

BRASSERIE
D'AURILLAC



16 cours Monthyon,
15000 Aurillac

WWW.BRASSERIE-AURILLAC.FR

04.71.48.37.60



COCKTAILS

MOJITO Rhum Saint James, menthe, sucre de canne, Perrier et citron vert	10.00 €
APEROL SPRITZ Apérol, tonic et Prosecco	8.00 €
FRENCH 15 Champagne, gin, citron vert	12.00 €
IRISH COFFEE Irish whiskey, café, sucre de canne et chantilly	9.50 €
RIO (sans alcool) jus multifruits, pulco, sirop de grenadine	5.00 €

BAR

BIÈRES :	25 cl	50 cl
<i>Pression</i>		
CARLSBERG BLONDE	3.50 €	6.90 €
BLANCHE DES NEIGES	4.50 €	8.90 €

Bouteilles

BIÈRES LOCALES BIO CRAT'R 33 cl	5.90 €
BIÈRE SANS ALCOOL 1664 33 cl	5.90 €

SPIRITUEUX LOCAUX : "DISTILLERIE HAUTES TERRES"

ORÉE GIN SAUVAGE BIO	6.00 €
VERMOUTH DRY BIO	5.00 €
VERMOUTH ROUGE BIO	5.00 €
VERMOUTH BLANC BIO	5.00 €
MURA - PURE MALT 24 MOIS	8.00 €
MURA - RYE SPIRIT 18 MOIS	6.50 €

APÉRITIFS :

RICARD, PASTIS	4.00 €
MARTINI blanc, rouge	4.00 €
PORTO blanc, rouge	4.00 €
MUSCAT DE RIVESALTES "Domaine Cazes"	4.00 €
GENTIANE «COUDERC»	4.00 €
KIR ALIGOTÉ	5.00 €
KIR ROYAL	12.00 €
VOLCAN (Châtaigne et Gentiane)	4.50 €
AMERICANO «MAISON»	7.00 €

DIGESTIFS :

GET 27, GET 31	6.00 €
EAUX DE VIE SAINT-FLORIAN	8.00 €

Framboise, Mirabelle, Poire William, Prune

CALVADOS	7.00 €
ARMAGNAC	8.00 €
COGNAC ABK6 XO	8.00 €
VERVEINE ARTISANALE	6.00 €
BAILEYS	6.00 €
LAGAVULIN 16 ANS	12.00 €
TALISKER 10 ANS	10.00 €
RHUM EL DORADO 5 ANS	8.00 €
RHUM PLANTATION SPECIAL DRY	10.00 €

SOFT

JUS DE FRUITS 20 cl	3.50 €
<i>Orange, Pomme, Ananas, Abricot, Tomate</i>	

COCA COLA 33 cl	4.00 €
COCA COLA ZÉRO 33 cl	4.00 €
SCHWEPPESTONIC 20 cl	4.00 €
PERRIER 33 cl	4.00 €
ORANGINA 25 cl	4.00 €
ICETE A 25 cl	4.00 €
LIMONADE 25 cl	4.00 €
DIABOLO 25 cl	4.00 €
SIROP À L'EAU 25 cl	2.00 €

EAUX :

VITTEL 25 cl	3.00 €
VITTEL 50 cl	4.00 €
VITTEL 1 L	5.00 €
SAN PELLEGRINO 50 cl	4.00 €
SAN PELLEGRINO 1 L	5.00 €
SAINT-GÉRON 75 cl	5.00 €

CAFETERIE

EXPRESSO « FLORIO »	1.80 €
DÉCAFÉINÉ « CAFÉ RICHARD »	1.80 €
DOUBLE EXPRESSO « FLORIO »	3.60 €
CAFÉ LONG « FLORIO »	2.00 €
THÉ « COMPTOIRS RICHARD »	3.50 €
INFUSION	3.50 €
CHOCOLAT CHAUD	3.50 €
CAPPUCCINO	4.00 €

CHAMPAGNES :

COUPE 12,5CL	10.00 €
JACQUARD BRUT MOSAÏQUE	70.00 €
MOËT ET CHANDON BRUT IMPÉRIAL	80.00 €
JACQUARD ROSÉ BRUT MOSAÏQUE	90.00 €
VEUVE CLIQUOT RICH ROSÉ	110.00 €

A PARTAGER

ACCRA DE MORUE (10 pièces) Sauce créole	12.00 €
PLANCHE MIXTE (CHARCUTERIE, FROMAGE)	16.00 €

L'ARDOISE

Actualisée chaque jour selon arrivage

LUNDI AU JEUDI MIDI & SOIR ET VENDREDI MIDI

ENTRÉE, PLAT, DESSERT - 25.90€

ENTRÉE, PLAT OU PLAT, DESSERT - 20.90€

PLAT - 15.90€

VENDREDI SOIR, WEEK-END & JOUR FERIÉ

ENTRÉE, PLAT, DESSERT - 35.00€

ENTRÉE, PLAT OU PLAT, DESSERT - 29.00€

PLAT - 24.00€

SUGGESTION DU MOMENT

NOS SUGGESTIONS VARIENT SUIVANT LA SAISON, L'ARRIVAGE ET SELON L'INSPIRATION DE NOS CHEF(FES), QUI TOUT AU LONG DE L'ANNÉE VOUS SURPRENDRONS AVEC DES PLATS REVISITÉS OU TRADITIONNELS.

