

# COCKTAILS

## Signatures

### SOEUR SOURIRE

Gin Bombay Sapphire, citron vert, coulis de  
gingembre maison, tonic water, sirop d'hibiscus

11.90

### TIRAMISU MARTINI

Kaluha, Bailey's, Amaretto, expresso

11.90

### ABRICOTTI ABRICOTTA

Vodka Ketel One, Amaretto, sirop de Macadamia,  
jus de citron, jus d'abricot

12.50

### JARDIN SECRET

Gin Bombay Sapphire infusé à la camomille,  
Noilly Prat, jus de citron,  
jus de cranberry, ginger ale

11.90

### BANOFFEE NEGRONI

Liqueur de Banane, Rhum infusé à la cacahuète,  
Martini Riserva Rubino, Campari Bitter, Bitter chocolat

12.50

### LE TIKKI DES COPAINS

Rhum infusé à la fève de Tonka, sirop d'orgeat, citron vert,  
purée de passion, jus d'ananas, angostura bitter

11.90



COPEAUX DE  
VIEUX COMTÉ  
30 mois d'affinage  
7.80

POULET CRISPY  
AUX ÉPICES  
Sauce barbecue maison  
12.30

Frites de patates douces  
Mayonnaise truffée  
5.90

À PARTAGER !



## VINS DU JOUR

BLANC	12cl	25cl	50cl
MÂCON BLANC Chardonnay Bourgogne - Domaine Nadine Ferrand	6.20	12.20	23.50
RIESLING	6.30	12.50	24.00
Clos de la folie marco - Domaine Héring			
GEWURZTRAMINER	7.00	13.50	26.00
Les Authentiques - Domaine Héring			

ROUGE	12cl	25cl	50cl
LES CAPRICES D'ANTOINE Côtes du Rhône - Domaine Ogier	5.10	10.10	20.10
VENTOUX LES GÉLINOTTES Domaine Alain Jaume	5.50	10.50	20.50
PINOT NOIR	6.50	12.80	25.20
Les Authentiques - Domaine Héring			
PAS SI VITE IGP St Guilhem du Désert	6.50	12.00	21.50

ROSÉ	12cl	25cl	50cl
CUVÉE MÉDITERRANÉE Domaine Figuière	5.50	10.80	21.00

SUGGESTION DU MOMENT : DEMANDEZ-NOUS

## BOISSONS

FROIDES	CHAUDES
VITTEL 50cl 3.80	CAFÉ EXPRESSO 2.00
VITTEL 1 LITRE 5.80	CAFÉ RALLONGÉ 2.20
SAN PELLEGRINO 50cl 3.80	DOUBLE EXPRESSO 3.80
SAN PELLEGRINO 1 LITRE 5.80	GRAND CAFÉ 3.20
PERRIER 33cl 4.20	GRAND CAFÉ AU LAIT 3.40
COCA-COLA 33cl 4.10	CAPPUCCINO 3.80
FANTA 25cl 4.10	CAFÉ FRAPPÉ 5.50
OASIS 25cl 4.10	CHOCOLAT CHAUD 3.80
SCHWEPPE 25cl 4.10	THÉ 3.90
ORANGINA 25cl 3.90	INFUSION 3.90
JUS DE FRUIT 25cl 3.80	
TROPICO ORIGINAL 25cl 3.90	
GINGERBEER 33cl 6.50	
THÉ GLACÉ MAISON 33cl 4.20	
Pêche ou Hibiscus	

POUR ACCOMPAGNER

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.



## PLATS

TARTARE DE BOEUF CHAROLAIS  
COUPÉ AU COUTEAU, frites, salade verte 20.50

SUPRÊME DE VOLAILLE. 22.50  
Pommes rattes, caviar d'aubergine,  
jus de volaille au sésame

FILET DE SAUMON 22.50  
Ravioles du Dauphiné, jeune pousse d'épinard,  
espuma beurre noisette

BAVETTE DE BOEUF 24.50  
Pommes rattes, tomate coeur de boeuf rôtie,  
sauce Choron

CHEESEBURGER. 19.90  
Compotée d'oignons rouges, cheddar,  
sauce barbecue maison, frites  
Supp Lard paysan +2,00 €

ESCALOPE VIENNOISE, frites 24.50

RISOTTO VERDE. 20.50  
Pesto roquette, petits pois,  
jeunes pousses d'épinards, amande

CLUB SANDWICH À LA VOLAILLE 17.90  
Lard paysan, frites

SALADE CAPRESE. 19.50  
Burrata, tomates anciennes, pesto roquette, amandes

SALADE CÉSAR. 20.50  
Poulet crispy, lard paysan, parmesan,  
sauce césars, tomate cerise

GARNITURES SUPPLÉMENTAIRES +4,50 EUROS  
Frites, Salade verte  
Légumes, Pommes rattes

## ASSIETTE DE FROMAGES

COMTÉ 30 MOIS, CHÈVRE FRAIS, 13.00  
MUNSTER, CAMEMBERT Servi avec pain frais!

## DESSERTS

BRIOCHE PERDU. 11.00  
compotée de pêche, sorbet pêche

TARTE DU JOUR, demandez-nous! 6.90

CRÈME BRULÉE, vanille 7.00

MOUSSE AU CHOCOLAT GRAND-MÈRE, 11.00  
crumble cacao fleur de sel, framboise

SOUPE DE FRAISE, 11.00  
salade et sorbet fraise, pignon de pin caramélisé

DAME BLANCHE, Sauce chocolat maison 7.80

CHEESECAKE MYRTILLE ET SPÉCULOS 9.00

GLACE OU SORBET  
Choix: vanille, chocolat équateur, café,  
framboise, citron, fraise, passion  
1 BOULE 2.40 | 2 BOULES 4.40 | 3 BOULES 6.40  
Supplément chantilly +0.50  
Sorbet arrosé +4

POUR ACCOMPAGNER VOTRE DESSERT  
Expresso martini 9.90 - Tiramusi Martini 11.90  
Irish Coffee 9.50

SUIVEZ-NOUS !

WWW.BRASSERIE-BOEHM.COM @BRASSERIEBOEHM

## ENTRÉES

BURRATA. 13.50  
sauce vierge de framboise et amande basilic

TARTARE DE SAUMON A L'ASIATIQUE. 14.00  
guacamole et cacahuètes

TATAKI DE THON. 13.50  
condiment de saison, éclats de noisettes

SOUPE À L'OIGNON. 9.50  
gratinée au Comté

TARTARE DE THON. 14.00  
façon vitello tonato

ŒUF MIMOSA. 10.00  
coulis de petit pois, Crispy de jambon de parme

GASPACHO DE TOMATE GREEN ZÉBRA. 11.00  
toast de ricotta

ESCARGOTS beurre maître d'hôtel LES 6 : 9.90  
LES 12 : 17.90

## MENU ENFANT (-10 ANS) 10.50

EMINCÉ DE VEAU, SAUCE CRÈME CHAMPIGNON, FRITES  
OU  
PLAT À LA CARTE EN 1/2 PORTION (hors cheeseburger)  
+ 1 boule de glace