

# Les boissons

## COCKTAILS

SPRITZ Prosecco, Apérol, tranche d'orange	9,50€
AMERICANO LGB Martini blanc, Campari, trait de Gin, Orange et citron	9,50€
SAINT GERMAIN Spritz Liqueur de Sureau, Prosecco, eau gazeuse, zeste de citron	11,00€
HENDRICK'S TONIC Gin Hendrick's, tonic water, Baies de Genièvre, Concombres	9,50€
MOSCOW MULE Vodka, ginger beer, jus de citron, limonade	9,50€
MOJITO Rhum blanc, Citron vert, Menthe, Glace pillée, Eau gazeuse	9,50€

## MOCKTAILS

VIRGIN MOJITO Un Mojito sans le Rhum	7,80€
VIRGIN PINK LADY Jus de goyave, litchy, citron vert, tonic water	7,80€
SHIRLEY TEMPLE Grenadine, ginger beer	7,20€

## BULLES

PROSECCO	- 12CL -	- 75CL -
KIR IMPERIAL Blanc de Blanc méthode Champenoise, Liqueur de cassis	7,50€	40,00€
Champagne « Veuve Clicquot »	8,50€	90,00€

## VINS BLANCS

CAHORS « Château Lagrezette Petite Merveille Rocamadour »	- 15cl -	- 50cl -	- 75cl -
HORGELUS « Bal des Papillons » Moelleux	5,50€	16,40€	24,50€
IGP COTE CATALANE « Chardonnay de Mi-Nuit »	4,90€	15,90€	22,80€
SANCERRE « Roc Abbaye Mollet »	5,10€	16,20€	23,90€
			35,30€

## VINS ROSÉS

IGP PAYS D'OC « Marcel »	- 15cl -	- 50cl -	- 75cl -
CÔTES DE PROVENCE « Masterel »	4,20€	15,40€	20,90€
CÔTES DE PROVENCE « M. Minuty »	5,50€	16,40€	24,50€
			32,90€

## VINS ROUGES

CÔTES DE DURAS « Berticot Cuvée Première »	- 15cl -	- 50cl -	- 75cl -
LOIRE « St Nicolas de Bourgueil Mabileau »	4,50€	15,90€	22,80€
PAYS D'OC « Corbière Château Luc » Bio	5,50€	16,40€	24,50€
CAHORS « Château Lagrezette Les Chevaliers »	5,10€	16,20€	23,90€
BUZET « Château de Gueyze »	6,20€	19,80€	28,40€
CÔTE DU RHONE « St Joseph Les façottes »	6,40€	20,90€	29,90€
	6,70€	21,80€	30,90€

## VINS Prestiges

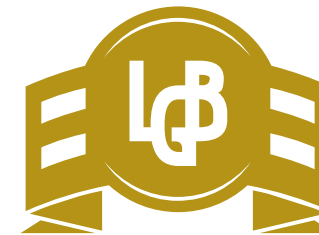
PESSAC LÉOGNAN « Château Baret 2016 »	- 15cl -	- 50cl -	- 75cl -
MARGAUX « Confiance de Prieuré Lichine »			37,90€
GIGONDAS « Guigual »			48,60€
			46,50€

## EAUX

ABATILLES, PÉRIER	- 33cl -	- 50cl -	- 75cl -
ABATILLES plate ou gazeuse	3,90€		
CHATELDON		4,90€	6,90€
			7,90€

## BIÈRES

PRESSIONS	- 33cl -
STELLA	4,90€
LEFFE Blonde	5,90€
BIÈRE de Saison	6,60€
IPA	6,20€
TRIPLE KARMELIT	6,70€



**LA GRANDE BRASSERIE**  
Brasserie - Restaurant

AUTOMNE-HIVER 2023

# Carte

## Entrées et grignotages

- <b>Bol de frites maison</b> , sauce béarnaise.	4,90€
- <b>Œufs mimosas</b>	6,30€
- <b>Butternut rôti au miel</b> , mousse de chèvre	9,20€
- <b>Cassolette de Chipirons</b> , dés de chorizo.	10,20€
- <b>Belle Planche de charcuterie italienne</b>	16,80€
- <b>Burrata sauce pesto</b> , bouquet de mache.	10,50€
- <b>Os à moelle</b> à la fleur de sel, condiments.	8,70€
- <b>Bol de Salade Verte</b> , vinaigrette aux échalotes.	5,50€

## Grandes salades

- <b>Caesar salade</b>	16,90€
(Laitue romaine, aiguillettes de poulet panées, œuf dur, croustons, copeaux de parmesan, sauce Caesar).	
- <b>Salade Thai</b>	17,40€
(Nems de poulet à la menthe, fèves, choux rouge, courgettes, carotte, cebettes, noix de cajou, vermicelles de riz, sauce soja).	
- <b>Salade de monsieur Seguin</b>	15,60€
(Cabécous sur toast, oignons frits, lard fumé, salade, cerneaux de noix, jambon de serrano).	

