

COPEAUX DE
VIEUX COMTÉ
30 mois d'affinage
7.20

RILLETTES DE
SARDINE
Toasts de pain de
campagne
8.50

LE JAMBON
BRAISÉ
À la truffe
8.50

À PARTAGER !



VINS DU JOUR

BLANC	12CL	25CL	50CL
MACON	5.90	11.80	22.20
<i>Domaine Nadine Ferrand</i>			
RIESLING	6.00	11.50	22.00
<i>Clos de la folie marco Domaine Héring</i>			
BERGERAC	6.70	13.20	26.00
<i>Fleur de roche Château les Hauts de Caillevet</i>			
LES SACRES	5.50	10.50	20.50
<i>AMS TRAM GRAM</i>			

ROUGE	12CL	25CL	50CL
LES CAPRICES D'ANTOINE	5.10	10.10	20.10
<i>Côtes du Rhône</i>			
VENTOUX LES GÉLINOTTES	4.90	9.50	18.50
<i>Domaine Alain Jaume</i>			
COSTIÈRES DE NÎMES CAPRÉA	5.60	11.10	22.10
<i>Domaine Saint-Étienne</i>			

CORBIÈRES	6.90	13.60	26.90
<i>Château Ollicux Romanis</i>			

ROSÉ	12CL	25CL	50CL
CUVÉE MÉDITERRANÉE	5.20	10.20	20.20
<i>Domaine Figuière</i>			

ENTRÉES

ŒUFS MIMOSA 6.50
avec crumble de brioche

POULET CRISPY AUX ÉPICES 11.70
pané au panko, yaourt citronné

ŒS À MOELLE À LA FLEUR DE SEL 10.80
et toasts de pain de campagne

GRAVLAX DE SAUMON 12.30
crème de raifort, toasts de pain de campagne

SOUPE À L'OIGNON GRATINÉE 8.90
au vieux comté

CROMESQUIS DE JONES DE PORC 8.50
sauce tartare

JAMBON PERSILLÉ 8.90
salade verte

ESCARGOTS À L'ALSACIENNE
beurre maître d'hôtel

6 ESCARGOTS 8.90
12 ESCARGOTS 16.90

PLATS

TARTARE DE BOEUF CHAROLAIS AU COUTEAU 18.90
Frites fraîches, salade verte

CLUB SANDWICH À LA VOLAILLE FERMÈRE 17.50
Volaille fermière rôtie, lard paysan, frites fraîches

ONGLET DE BOEUF À L'ÉCHALOTE 21.50
Pommes grenailles, salade verte

CUISSE DE CANARD DE BARBARIE CONFITE 21.50
*Pommes grenailles, jus corsé aux
champignons de saison*

ROGNONS DE VEAU 18.50
Sauce moutarde à l'ancienne, pommes grenailles

FILET DE SAUMON 22.00
Déclinaison de carottes, émulsion à la livèche

PLUMA IBÉRIQUE 19.90
Purée de patates douces, jus de viande à l'asiatique

RISOTTO AUX CHAMPIGNONS DE SAISON 17.50

LINGUINES AUX CREVETTES 19.50
Sauce bisque, copeaux de parmesan

BURGER 18.50
*Lard paysan, comté affiné 30 mois,
pickles frites fraîches*

SALADE CAESAR AU POULET CRISPY 17.90
*Sucrine, copeaux de parmesan, lard paysan,
sauce caesar, petits croûtons*

ASSIETTE DE FROMAGES

COMTÉ 30 MOIS, CHÈVRE FRAIS,
MUNSTER, CAMEMBERT *Servi avec pain frais!*
1 MANGEUR 12.00
2 MANGEURS 21.00

DESSERTS

MILLE-FEUILLE MINUTE à la vanille, crumble
de noix de pécan 7.80

PARIS-BREST praliné 8.50

CRÈME CARAMEL *retour en enfance* 6.50

MOELLEUX CHOCOLAT *cœur coulant* 9.40

CRÈME BRÛLÉE *vanille et fève tonka* 7.20

TARTE TATIN *mousse de fromage à la cardamome* 8.90

OPÉRA FAÇON BOËHM 9.80
beurre salé et croustillant cacahuètes

PÂTISSERIE DU JOUR *demandez-nous!* 6.80

GLACE
Choix : vanille, fraise, chocolat, café
1 BOULE 2.20 | 2 BOULES 4.20 | 3 BOULES 6.20
Supplément chantilly +0.50

SORBET
Choix : citron, framboise, poire
1 BOULE 2.20 | 2 BOULES 4.20 | 3 BOULES 6.20
Sorbet arrosé +4

BOISSONS

CHAUDES		FROIDES	
CAFÉ EXPRESSO	2.00	VITTEL 50CL	3.80
CAFÉ RALLONGÉ	2.20	VITTEL 1 LITRE	5.80
DOUBLE EXPRESSO	3.80	SAN PELLEGRINO 50CL	3.80
GRAND CAFÉ	3.20	SAN PELLEGRINO 1 LITRE	5.80
GRAND CAFÉ AU LAIT	3.40	COCA-COLA 33CL	3.80
CAPPUCCINO	3.80	ORANGINA 33CL	3.70
CHOCOLAT CHAUD	3.80	JUS DE FRUIT 25CL	3.80
THÉ	3.90	OASIS TROPICAL 25CL	3.80
INFUSION	3.80	THÉ GLACÉ MAISON 33CL	4.20
		<i>Pêche ou Hibiscus</i>	

DIGESTIFS,
COCKTAILS & CO
DEMANDEZ LA CARTE !

Taxes et services compris.
Prix nets en euros TTC.
Chèques non acceptés.
N'hésitez pas à demander la
liste des allergènes.

POUR
ACCOMPAGNER



MENU ENFANT (-10 ANS)

STEAK HACHÉ OU SUPRÊME DE VOLAILLE
avec frites et 1 boule de glace
8.90

GARNITURES SUPPLÉMENTAIRES +4 EUROS
*Frites fraîches, pommes grenailles,
légumes sautés, salade verte*

SUIVEZ-NOUS !

WWW.BRASSERIE-BOEHM.COM

