

BRASSERIE D'AURILLAC



SOFT

JUS DE FRUITS 20 cl	3.00 €
<i>Orange , Ananas, Abricots, Tomate* à base de jus concentré</i>	
FRUITS FRAIS PRESSÉS	4.00 €
<i>Oranges, citron</i>	

COCA COLA 33 cl	3.00 €
COCA COLA LIGHT 33 cl	3.00 €
SCHWEPES TONIC 20 cl	3.00 €
PERRIER 33 cl	3.00 €
ORANGINA 25 cl	3.00 €
ICE TEA 25 cl	3.00 €
LIMONADE 30 cl	3.00 €

EAUX :

VITTEL 25 cl	3.00 €
VITTEL 50 cl	3.50 €
VITTEL 1 L	4.00 €
SAN PELLEGRINO 50 cl	3.50 €
SAN PELLEGRINO 1 L	4.00 €
SAINT-GÉRON 75 cl	4.30 €

CAFETERIE

EXPRESSO	1.50 €
NOISETTE	1.50 €
DÉCAFÉINÉ	1.50 €
DOUBLE EXPRESSO	2.80 €
CHOCOLAT CHAUD	3.00 €
CAFÉ OU CHOCOLAT VIENNOIS	3.50 €
DOUBLE	3.50 €
CAFÉ CRÈME	3.50 €
CAPPUCCINO	3.50 €
CAFÉ FRAPPÉ	3.00 €

THÉ :

VERT	2.40 €
<i>Thé vert menthe, Jasmin ou Sancha</i>	
NOIR	2.40 €
<i>Ceylan, Darjeeling, Vanille caramel, Earl grey, Fruits rouges ou Lapsang souchang</i>	
INFUSIONS	2.40 €
<i>Verveine, Verveine menthe, Camomille, Tilleul ou Menthe poivrée</i>	

BAR

BIÈRES :	25 cl	50 cl
<i>Pression</i>		
CALSBERG BLONDE	3.00€	5.90€
GRIMBERGEN BLANCHE	3.50€	6.90€
<i>Artisanales (Blonde, blanche, rousse, brune):</i>		
SULFURIK (CANTAL) 33 cl		5.70€

WHISKIES :	2 cl	4 cl
J AND B	3.00 €	5.50 €
JACK DANIELS	3.50 €	6.50 €
OBAN 14 ANS		11.00 €
LAGAVULIN		12.00 €
TALISKER 10 ANS		10.00 €
ABERLOUR		7.00 €

CHAMPAGNES :

COUPE 12cl	9.00 €
JACQUARD BRUT MOSAÏQUE	58.00 €
LAURENT PERRIER BRUT	68.00 €
JACQUARD ROSÉ BRUT MOSAÏQUE	95.00 €
JACQUARD ROSÉ BRUT MILLÉSIMÉ	72.00 €
LAURENT PERRIER ROSÉ	105.00 €

APÉRITIF :	
RICARD, PASTIS 2 cl	3.00 €
MARTINI blanc, rouge 5 cl	3.20 €
PORTO blanc, rouge 5 cl	3.20 €
MUSCAT DE SAINT-JEAN 10 cl	3.20 €
GENTIANE – COUDERC 5 cl	3.20 €
KIR VIN BLANC “Bourgogne Aligoté” 12 cl	4.80 €
KIR “Chardonnay” 12 cl	3.20 €
VOLCAN (Châtaigne et Gentiane) 12 cl	3.20 €

DIGESTIF :	
PIPPERMINT “Get 27”	6.00 €
EAUX DE VIE	7.00 €
<i>Framboise, Mirabelle, Poire William, Prune</i>	
CALVADOS	6.00 €
ARMAGNAC “Duc de Carmilhac”	7.00 €
COGNAC ABK6 XO	7.00 €
VERVEINE ARTISANALE	6.00 €
BAILEYS, COINTREAU, GRAND MARNIER	6.00 €
CRÈMES	4.50 €
<i>Cassis, Pêches, Framboises, Châtaignes, Myrtilles</i>	
IRISH COFFEE	7.00 €
<i>Irish whiskey, café, sucre et chantilly</i>	

Produits garantis **frais**.

Fait maison suivant la
charte Maître Restaurateur.

Une partie de nos **légumes**
sont produits par Pascal dans
notre propriété ayant l'**agrément BIO**.

Toutes nos **viandes sont**
de provenance française.

Pour les allergènes renseignements
auprès du service.



– L'ARDOISE –

Actualisée chaque jour selon arrivage

ENTRÉE, PLAT, DESSERT - 24.90€

ENTRÉE, PLAT OU PLAT, DESSERT - 19.90€

PLAT - 14.90€

SUGGESTION DU MOMENT

Suivant la saison et l'intuition de Mathieu

– POUR LES PETITS 9.50€ –

STEACK HACHÉ ou POISSON DU JOUR,

+ FRITES FRAICHES ou LÉGUMES DU JOUR,

+ CORNET DE MURAT ou DEUX BOULES DE GLACE AU CHOIX

+ BOISSON (sirop, diabolo, verre de coca, verre de jus de fruits, ice tea)

A L'APERITIF



LA SAUCISSE SÈCHE 7.50€

LA PLANCHE 12.00€

– LES – INCONTOURNABLES



FOIE GRAS DE CANARD AUX ÉPICES DOUCES 12.90€
Compotée de pommes à la cannelle et brioche maison

