



## 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, Génépi</b>	4cl	<b>12,00€</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€</b> <b>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€</b> <b>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.

Réservations 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**  
**27,90€**

**Entrée, Plat & Dessert**  
**33,90€**

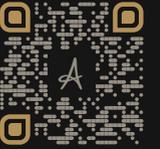
*Midi & Soir*



**Salade Repas**  
**17,90€**

**Salade Repas  
avec Vin & Café**  
**21,90€**

*Toutes nos entrées sont  
déclinable 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> Mesclun, Jus à la Tapenade et Crumble Parmesan	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 11,90€

*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

## LES PLATS

<b>Queues de Gambas à la Plancha</b> Wok de Légumes, Sauce Teriyaki	22,90€
<b>Pavé de Thon Poêlé</b> Légumes du Moment, Huile de Condiments	22,90€
<b>Suprême de Volaille Fermière</b> Jus de Viande, Purée Maison et Légumes	20,90€
<b>Tartare de Bœuf</b> Charolais   Préparé par nos soins, Frites <i>ou</i> Purée Maison et Salade	19,90€
<b>Burger de Bœuf</b> Steack haché Charolais, Tomates, Lard Grillé, Cheddar et Sauce Cocktail, Frites Maison et Salade	18,90€

## LES PLATS HORS MENU

<b>Noix de Saint-Jacques</b> Purée et Légumes, Jus au Chorizo Croquant de Lard Fumé	27,90€
Purée et Légumes, Escalope de Foie Gras Poêlée	29,90€
<b>Entrecôte de Bœuf   250g</b> Jus de Viande au Poivre, Frites Maison et Salade	25,90€
<b>Pluma Ibérique</b> Purée, Légumes du moment et Jus de Viande	25,90€
<b>Penne Rigate Sauce Crémée aux Champignons</b> avec Saint-Jacques <i>ou</i> Gambas <i>ou</i> Foie Gras poêlé	25,90€
<b>Tournedos de Bœuf</b> Escalope de Foie Gras poêlée, Purée Maison et Jus de Viande	36,80€

## LES DESSERTS

<b>Salade de Fruits Frais</b> Sorbet Citron	7,90€
<b>Baba au Rhum Maison</b> Glace Rhum Raisin, Sauce Caramel Beurre Salé et Chantilly	8,80€
<b>Gaufre Maison</b> Crème de Marrons <i>ou</i> Chocolat et Chantilly	8,80€
<b>Profiteroles Maison</b> Sauce Chocolat, Crème Glacée à la Vanille et Chantilly	8,80€
<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	6,90€
<b>Fromage Blanc</b> Coulis Fruits Rouge, Miel, Sucre <i>ou</i> Crème de Marrons	7,50€
<b>Pélardon des Cévennes</b> Miel <i>ou</i> Huile d'olives	8,80€
<b>Irish Coffee <i>ou</i> Colonel</b>	9,80€
<b>Café <i>ou</i> Thé Gourmand</b>	8,80€

## LES BOISSONS CHAUDES

<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 <i>ou</i> Infusion</b> Vert, Noir <i>ou</i> Tisane des Chartreux	3,00€

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.