

L'Annexe

LES MENUS

PLAT DU JOUR

18,90€

Uniquement le midi du
lundi au vendredi
Sauf jours fériés

ENTRÉE & PLAT OU PLAT & DESSERT

28,70€

ENTRÉE, PLAT & DESSERT

34,90€

Midi & Soir

SALADE REPAS

18,90€

SALADE REPAS AVEC VIN & CAFÉ

22,90€

Toutes nos entrées
sont déclinables en
Salade Repas

MENU ENFANT

11,90€

Boisson (Jus de fruits,
Coca, Ice tea, Sirop)

Steak Haché ou
Pavé de Thon avec
Frites Maison, Pâtes
ou Purée Maison

2 Boules de Glaces
au choix ou Petits
Moelleux au Chocolat

jusqu'à 10ans

N'oubliez pas le petit coup
d'œil sur l'ardoise avec nos
suggestions du jour

LES APÉRITIFS

APÉRITIF MAISON

Rhum, Jus de fraise et
Champagne

12cl 11,50€

CHAMPAGNE À LA FLÛTE

10cl 11,50€

KIR Royal

Cassis, Mûre, Framboise,
Pêche

10cl 11,50€

KIR VIN BLANC

Cassis, Mûre, Framboise,
Pêche

8cl 5,50€

Gin Tonic

12cl 11,50€

Spritz

Campari/Aperol/St. Germain,
Schweppes & Champagne

12cl 11,50€

AMÉRICANO

10cl 9,00€

MARTINI BLANC & ROUGE, SUZE, CAMPARI

6cl 5,00€

PASTIS 51, RICARD, CASANIS

2cl 4,00€

Gin, Vodka, TÉQUILA

4cl 8,00€

RHUM BLANC HAVANA CLUB

4cl 8,00€

LES DIGESTIFS

RHUM PACTO NAVIO, KRAKEN & DIPLOMÁTICO

4cl 8,00€

GET 27 & 31

4cl 8,00€

Whisky BALLANTINE'S, Paddy CHIVAS, CAOL ILA, ABERLOUR

4cl 8,00€

4cl 10,80€

COGNAC

4cl 8,00€

ARMAGNAC

4cl 8,00€

POIRE WILLIAMS, MIRABELLE, KIRSH

4cl 8,00€

CALVADOS

4cl 8,00€

GRAND MARNIER

4cl 8,00€

LIMONCELLO

4cl 8,00€

Baileys

4cl 8,00€

CHARTREUSE VERTE & JAUNE, GÉNÉPI

4cl 12,00€

Coup de Cœur du Moment

4cl 12,00€

LES VINS

VIN AU VERRE

Selection du moment

12cl 5,50€

PICHET DE VIN

Selection du moment

50cl 14,90€

VIN DOUX

Porto blanc, Porto rouge

8cl 6,00€

VIN MOELLEUX

L'Inédit

10cl 6,00€

LES BIÈRES

PELFORTH

Pression

25cl 4,00€

50cl 8,00€

BIÈRES du MOMENT

Bouteille

33cl 7,50€

BOISSONS SANS ALCOOL

Sodas

Ice-tea, Coca Cola,
Coca Cola Zéro, Orangina,
Perrier, Limonade

33cl 4,00€

Jus de fruits

Ananas, Abricot, Orange,
Pomme, Fraise, Tomato

25cl 4,00€

Sirops

Citron, Pêche, Grenadine,
Menthe, Fraise, Orgeat, PAC

3cl 2,20€

Eaux MINÉRALES

Vittel, Eau de Perrier

50cl 5,00€

100cl 6,00€

LES BOISSONS CHAUDES

CAFÉ, DÉCAFÉINÉ

2,00€

NOÏSETTE

2,10€

DOUBLE EXPRESSO

4,00€

GRAND CRÈME

3,00€

CAPPUCCINO

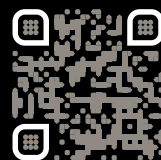
3,50€

THÉS ou INFUSIONS

3,00€

Vert, Vert Menthe,
Noir ou Tisanes des
Chartreux

www.brasserieLANNEXE.COM



LES ENTRÉES

**PLANCHE DE
CHARCUTERIES &
FROMAGE DU MOMENT** 14,90€

**BRANDADE DE MORUE
MAISON** 14,90€
Mesclun, Jus à la
Tapenade et Crumble
Parmesan

SALADE CÉSAR 14,90€
Filets de Poulet
Marinés au Curry et
Paprika, Parmesan,
Tomates et Sauce César
aux Anchois

