

LES FROMAGES

Assiette de trio de fromages
Selon marché, salade gourmande



7.00

LES DESSERTS

Sélection des desserts du jour



8.00

Café gourmand maison

Crème brûlée carambar, madeleine, financier pistache framboise, verrine pomme cidre

8.50

LES GLACES

Dame blanche ou noire

Glace vanille ou chocolat, chocolat chaud, amandes effilées et chantilly maison



7.50

Colonel

Sorbet citron arrosé de vodka

7.00

Café ou chocolat liégeois

Glace café ou chocolat, glace vanille, sauce café ou chocolat, chantilly maison

7.00

Coupe à composer (la boule, avec ou sans chantilly)

2.00

Glaces : vanille, chocolat, café, pistache, caramel beurre salé, rhum raisin, spéculoos, praliné

Sorbets : citron vert, pomme verte, cassis, mangue, fraise, framboise

L'ARDOISE

Du lundi au jeudi, midi et soir, le vendredi et le samedi midi (hors jours fériés et veilles de fêtes)

FORMULE À 12.90

Plat + boisson*

FORMULE À 16.90

Entrée + Plat
ou
Plat + Dessert ou Fromages
+ boisson*

FORMULE À 19.90

Entrée + Plat + Dessert ou Fromages
+ boisson*

* Boisson au choix

1 verre de vin (12,5cl) ou galopin de bière (15cl)
ou eau plate (20cl) ou eau gazeuse (25cl) ou soft (25cl)

LE MENU ENFANT

MENU OFFERT JUSQU'À 8 ANS

(pour tout repas adulte consommé)

MENU À 8.50

(de 9 à 12 ans)

PLAT AU CHOIX

Steak de poulet ou Aiguillettes de cabillaud ou de poulet ou Jambon blanc

ACCOMPAGNEMENT AU CHOIX

Pommes frites ou Fusilloni

DESSERT

Coupe de glace

HORAIRES

La Brasserie : tous les jours de 12h à 22h30, jusqu'à 23h le vendredi et samedi

Les Pizzas : tous les jours de 12h à 14h et de 19h à 22h30

Le Snacking : tous les jours de 12h à 00h, jusqu'à 2h le vendredi et samedi

Carte conçue et réalisée par Mouhssine Mehaidra, son sous-chef Jérôme Turcke, ainsi que leur équipe.

Volontairement, nous ne salons pas nos frites cuites au gras de bœuf. Ces plats respectent les critères d'une alimentation équilibrée.

En application du règlement européen N°1169/2011 relatif aux allergènes, nous tenons à votre disposition un document sur lequel tous les allergènes composant nos plats sont répertoriés. Les poids indiqués sont avant cuisson et peuvent varier de plus ou moins 5%.

Prix net TTC en euros, service compris. L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération.

LA BRASSERIE DU

MAZ



SCANNER ET TRADUIRE VOTRE MENU
SCAN AND TRANSLATE YOUR MENU

LES PLANCHES À PARTAGER

Charcuteries

Chorizo, rosette, serrano, terrine de campagne, jambon blanc

15.00

Fromages

Mimolette, camembert, brie, emmental, duo de carottes croquantes, fromage aux herbes

15.00

Planche mixte «charcuteries et fromages» : 18.00



LES ENTRÉES

Petit tour à la ferme « champignons »

Œuf parfait, baguettine à l'ail

11.00

Chaud froid de filet de maquereau

Pomme, avocat

11.00

Tartine au citron

Effeillé de langue de bœuf et chorizo, sauce gribiche à notre façon

10.00

Velouté de panais

Parfumé à la noisette, lard fumé

9.00



LES SALADES

Salade César

Salade mêlée, aiguillettes de poulet ou aiguillettes de cabillaud panées, tomates, parmesiano, croûtons, œuf dur, sauce à l'anchois et ciboulette

S 11.00 L 16.00

Salade de gésiers de canard

Vinaigrette framboise, croûtons, champignons de Paris, tomates, œuf dur

11.00 16.00



LES SAUCES AU CHOIX

Poivre, à l'orange, à l'oignon rouge, crème tétragone pistache, jus de légumes réduit, crème de chorizo, fromagère

LES VIANDES

Pavé de rumsteak Charolais VBF (+/- 220 grs)

