



## LES APÉRITIFS

<b>Apéritif maison</b> Rhum, Jus de fraise et Champagne	12cl	<b>11,50€</b>
<b>Champagne à la Flûte</b>	10cl	<b>11,50€</b>
<b>Kir Royal</b> Cassis, Mûres, Framboise, Pêche	10cl	<b>11,50€</b>
<b>Kir Vin Blanc</b> Cassis, Mûres, Framboise, Pêche	8cl	<b>5,50€</b>
<b>Gin Tonic</b>	12cl	<b>11,50€</b>
<b>Spritz</b> Campari, Schweppes & Champagne	12cl	<b>11,50€</b>
<b>Américano</b>	10cl	<b>9,00€</b>
<b>Martini Blanc &amp; Rouge, Suze, Campari</b>	6cl	<b>5,00€</b>
<b>Pastis 51, Ricard, Pernod</b>	2cl	<b>4,00€</b>
<b>Gin, Vodka, Téquila</b>	4cl	<b>8,00€</b>
<b>Rhum Blanc Havana Club</b>	4cl	<b>8,00€</b>

## LES DIGESTIFS

<b>Rhum Pacto Navio, Kraken &amp; Diplomático</b>	4cl	<b>8,00€</b>
<b>Get 27 &amp; 31</b>	4cl	<b>8,00€</b>
<b>Whisky Ballantine's</b>	4cl	<b>8,00€</b>
<b>Cognac</b>	4cl	<b>8,00€</b>
<b>Armagnac</b>	4cl	<b>8,00€</b>
<b>Poires Williams, Mirabelle, Kirsh</b>	4cl	<b>8,00€</b>
<b>Calvados</b>	4cl	<b>8,00€</b>
<b>Grand Marnier</b>	4cl	<b>8,00€</b>
<b>Limoncello</b>	4cl	<b>8,00€</b>
<b>Baileys</b>	4cl	<b>8,00€</b>
<b>Chartreuse Verte &amp; Jaune</b>	4cl	<b>8,00€</b>

## LES VINS

<b>Vin au verre</b> Selection du moment	12cl	<b>5,50€</b>
<b>Pichet de vin</b> Selection du moment	50cl	<b>14,90€</b>
<b>Vin Doux</b> Porto blanc, Porto rouge	8cl	<b>6,00€</b>
<b>Vin Moelleux</b> L'Inédit	10cl	<b>6,00€</b>

## LES BIÈRES

<b>Pelforth</b> Pression	25cl 50cl	<b>4,00€ 8,00€</b>
<b>Bières du Moment</b> Bouteille	33cl	<b>7,50€</b>

## BOISSONS SANS ALCOOL

<b>Sodas</b> Ice-tea, Coca Cola, Coca Cola Zéro, Orangina, Perrier, Limonade	33cl	<b>4,00€</b>
<b>Jus de fruits</b> Ananas, Abricot, Orange, Pomme, Fraise, Tomate	25cl	<b>4,00€</b>
<b>Sirops</b> Citron, Pêche, Grenadine, Menthe, Fraise, Orgeat, PAC	3cl	<b>2,20€</b>
<b>Eau Minérales</b> Vittel, Eau de Perrier	50cl 100cl	<b>5,00€ 6,00€</b>



N'oubliez le petit coup d'œil sur l'ardoise à l'entrée avec nos suggestions du jour et bien sûr nous sommes à votre disposition.

Réservation en ligne

[WWW.BRASSERIELANNEXE.COM](http://WWW.BRASSERIELANNEXE.COM)