**SAUMON MI-CUÏT
FAÇON GRAVLAX** 14,90€
Guacamole d'avocat,
Crème aux Herbes et
Salades

**SOUPE DE POISSON
DE CHEZ FONFON** 14,90€
Croûtons, Rouille et
Emmental Râpé

À PARTAGER 7,50€

BRANDADE DE MORUE MAISON
À l'huile de citron confit

ASSIETTE DE JAMBON IBÉRICO
Croûtons à l'huile de tomate
confite

HOUMOUS MAISON
Huile d'olive au paprika

TAPENADE D'OLIVES NOIRES
Domaine de Mas Lau

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

Toutes nos prestations 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

**QUEUES DE GAMBAS
À LA PLANCHA** 22,90€
Wok de Légumes,
Sauce Teriyaki

PAVÉ DE THON POÊLÉ 22,90€
Légumes du Moment,
Huile de Condiments

**SUPRÊME DE VOLAILLE
FERMIÈRE** 20,90€
Jus de Viande, Purée
Maison et Légumes

TARTARE DE BŒUF 19,90€
Charolais | Préparé par
nos soins, Frites ou
Purée Maison et Salade

BURGER DE BŒUF 18,90€
Steack haché Charolais,
Tomates, Lard Grillé,
Cheddar et Sauce
Cocktail, Frites Maison
et Salades

LES PLATS HORS MENU

NOIX DE SAINT-JACQUES 27,90€
Purée et Légumes, Jus
au Chorizo, Croquant de
Lard Fumé
ou
Purée et Légumes, 29,90€
Escalope de Foie Gras
Poêlée

**ENTRECÔTE DE BŒUF |
250g** 25,90€
Jus de Viande au
Poivre, Frites Maison
et Salades

PLUMA IBÉRIQUE 25,90€
Purée, Légumes du
moment et Jus de Viande

PENNE RIQATE 25,90€
Sauce Crémée aux
Champignons avec
Saint-Jacques ou Gambas
ou Foie Gras poêlé

TOURNEDOS DE BŒUF 37,80€
Escalope de Foie Gras
poêlée, Purée Maison et
Jus de Viande

LES DESSERTS

SALADE DE FRUITS FRAIS 8,80€
Sorbet Citron

BABA AU RHUM MAISON 8,80€
Glace Rhum Raisin, Sauce
Caramel Beurre Salé et
Chantilly

GAUFRE MAISON 8,80€
Crème de Marrons ou
Chocolat et Chantilly

PROFITEROLES MAISON 8,80€
Sauce Chocolat, Crème
Glacée à la Vanille et
Chantilly

**GLACES ET SORBETS
3 BOULES** 8,80€
Vanille, Chocolat,
Café, Caramel Fleur
de Sel, Noix de Coco,
Citron Vert, Fruit de la
Passion, Mangue, Rhum
Raisin et Framboise

FROMAGE BLANC 8,80€
Coulis Fruits Rouges,
Miel, Sucre ou Crème de
Marrons

PÉLARDON DES CÉVENNES 8,80€
Miel ou Huile d'olive

IRISH COFFEE OU COLONEL 8,80€

LES CAFÉS GOURMANDS

CAFÉ OU THÉ GOURMAND 8,80€
Petit moelleux au
chocolat, cannelé
bordelais et verrine
ganache chocolat-
caramel, chantilly

LE CAFÉ & CANNÉLÉ 4,50€
Expresso servi avec
un cannelé

CAFÉ AFFOGATO 4,50€
Expresso chaud versé sur
une glace vanille