pomme glacée	7,90 €
Crème pâtissière, émincé de pommes, sucre roux, boule de glace vanille.	
La Banane Nutella	8,50 €
Crème pâtissière, bananes, sucre roux, nutella.	
La Bénodet	8,50 €
Crème pâtissière, émincé de pommes, sucre roux, caramel au beurre salé.	

Nos Gaufres

Liégeoise : Ronde et sucrée | Bruxelloise : Rectangulaire et nature

Gaufre au sucre	5,90 €
Gaufre au chocolat chaud ou chantilly ou glace vanille	7,50 €
Gaufre complète chocolat, chantilly et glace vanille	8,50 €
Gaufre à la sauce caramel au beurre salé	7,30 €
Gaufre à la crème de marrons	7,30 €
Gaufre au Nutella et amandes effilées	8,50 €

