



La Brigout

v o u s s o u h a i t e l a b i e n v e n u e !

NOS ENTRÉES

Gaspacho de courgettes 7,5€

olives noires concassées

Melon / Serrano 10€

Mesclun, Serrano 24 mois, melon et pesto

Tartare de daurade 12€ / Plat 22€

Daurade, ciboulette, échalotte, tomate, coriandre, mangue, huile d'olive citron, amandes éfilées

Foie Gras 10€

Foie gras de canard, figue, miel et mesclun

Salade du pêcheur 9€ / Plat 17€

Mesclun, saumon mariné, crevettes, avocat, pomelos, tomates cerise

Crabe/Avocat 12€ / Plat 23€

Chair de crabe fraîche, avocat, mayonnaise et balsamique réduit

NOS PLATS & MIJOTÉS TRADITION

Tartare de boeuf à l'italienne 15,5€

Tartare de boeuf préparé avec un pesto, parmesan et oignons nouveaux, tomates séchées, frites et salade

Demi-magret de canard 16€

Demi magret de canard, sauce fruit de la passion, purée de pommes de terre et haricots verts

Veau aux olives 16€

Epaule de veau, tomate, olives noires, purée de pomme de terre

Hambourgeois 16€

Version boeuf : boeuf haché, Comté, poitrine fumée, tomates, oignons rouges, sauce cocktail et frites maison

Version poulet : blanc de poulet, roquette, sauce parmigiana, parmesan et frites maison

Nageur poêlé 18€

Filet de bar, sauce vierge coriandre et mangue, poêlée de légumes

NOS DESSERTS

Moelleux chocolat coeur caramel 8,5€

Tarte figues et mascarpone 8,5€

Fondue de fruits frais au chocolat 7€

Cheesecake façon Rachel 8,5€

Café gourmandise 8€

M i j o t é s & B a r à V i n s

Prix nets, taxe et service compris



La Brigout

VINS BLANCS

	Btle 75cl	Verre 14cl
Pays d'Oc <i>Domaine Nicole</i>	21€	4€
Sauvignon <i>Eric Louis</i>	25€	4,5€
Pouilly Fuissé Vieilles Vignes <i>Bouchard Père et Fils</i>	42€	6,5€
St Véran <i>Bouchard Père et Fils</i>	31€	
Chablis 1^{er} Cru « Les Vaillons » <i>William Fèvre</i>	45€	7€
Côtes de Gascogne, Moelleux <i>Chiroulet</i>	29€	5,5€

VINS ROUGES

	Btle 75cl	Verre 14cl
Pays d'Oc <i>Domaine de Bésilles</i>	20€	
Marsannay <i>Huguenot</i>	39€	
Hautes Côtes de Nuits <i>Bouchard Père et Fils</i>	30€	5€
Givry <i>Domaine Ragot</i>	38€	
Sancerre <i>Eric Louis</i>	34€	
Saint Nicolas de Bourgueil <i>Biologique</i> <i>Domaine de la Lande</i>	29€	
Beaune du Château 1er Cru <i>Bouchard Père et Fils</i>	48€	8€
Vosne-Romanée <i>Bouchard Père et Fils</i>	68€	
Mercurey <i>Bouchard Père et Fils</i>	38€	
Pic Saint Loup <i>Mas de Jon</i>	25€	4,5€
Crozes Hermitage «La Matinière» <i>Ferraton Père et Fils</i>	37€	6,5€
Fleurie <i>Villa Ponciago</i>	28€	
Languedoc Biologique <i>Paul Mas 1892</i>	25€	
Pinot Noir Pays d'Oc <i>Domaine Martinolles</i>	22€	4€
Graves <i>Château Lamouroux</i>	30€	
Invité du mois : Côtes du Rhône Bio <i>Domaine de Verquières</i>	26€	5€

VINS ROSES

	Btle 75cl	Verre 14cl
Gris gris <i>Côtes du Roussillon</i>	20€	4€
Château d'Ollières <i>Côteaux Varois en Provence</i>	25€	4,5€

BIÈRE / CHAMPAGNE / APERITIFS

Heineken Pression	25cl	3,9€
	50cl	7€
Leffe, Hoegaarden 33cl		4,5€
Duvel 33cl		6€
Champagne <i>Louis Constant</i>	12cl	7€
	Btle	45€
Kir <i>Cassis, Pêche, Mûre, Framboise</i>	12cl	4€
Kir Royal		7€
Martini, Porto, Campari	7cl	4,5€
Pastis, Mauresque	4cl	4,5€
Whisky, Gin, Vodka, Rhum, Téquila <i>Accompagné</i>	4cl	6€ +1,5€
Whisky Jack Daniel's	4cl	7,5€

EAUX / SODAS / JUS

Eau minérale plate ou gazeuse	1l	5,2€
	50cl	3,9€
	Perrier 33cl	3,9€
Sirop <i>Citron, Grenadine, Fraise, Menthe</i>		+0,5€
Soda <i>Coca, Coca Light, Coca Zéro,</i>	33cl	
<i>Orangina, Schweppes, Limonade</i>	25cl	3,9€
Jus et nectars de fruits <i>Orange, Pomme, Tomate, Abricot, Ananas,</i>		3,9€
<i>Pamplemousse</i>		

CAFE / THE / INFUSION

Expresso / Décaféiné	2€
Double Expresso	3,20€
Café crème / Cappucino	3,20€
Thé <i>Thé vert à la menthe, Earl Grey, Thé noir aux</i>	3€
<i>fruit rouges</i>	
Infusion <i>Verveine ou camomille</i>	3€
Irish coffee	8€

DIGESTIFS

Cognac, Calvados, Armagnac, Baileys, Get 27, <i>Limoncello, Amaretto, Poire, Marc de Bour-</i>	4 cl	7€
<i>gogne</i>		