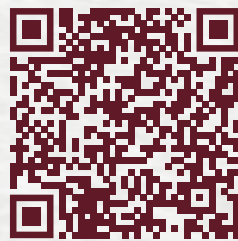




B

BRASSERIE
D' AURILLAC



WWW.BRASSERIE-AURILLAC.FR

16 cours Monthyon
15000 AURILLAC

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 €
BORA BORA Rhum Saint James, jus d'ananas, jus d'abricot, purée de passion et pulco	8.00 €
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 €
GRIMBERGEN BLANCHE	4.00 €	7.90 €

Bouteilles

BIÈRES LOCALES BIO CRAT'R 33 cl	5.80 €
BIÈRE SANS ALCOOL 1664 33 cl	5.80 €

WHISKIES :	2 cl	4 cl
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 ALIGOTÉ	4.80 €
KIR CHARDONNAY	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-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 €
CRÈMES	4.50 €

Cassis, Pêche, Mûre, Framboise, Châtaigne, Myrtille

RHUM	10.00 €
-------------	---------

Selon notre sélection

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 €
ICETEА 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 « 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	70.00 €
MOËT ET CHANDON BRUT IMPÉRIAL	80.00 €
JACQUARD ROSÉ BRUT MOSAÏQUE	90.00 €
VEUVE CLIQUOT RICH ROSÉ	110.00 €

A PARTAGER

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

LES INCONTOURNABLES

FOIE GRAS DE CANARD AUX ÉPICES DOUCES Chutney de figues et brioche MAISON	18.00 €
SAUMON D'ÉCOSSE LABEL ROUGE Fumé par nos soins, citron, crème fraîche et beurre salé	12.80 €
TARTARE DE BŒUF cru ou poêlé Pommes frites maison et mesclun	17.00 €
ENTRECÔTE DE RACE SALERS env. 250g Truffade fraîche et mesclun	29.00 €
JOUES DE LOTTE À L'ARMORICAINE Risotto de lentilles corail aux petits légumes	32.00 €
RIS DE VEAU EN COCOTTE Pommes grenailles, champignons et thym frais	27.00 €
VÉRITABLE BABAAU RHUM	8.50 €
CAFÉ VRAIMENT GOURMAND	9.00 €
PALETTE DE GLACES ARTISANALES	8.00 €
FROMAGES D'Auvergne Et confiture de fruits secs	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 FRAÎCHES 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>	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 €
AOP PESSAC LEOGNAN <i>Les Demoiselles de l'arrivet Haut-Brion</i>	69.00 €
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:

	50cl	75 cl
<i>Auvergne</i>		
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" BIO</i>	32.00 €	39.00 €
<i>Vallée de la Loire</i>		
SAINT NICOLAS DE BOURGUEIL AOC <i>Domaine de La Chevallerie "Terroir"</i>	27.00 €	33.00 €
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 » BIO</i>		29.00 €
CROZES-HERMITAGE AOC <i>Cave de Tain "Nobles rives"</i>		45.00 €
<i>Beaujolais & Bourgogne</i>		
HAUTE COTES DE NUITS <i>"Paul-Henri Lacroix"</i>		37.00 €
MORGON AOC <i>Château de Bellevue "Les Charmes"</i>		43.00 €
<i>Bordeaux</i>		
BLAYES CÔTES DE BORDEAUX AOC <i>Château Haut-Moulin "Vieilles Vignes" BIO</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>		
CAHORS <i>Château Lamartine "Tandem"</i>		25.00 €

BLANC :

	75 cl
<i>Auvergne</i>	
CÔTES D'AUVERGNE AOC <i>Domaine Pierre Goigoux "Les Amandiers"</i>	32.00 €
<i>Vallée de la Loire</i>	
SANCERRE <i>Famille Bourgeois "Grande réserve"</i>	47.00 €
<i>Bourgogne</i>	
BOURGOGNE ALIGOTÉ AOC <i>Domaine Bouchard Aîné et Fils</i>	34.00 €
CHABLIS AOC <i>Domaine Jean-Marc Brocard "Vieilles Vignes" BIO</i>	50.00 €
<i>Bordeaux</i>	
BORDEAUX AOP <i>Château Recougne</i>	29.00 €

ROSÉ :

	75 cl
<i>Provence</i>	
CÔTES DE PROVENCE AOC <i>Les Vignerons de St Tropez "Note Bleue"</i>	28.00 €
CÔTEAUX D'AIX EN PROVENCE AOC <i>Château de Calissanne</i>	32.00 €
CÔTES DE PROVENCE AOP <i>"Château Sainte Roseline"</i>	39.00 €
<i>Corse</i>	
IGP ÎLE DE BEAUTÉ <i>"Viva bella"</i>	26.00 €

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 "Cuvée Saint Pierre"</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