Sauce au poivre, pommes frites

19.00

Tartare de bœuf Charolais VBF (au couteau)

Assaisonné de câpres, oignons, cornichons et ciboulette, pommes frites

16.50

Sot- l'y- laisse de dinde

Ravioles mezzelune chèvre et figue, crème de tétragone et pistache

15.50

Bavette d'ailoyau de veau VVF (+/- 200 grs)

À l'oignon rouge, pommes de terre roseval confites aux arômes

17.00

Le canard en deux cuissons à l'orange

Déclinaison de carottes et potimarron

17.00

LES POISSONS

Dos de merlu rôti

Lentilles corail, émulsion au chorizo

15.00

Filet de daurade sébaste

Aubergines en trois textures, jus de légumes réduit

16.50



LES SUPPLÉMENTS GARNITURES

Poêlée de légumes - Assiette de frites
Salade mêlée - Riz Pilaf

3.00

LES PÂTES

Fusilloni au beurre de cacahuètes

Tempura de légumes

13.00

Fusilloni à la carbonara revisitée

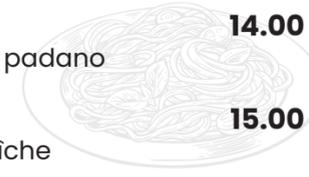
Lard fumé, œuf parfait, crème de grana padano

14.00

Nouilles façon thaï aux scampis

Lait de coco, citronnelle et coriandre fraîche

15.00



LES BURGERS

Nos burgers sont accompagnés de pommes frites et salade

Black Burger

Steak de poulet façon bouchère (+/- 150 grs), emmental, tomates, salade, sauce burger maison

14.00

Burger céréales

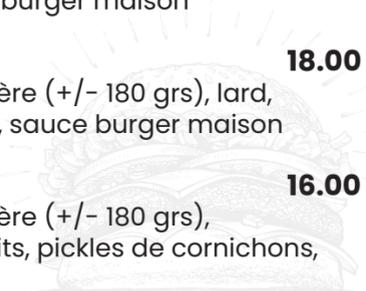
Steak haché de bœuf façon bouchère (+/- 180 grs), lard, oignons frits, roquette et reblochon, sauce burger maison

18.00

Cheeseburger brioché

Steak haché de bœuf façon bouchère (+/- 180 grs), cheddar, sauce cocktail, oignons frits, pickles de cornichons, salade, tomates

16.00



LES PIZZAS

(Selon horaires)

Margherita

Sauce tomate à l'origan, mozzarella, olives noires

11.00

Royale

Sauce tomate à l'origan, mozzarella, jambon blanc, champignons de Paris, olives noires

13.00

Quatre fromages

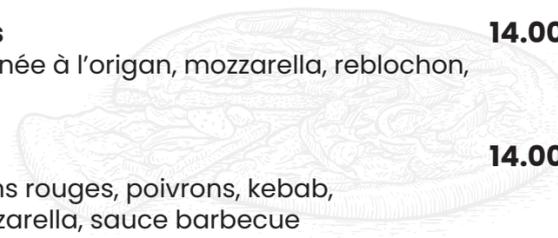
Sauce tomate cuisinée à l'origan, mozzarella, reblochon, brie, grana padano

14.00

Kebab

Base crème, oignons rouges, poivrons, kebab, cheddar râpé, mozzarella, sauce barbecue

14.00



LE SNACKING

(Selon horaires)

Servi avec pommes frites et salade

Croque gourmand

Pain de campagne, béchamel moutardée, jambon blanc, gratiné à l'emmental et cheddar (sup. œuf 1.00)

10.00

Omelette complète... ou au choix

Lanières de poivrons, herbes fraîches, oignons frits, emmental râpé, jambon

11.00

Assiette de kebab

Pickles de chou rouge, salade

14.00

Welsh traditionnel

À la bière brune

13.00

Steak haché façon bouchère (+/- 180grs)

Sauce échalote

13.50

Club Poulet

Blanc de poulet, œuf dur, tomates, salade, mayonnaise à l'estragon

11.00

Fish and Chips

Sauce tartare

12.50



LES SUGGESTIONS DU WEEKEND

Le Chef vous propose des suggestions du vendredi soir au dimanche midi. Demandez l'ardoise.