SAUMON D'ÉCOSSES LABEL ROUGE 12.50€
Fumé par nos soins, citron, crème fraîche et beurre salé

TARTARE DE BŒUF CRU OU POÊLÉ 16.50€
Pommes frites maison et mesclun

NOIX DE ST JACQUES 26.00€
Parfum de curry rouge, fondue d'endives et chorizo

ENTRECÔTE DE RACE SALERS 24.90€
Truffade fraîche et mesclun

RIS DE VEAU EN COCOTTE 24.50€
Pommes grenailles, champignons et thym frais

BABA AU COINTREAU 7.80€

CAFÉ VRAIMENT GOURMAND 7.90€

PALETTE DE GLACES ARTISANALES 7.20€

FROMAGE DE NOS MONTAGNE 7.10€
et confiture de fruits sec



VINS D'EXCEPTION

Une sélection d'Aurélie

BLANC :

MEURSAULT BLANC 2017 "Domaine Jean Marie Bouzereau"	78.00 €
GEWURZTRAMINER VENDANGE TARDIVE	70.00 €
<i>"Cuvée Christine Domaine Schulmberger 2016"</i>	
CONDRIEU BLANC "La Loye 2017 Domaine Jean Michel Gerin"	73.00 €

ROUGE :

MADIRAN "Château Montus 2014 Domaine Alain Brumont"	53.00 €
CÔTE RÔTIE 2016 "Domaine Pierre Gaillard"	88.00 €
PIC SAINT LOUP 2015 "Métairies du Clos vieilles vignes Domaine Clos Marie"	55.00 €
SAINT ESTÈPHE 2012 "Château de Pez"	99.00 €
NUIT SAINT GEORGES 1ER CRU "Aux Thorey 2013 Domaine Schulmberger"	105.00 €

CHAMPAGNE :

DOM PÉRIGNON 2006	170.00 €
-------------------------	----------

VERRES ET CARAFES

BLANC :

	12 cl	25 cl	50 cl
CÔTES DE GASCOGNE "Les Hauts de Montrouge"	4.00 €	7.50 €	13.50 €
GROS MANSENG			
CHARDONNAY "Authentique"	3.50 €	6.20 €	11.80 €

ROUGE :

CÔTES D'AUVERGNE CHATEAUGAY "Pierre Goigoux"	3.50 €	6.20 €	11.80 €
CÔTES DE GASCOGNE BRUMONT "Merlot Tannat"	3.70 €	6.70 €	12.50 €

ROSÉ :

CÔTES D'AUVERGNE CHATEAUGAY "Pierre Goigoux"	3.50 €	6.20 €	11.80 €
--	--------	--------	---------

VINS DU MOIS, une sélection de vins à découvrir.

CAVE

BLANC :		75 cl	ROSÉ :		75 cl
CÔTE D'AUVERGNE AOC "Les Amandiers"		23.00 €	CÔTE D'AUVERGNE "Pierre Goigoux"		19.00€
SANCERRE AOC "Serge Laloue"		34.50 €	CORSE « DOMAINE "Gaspa d'Oru"		22.00€
BOURGOGNE ALIGOTÉ AOC "Maison Misserey"		27.00 €	CÔTE DE PROVENCE "Vigneron de St Tropez"		25.00€
CHABLIS BIO "Domaine Brocard"		43.00€	CÔTEAUX D'AIX EN PROVENCE AOC "Château Calissane"		27.00€
ROUGE:		37.5 cl	50 cl	75 cl	
Auvergne					
CÔTE D'AUVERGNE "Les Amandiers"					23.00€
CÔTE D'AUVERGNE AOC "La légendaire millésimé 2017"					28.50€
Languedoc Roussillon					
PIC SAINT LOUP AOC "Château Lascaux"			22.50€		32.00€
GAILLAC "Les Initiales Domaine ROTIER BIO"					24.00€
Vallée de la Loire					
SANCERRE AOC SERGE LALOUE					38.00€
SAINT NICOLAS DE BOURGUEIL AOC "La Chevallery"		16.00€	19.00€		27.00€
Côte du Rhône					
DOMAINE GRIGAN LES ADHÉMAR AOC "Secret de Terroir"					26.50€
CROZES-HERMITAGE AOC "Les Paillanches"					36.00€
Beaujolais Bourgogne					
MORGON AOC "Les Charmeuses"					27.00€
BOURGOGNE PINOT NOIR "Pasquier Desvignes"					33.00€
Bordeaux					
CÔTES DE BOURG "Château THUILLAC"		13.50€	17.00€		23.00€
SAINT-EMILION GRAND CRU "Chevalier Lescours"					43.00€
PESSAC LÉOGNAN AOC "Les Demoiselles Haut-Brion"					55.00€
LALANDE DE POMEROL AOC "Château Moulin à vent"					42.00€



BRASSERIE D' AURILLAC

16 cours Monthyon
15000 AURILLAC

04.71.48.37.60

www.brasserie-aurillac.fr



HORAIRE D'OUVERTURE

Ouvert 7/7j

du lundi au samedi

de 12h00 à 14h00 & de 19h15 à 22h00

le dimanche

de 12h00 à 14h00 & de 19h15 à 21h00



*Réservation de salle, salons pour réceptions, réunions, séminaires...
Devis sur demande.*