



BRASSERIE
D' AURILLAC



WWW.BRASSERIE-AURILLAC.FR

16 cours Monthyon
15000 AURILLAC

04.71.48.37.60



BAR

BIÈRES :

Pression

CARLSBERG BLONDE	3.50 €	6.90 €
GRIMBERGEN BLANCHE	4.00 €	7.90 €

Bouteilles

BIÈRES SULFURIK «LOCALE» BIO 33 cl	5.70 €
------------------------------------	--------

WHISKIES :

J & B	3.00 €	5.50 €
JACK DANIELS	3.50 €	6.00 €
OBAN 14 ANS		11.00 €
LAGAVULIN 16 ANS		12.00 €
TALISKER 10 ANS		10.00 €
ABERLOUR 10 ANS		8.00 €

APÉRITIFS :

RICARD, PASTIS	3.50 €
MARTINI blanc, rouge	3.50 €
PORTO blanc, rouge	3.50 €
MUSCAT DE SAINT-JEAN	3.50 €
GENTIANE «COUDERC»	3.50 €
KIR VIN BLANC	4.80 €
KIR	3.50 €
KIR ROYAL	10.00 €
VOLCAN (Châtaigne et Gentiane)	4.00 €
AMERICANO «MAISON»	6.00 €

DIGESTIFS :

GET 27, GET 31	6.00 €
EAUX DE VIE SAINT FLORENT	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 €
CRÈMES	4.50 €
Cassis, Pêche, Mûre, Framboise, Châtaigne, Myrtille	
IRISH COFFEE	9.50 €
Irish whiskey, café, sucre de canne et chantilly	
RHUM	10.00 €
Diplomatico, Kraken	

SOFT

JUS DE FRUITS 20 cl	3.50 €
Orange, Ananas, Abricot, Tomate* à base de jus concentré	

COCA COLA 33 cl	3.50 €
COCA COLA ZÉRO 33 cl	3.50 €
SCHWEPES TONIC 20 cl	3.50 €
PERRIER 33 cl	3.50 €
ORANGINA 25 cl	3.50 €
ICE TEA 25 cl	3.50 €
LIMONADE 25 cl	3.50 €
DIABOLO 25 cl	3.50 €
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 « CAFÉ RICHARD »	1.50 €
DÉCAFÉINÉ « CAFÉ RICHARD »	1.50 €
DOUBLE EXPRESSO « CAFÉ RICHARD »	3.00 €
CAFÉ LONG « CAFÉ RICHARD »	2.00 €
THÉ « COMPTOIR RICHARD »	3.00 €
INFUSION	3.00 €
CHOCOLAT CHAUD	3.00 €
CAPPUCCINO	3.50 €

CHAMPAGNES :

COUPE 12,5CL	10.00 €
JACQUARD BRUT MOSAÏQUE	60.00 €
MOËT ET CHANDON BRUT IMPÉRIAL	70.00 €
JACQUARD ROSÉ BRUT MOSAÏQUE	85.00 €
MOËT ET CHANDON ROSÉ IMPÉRIAL	94.00 €

A PARTAGER

SAUCISSON ENTIER DU CANTAL (LABEL BLEU, BLANC, COEUR) DE CHEZ TALON	17.00€
PLANCHE DE CHARCUTERIE DE CHEZ TALON	14.50€
PLANCHE MIXTE (CHARCUTERIE, FROMAGE)	15.90€

LES INCONTOURNABLES

FOIE GRAS DE CANARD AUX ÉPICES DOUCES <i>Chutney de figues et brioche MAISON</i>	18.00€
SAUMON D'ÉCOSSE LABEL ROUGE <i>Fumé par nos soins, citron, crème fraîche et beurre salé</i>	12.80€
TARTARE DE BŒUF cru ou poêlé <i>Pommes frites maison et mesclun</i>	17.00€
ENTRECÔTE DE RACE SALERS env. 250g <i>Truffade fraîche et mesclun</i>	29.00€
SAINT-JACQUES SNACKÉES <i>Risotto au Cantal</i>	34.00€
RIS DE VEAU EN COCOTTE <i>Pommes grenailles, champignons et thym frais</i>	27.00€
VÉRITABLE BABA AU RHUM	8.50€
CAFÉ VRAIMENT GOURMAND	7.90€
PALETTE DE GLACES ARTISANALES	7.50€
FROMAGES D'AUVERGNE <i>Et confiture de fruits secs</i>	7.50€

- L'ARDOISE -

Actualisée chaque jour selon arrivage

ENTRÉE, PLAT, DESSERT - 25.90€

ENTRÉE, PLAT OU PLAT, DESSERT - 20.90€

PLAT - 15.90€

WEEK-ENDS & JOURS FÉRIÉS

ENTRÉE, PLAT, DESSERT - 33.00€

ENTRÉE, PLAT OU PLAT, DESSERT - 28.00€

PLAT - 23.00€

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 10.00€ -

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, Soft ou jus de fruits)



Produits garantis frais.