## LES MENUS



### Plat du Jour

**17,90€**

Uniquement le midi du  
lundi au vendredi  
Sauf jour férié



### Entrée & Plat ou Plat & Dessert

**25,90€**

Entrée, Plat & Dessert

**29,90€**



### Salade Repas

**17,90€**

### Salade Repas avec Vin & Café

**20,90€**

Toutes nos entrées sont  
déclinables en Salade Repas



## LES ENTRÉES

<b>Pot de Tapenade d'Olives Noires</b> Domaine de Mas Lau	6,90€
<b>Planche de Charcuterie &amp; Fromage du Moment</b>	14,90€
<b>Brandade de Morue Maison</b> Légumes croquants, Mesclun et Huile de curry	14,90€
<b>Salade César</b> Filets de Poulet Marinés au Curry et Paprika, Parmesan, Tomates et Sauce César aux Anchois	14,90€
<b>Saumon Mi-Cuit Façon Gravlax</b> Guacamole d'avocat, Crème aux Herbes et Salade	14,90€
<b>Soupe de Poisson de chez Fonfon</b> Croûtons, Rouille et Emmental Rapé	14,90€



### MENU RUFFY 10,50€

*jusqu'à 10ans*

- Boisson (Jus de fruits, Coca, Ice tea, Sirop)
- Steak Haché ou Filet de Poisson avec Frites Maison ou Pâtes ou Purée Maison
- 2 Boules de Glaces au choix ou Petits Moelleux au Chocolat

Toutes nos viandes sont d'origine France sauf Pluma Espagne.

Toutes nos présentations sont taxes et services compris. Les chèques ne sont pas acceptés.

Présence d'allergènes dans nos plats. (Le tableau des allergènes est à votre disposition.)

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé à consommer avec modération.

## LES PLATS

<b>Queues de Gambas à la Plancha</b> Wok de Légumes, Sauce Teriyaki	21,90€
<b>Pavé de Thon Poêlé</b> Légumes du Moment, Huile de Condiments	21,90€
<b>Suprême de Volaille Fermière</b> Jus de Viande, Purée Maison et Légumes	19,90€
<b>Tartare de Bœuf</b> Charolais   Préparé par nos soins, Frites ou Purée Maison et Salade	18,90€
<b>Burger de Bœuf</b> Steack haché Charolais, Tomates, Lard Grillé, Cheddar et Sauce barbecue, Frites Maison et Salade	17,90€

## LES PLATS HORS MENU

<b>Noix de Saint-Jacques</b> Purée et Légumes, Jus au Chorizo Croquant de Lard Fumé Purée et Légumes, Escalope de Foie Gras Poêlée	26,90€ 28,90€
<b>Entrecôte de Bœuf   250g</b> Jus de Viande au Poivre, Frites Maison et Salade	24,90€
<b>Pluma Ibérique</b> Purée et Légumes du moment, Jus de Viande	24,90€
<b>Penne Rigate Sauce Crémée aux Champignons</b> avec Saint-Jacques ou Gambas ou Foie Gras poêlé	24,90€
<b>Tournedos de Bœuf</b> Escalope de Foie Gras poêlée, Purée Maison, Jus de Viande	35,80€

## LES DESSERTS

<b>Salade de Fruits Frais</b> Sorbet Citron	6,90€
<b>Baba au Rhum Maison</b> Glace Rhum Raisin, Sauce Caramel Beurre Salé et Chantilly	7,80€
<b>Gaufre</b> Crème de Marrons ou Chocolat et Chantilly	7,80€
<b>Profiteroles</b> Sauce Chocolat, Crème Glacée à la Vanille et Chantilly	7,80€
<b>Glaces et Sorbets   3 Boules</b> Vanille, Chocolat, Café, Caramel Fleur de Sel, Noix de coco, Citron Vert, Fruit de la Passion, Mangue, Rhum Raisin et Framboise	6,60€
<b>Fromage Blanc</b> Coulis Fruits Rouge ou Miel ou Sucre	6,90€
<b>Pélardon des Cévennes</b> Miel ou Huile d'olives	7,20€
<b>Irish Coffee ou Colonel</b>	8,80€
<b>Café Gourmand</b>	7,80€
<b>LES BOISSONS CHAUDES</b>	
<b>Café, Décaféiné</b>	2,00€
<b>Noisette</b>	2,10€
<b>Double Espresso</b>	4,00€
<b>Grand Crème</b>	3,00€
<b>Cappuccino</b>	3,50€
<b>Thés</b> Vert, Noir ou Infusion	3,00€