POUR LES PETITS 12.00€

STEACK HACHÉ *ou* POISSON DU JOUR,

+ DEUX BOULES DE GLACE AU CHOIX

+ BOISSON (Sirop, Diabolo, Soft ou jus de fruits)

SEMINAIRES ET EVENEMENTS GROUPES

Nous pouvons accueillir tout type d'événements, professionnels et loisirs (séminaires d'entreprise, mariage, baptême, anniversaire, clubs sportifs, associations) au sein de nos différents salons (capacité pouvant aller jusqu'à 100 personnes selon la disposition).

Possibilité de privatisation de nos espaces.

Nous vous proposons un ensemble de prestations complémentaires, à la carte.

Notre équipe vous répondra dans les plus brefs délais pour vous apporter une réponse personnalisée. N'hésitez pas à nous faire parvenir votre demande par mail:

h1501@theoriginalshotels.com



Produits frais garantis.

Fait maison suivant la charte Maître Restaurateur.

Toutes nos viandes sont de provenance française.

Pour les allergènes renseignements auprès du service.

VINS D'EXCEPTION

BLANC :

GEWURZTRAMINER VENDANGE TARDIVE <i>Domaine Schulmberger "Cuvée Christine"</i>	75.00 €
MEURSAULT AOC <i>Domaine Jean Marie Bouzereau</i>	115.00 €
CONDRIEU AOC <i>Domaine Jean Michel Gerin "La Loye"</i>	105.00 €

ROUGE :

AOP CHATEAU NEUF DU PAPE <i>Domaine chante cigale «Pi»</i>	92.00 €
CHATEAU LE COTEAU <i>Margaux AMC</i>	66.00 €
CÔTE RÔTIE AOC <i>Domaine Duclaux "La Germiné"</i>	95.00 €
SAINT ESTÈPHE AOC <i>Château de Pez</i>	95.00 €
NUIT SAINT GEORGES AOC <i>Domaine Ambroise "Vieilles Vignes"</i>	120.00 €

CAVE

ROUGE:

Auvergne

50cl

75 cl

CÔTES D'AUVERGNE CHATEAUGAY <i>Domaine Pierre Goigoux "Les Amandiers"</i>	29.00 €
CÔTES D'AUVERGNE AOC DESPRAT SAINT VERNY <i>"La Légendaire" Le Vin des Burons</i>	34.00 €
<i>Languedoc Roussillon</i>	
PIC SAINT LOUP AOC <i>Château Lascaux "Carra"</i>	32.00 €
<i>Vallée de la Loire</i>	
SAINT NICOLAS DE BOURGUEIL AOC <i>Domaine de La Chevalerie "Terroir"</i>	27.00 €
SANCERRE AOC <i>Famille Bourgeois "Les bonnes bouches"</i>	49.00 €
<i>Côtes du Rhône</i>	
COTES DU RHONE AOC <i>Plan des moines « La Borde »</i>	29.00 €
CROZES-HERMITAGE AOC <i>Domaine des Hauts-Chaïssis "L'Esquisse"</i>	45.00 €
<i>Beaujolais & Bourgogne</i>	
HAUTES COTES DE NUITS <i>"Paul-Henri Lacroix"</i>	37.00 €
MORGON AOC <i>Château de Bellevue "Les Charmes"</i>	43.00 €
<i>Bordeaux</i>	
BORDEAUX AOC <i>Camille de Labrie</i>	33.00 €
SAINT-EMILION GRAND CRU AOC <i>"Chevalier Lescours"</i>	42.00 €
LALANDE DE POMEROL AOC <i>Château Moulin à vent</i>	48.00 €
<i>Sud-Ouest</i>	
MADIRAN <i>Domaine Alain Brumont "Torus"</i>	22.00 €
	31.00 €

BLANC :

Auvergne

75 cl

ROSÉ :

Provence

75 cl

CÔTES D'AUVERGNE AOC <i>Domaine Pierre Goigoux "Les Amandiers"</i>	32.00 €	CÔTES DE PROVENCE AOC <i>Les Vignerons de St Tropez "Note Bleue"</i>	28.00 €
<i>Vallée de la Loire</i>		CÔTEAUX D'AIX EN PROVENCE AOC <i>Château de Calissanne</i>	32.00 €
SANCERRE <i>Famille Bourgeois "Grande réserve"</i>	47.00 €	CÔTES DE PROVENCE AOP <i>"Château Sainte Roseline"</i>	39.00 €
<i>Bourgogne</i>		<i>Corse</i>	
BOURGOGNE ALIGOTÉ AOC <i>Domaine Bouchard Aîné et Fils</i>	34.00 €	IGP ÎLE DE BEAUTÉ <i>"Viva bella"</i>	26.00 €
CHABLIS AOC <i>Domaine Jean-Marc Brocard "Vieilles Vignes"</i>	50.00 €		
<i>Bordeaux</i>			
BORDEAUX AOP <i>Château Recougne</i>	29.00 €		

VERRES ET CARAFES

BLANC:

12 cl

25 cl

50 cl

CÔTES DE GASCOGNE AOC <i>Les Hauts de Montrouge "Gros Manseng"</i>	4.00 €	8.00 €	16.00 €
CHARDONNAY <i>maison Monmmessin "Petit Bistro"</i>	4.00 €	8.00 €	16.00 €

ROUGE:

PINOT NOIR <i>Cave DSV "Le tracteur"</i>	4.00 €	8.00 €	16.00 €
CÔTES DE GASCOGNE AOC <i>Domaine Alain Brumont "Merlot-Tannat"</i>	4.00 €	8.00 €	16.00 €

ROSÉ:

CÔTES D'AUVERGNE AOP <i>Cave DSV 7ème Ciel</i>	4.00 €	8.00 €	16.00 €
---	--------	--------	---------

VINS DU MOIS, une sélection de vins choisis par l'équipe