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>	91.00 €
CONDRIEU AOC <i>Domaine Jean Michel Gerin "La Loye"</i>	105.00 €

ROUGE :

MADIRAN AOC <i>Domaine Alain Brumont Château Montus</i>	61.00 €
PIC SAINT LOUP AOC <i>Domaine Clos Marie "Métairies du Clos, vieilles vignes"</i>	62.00 €
CÔTE RÔTIE AOC <i>Domaine Duclaux "La Germiné"</i>	95.00 €
SAINT ESTÈPHE AOC <i>Château de Pez</i>	107.00 €
NUIT SAINT GEORGES AOC <i>Domaine Ambroise "Vieilles Vignes"</i>	120.00 €

CAVE

ROUGE :

Auvergne

CÔTES D'AUVERGNE CHATEAUGAY <i>Domaine Pierre Goigoux "Les Amandiers"</i>	27.00€
CÔTES D'AUVERGNE AOC DESPRAT SAINT VERNY <i>"La légendaire" Le Vin des Burons</i>	33.00€

Languedoc Roussillon

PIC SAINT LOUP AOC <i>Château Lascaux "Carra" BIO</i>	29.00€	37.00€
---	--------	--------

Vallée de la Loire

SAINT NICOLAS DE BOURGUEIL AOC <i>Domaine de La Chevalerie "Terroir"</i>	27.00€	33.00€
SANCERRE AOC <i>Domaine Serge Laloue</i>		48.00€

Côtes du Rhône

GRIGNAN LES ADHÉMAR <i>Domaine de Montine "Secret de Terroir"</i>	27.00€
CROZES-HERMITAGE AOC <i>Cave de Tain "Nobles rives"</i>	45.00€

Beaujolais & Bourgogne

CÔTEAUX BOURGUIGNON <i>Maison Monmessin</i>	29.00€
MORGON AOC <i>Château de Bellevue "Les Charmes"</i>	39.00€

Bordeaux

BLAYES CÔTES DE BORDEAUX AOC, <i>Château Haut-Moulin "Vieilles Vignes" BIO</i>	33.00€
SAINT-EMILION GRAND CRU AOC <i>"Chevalier Lescours"</i>	43.00€
LALANDE DE POMEROL AOC <i>Château Moulin à vent</i>	48.00€
PESSAC LÉOGNAN AOC <i>"Les Demoiselles de Larrivet Haut-Brion"</i>	67.00€

Sud-Ouest

GAILLAC AOC <i>Domaine Alain Rotier "Les initiales" BIO</i>	25.00€
---	--------

BLANC :

Auvergne

CÔTES D'AUVERGNE AOC <i>Domaine Pierre Goigoux "Les Amandiers"</i>	29.00 €
--	---------

Vallée de la Loire

SANCERRE AOC <i>Domaine Serge Laloue</i>	43.00 €
--	---------

Bourgogne

BOURGOGNE ALIGOTÉ AOC <i>Domaine Bouchard Aîné et Fils</i>	33.00 €
CHABLIS AOC <i>Domaine Jean-Marc Brocard "Vieilles Vignes" BIO</i>	49.00 €

ROSÉ :

Provence

CÔTES DE PROVENCE AOC <i>Les Vignerons de St Tropez "Note Bleue"</i>	27.00€
--	--------

CÔTEAUX D'AIX EN PROVENCE AOC <i>Château de Calissanne</i>	32.00€
--	--------

CÔTEAUX VAROIS <i>Domaine La Rose des Vents BIO</i>	29.00€
---	--------

Corse

IGP ÎLE DE BEAUTÉ CORSE <i>Domaine Gaspa d'Oru</i>	25.00€
--	--------

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 €
CÔTES D'AUVERGNE AOC <i>"Prestige Chardonnay"</i>	4.00 €	8.00 €	16.00 €

ROUGE :

IGP DU PUY-DE-DÔME, DESPRAT SAINT-VERNY <i>"Pinot noir"</i>	3.50 €	7.00 €	14.00 €
CÔTES DE GASCOGNE AOC <i>Domaine Alain Brumont "Merlot-Tannat"</i>	4.00 €	8.00 €	16.00 €

ROSÉ :

CÔTES D'AUVERGNE AOC <i>Domaine Pierre Goigoux "Croix Arpin"</i>	4.00 €	8.00 €	16.00 €
--	--------	--------	---------

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