## Pâtes

- <b>Linguines aux Chipirons</b> , sauce Crustacine au chorizo.	19,30€
- <b>Coquillettes à la crème de Truffe façon risotto</b> , chiffonnade de jambon blanc au torchon.	18,90€

## Terre et Mer

- <b>Steak haché frais</b> (180 g) et son œuf à cheval, pommes sautées.	12,90€
- <b>Suprême de Poulet rôti</b> , jus au romarin.	13,60€
- <b>Cuisse de canard confite</b> , pommes sautées aux cèpes.	17,20€
- <b>Belle entrecôte Charolaise</b> grillée (350 g).	26,90€
- <b>Magret de canard rôti</b> , sauce au poivre.	Demi 19,80€ Entier 27,30€
- <b>Escalope de Veau poêlé</b> , sauce forestière.	23,40€
- <b>Filet de saint Pierre</b> cuit sur la peau, beurre blanc.	22,10€
- <b>Pavé de saumon</b> (180 gr) sauce vierge.	19,70€
- <b>Fish and Chips</b> maison, sauce tartare.	15,90€

Garnitures au choix : frites, purée, poêlée de légumes de saison, pommes sautées.  
Supplément seconde garniture : 2 euros

## Cru

- <b>Tartare de saumon</b> , mangue et ananas, sauce soja wasabi.	19,20€
- <b>Tartare de Bœuf</b> , préparation du chef ou à l'italienne, frites, salade.	17,90€

## Burgers

- <b>Le Classic</b> (Bun's, Steak haché façon bouchère (150 g.), tomates, cornichons aigre doux, Cheddar, poitrine fumée, sauce LGB maison, petite salade de crudités).	15,90€
- <b>Le Poulet</b> (Poulet pané, Cheddar, frites maison, salade de crudités, Sauce LGB maison).	15,90€

Pour les plus gourmands « supplément double Steak haché » 4,90 €.  
Nos Burgers sont accompagnés de frites maison et Salade verte.  
Nos Burgers sont faits maison à base de viande fraîche 100% française et de pain Artisanal.  
Origine des viandes : France et CE.

## Menu LGB

28,90€

### Entrée

Poêlée de Chipirons

ou

Cassolette de coquillettes truffées

### Plat

Escalope de Veau poêlé, sauce forestière

ou

Pavé de saumon, sauce vierge

### Dessert

Dessert à la carte au choix

sauf café Gourmand Supplément 2,00€.

## Menu du Jour

Plat du Jour 13,90€

ou

Entrée du Jour + Plat du Jour 15,90€

ou

Plat du Jour + Dessert du Jour 15,90€

ou

Entrée du Jour + Plat du Jour + Dessert du Jour 17,90€

## Menu Pitchouns

9,20€

Steak haché frais ou Poulet grillé ou Fish and Chips, frites  
Glace au choix ou Crêpe au sucre

## Côté Gourmand

- <b>Pavlova</b> aux fruits exotiques.	8,90€
- <b>Trio de profiteroles</b> , chocolat chaud.	9,20€
- <b>Crumble à la pomme</b> , vanille et cannelle, glace vanille.	8,00€
- <b>Panna Cotta</b> , coulis aux fruits rouges.	7,50€
- <b>Brioche perdue</b> au caramel beurre salé ou Nutella, glace vanille.	8,90€
- <b>Crème brûlée</b> , à la vanille Bourbon.	7,20€
- <b>Café</b> ou <b>Thé</b> très Gourmand.	9,50€

### Coupes glacées

- <b>Coupe Mont Blanc</b> (glace vanille et marrons, crème de marrons, chantilly).	9,00€
- <b>Coupe Agenaise</b> (glace vanille et pruneaux armagnac, pruneaux d'Agen, Armagnac, chantilly).	9,00€
- <b>Coupe Colonel</b> (glace citron vert, vodka, cigarette russe).	9,00€
- <b>Coupe Dame blanche</b> (glace vanille, chantilly, chocolat noir fondant, amandes effilées).	9,00€
- <b>Coupe Exotique</b> (glace fruits de la passion et vanille, dés de mangue et ananas, chantilly).	9,00€
- <b>Café, Caramel</b> ou <b>Chocolat Liégeois</b> (2 boules, chantilly, chocolat chaud).	8,20€
- <b>Glaces :</b> 1 boule 3,50€ 2 boules 5,80€ 3 boules 7,90€ sup chantilly 1,00€	
(Parfums : chocolat, vanille, café, caramel, marrons, rhum raisin, pruneaux armagnac, citron vert, framboise, fruit de la passion).	