



• BRASSERIE DES •

MONTS D'OR

Restaurant & Bar à vins

LA BRASSERIE DES MONTS D'OR



Die Speisekarte

Saisonale Küche

3 PLACE DE LA RÉPUBLIQUE • SAINT-CYR-AU-MONT-D'OR

04 78 47 20 14 • BRASSERIEDESMONTSDOR.FR

◆

Zum Teilen

Pinsa à l'huile d'olive **11 €**
Pinsa-Teig, Oregano, Olivenöl Domaine de Panéry.

Pinsa Savoyarde **13 €**
Pinsa-Teig, Crème fraîche, Zwiebeln, Raclettekäse.

Saucisson sec d'Auvergne des « Hauts Monts » **13 €**
Von Ihnen selbst zu schneiden. Brot, Butter und Cornichons.

Acras de morue à l'Antillaise **15 €**
Pikante Tomatensauce.

Escalope de porc fermier façon milanaise **16 €**
Auf dem Brett serviert. Sauce gribiche, Mayonnaise, Kapern, Schnittlauch, Petersilie, Schalotten, Cornichons.

Nems de poulet, menthe fraîche **17 €**
Knackiger Salat, Thai-Sauce.

Le Croque-Monsieur de la Brasserie **18 €**
Cremiges Briochebrot mit Trüffelschinken, milder Cheddar.

Planche de Gravlax de saumon « Bømlo » à l'aneth **18 €**
Meerrettichcreme, geröstete Brottoasts.

Carpaccio de Yellowtail, poisson japonais **18 €**
Sojasauce, Limette, Sesam, Ingwer, Zitronengras, Wakame.

Planche de charcuteries de la maison Laborie **21 €**
Roher Schinken aus der Auvergne, Trockenwurst, Bresaola und am Knochen gegarter Kochschinken, Butter und Cornichons.

Planche de fromages affinés **24 €**
Ziegenkäse, Comté, Saint-Marcellin « Maison Cellierier », Reblochon fermier.

◆

Die Vorspeisen

Véritable gratinée à l'oignon au Madère **12 €**
Toasts mit Gruyère.

Terrine retour de chasse aux aïrelles 14 €

Von uns hausgemacht. Kirschen in hausgemachtem Essig, grüner Salat.

Euf « plein air » en meurette 15 €

Pochiertes Ei, Knoblauchcroûtons, bäuerliche Speckwürfel aus der Auvergne, Rotweinsauce.

Bouchée à la Reine 16 €

Sauce suprême, Champignons, Geflügelwürfel, Quenelle.

Salade César 16 € / 23 €

Angebratenes Geflügelfilet, cremige Cäsarsauce mit Parmesan, Croûtons, Römersalat, hartgekochtes Ei.

Carpaccio de Yellowtail, poisson japonais 18 €

Sojasauce, Limette, Sesam, Ingwer, Zitronengras, Wakame.

Gravlax de saumon « Bømlo » à l'aneth 18 € / 25 €

Meerrettichcreme, geröstete Brottoasts.



Die Fischgerichte

Escalope de saumon « Bømlo » grillé 24 €

Sauce vierge, zerdrückte Kartoffeln mit Kräutern.

Quenelle de brochet 26 €

Hummersauce, Basmatireis. (15 Minuten Zubereitungszeit).

Dos de Skrei de Norvège rôti à la plancha 27 €

In Butter geschwenkter Wirsing, Sauce beurre blanc.

Carpaccio de Yellowtail, poisson japonais 28 €

Sojasauce, Limette, Sesam, Ingwer, Zitronengras, Wakame, grüner Salat und hausgemachte Pommes frites.

Filet de turbot grillé à la plancha 34 €

Arborio-Risotto, Zitrusauce.



Die Fleischgerichte

Tartare de « Fleur de bœuf » tradition au couteau 21 €

Hausgemachte Pommes frites, grüner Salat.

Poulet fermier des Dombes sauce Albuféra 25 €
Sauce suprême mit Sahne und Foie gras, Gratin dauphinois.

Alilla de cochon ibérique rôti 26 €
Kräftiger Chorizo-Jus, zerdrückte Kartoffeln mit Kräutern.

Foie de veau « Français » poêlé à la lyonnaise 28 €
Kalbsjus, Knoblauch, Petersilie, Kartoffelpüree.

Filet de bœuf « origine France » poêlé 38 €
Etwa 180 g. Hausgemachte Pommes frites, grüne Bohnen in Butter, Sauce au poivre mignonette.



Das vegetarische Gericht

Lasagne maison aux légumes 21 €
Hausgemachte Tomatensauce, Parmesan und grüner Salat.



Die Käseauswahl

Faisselle « La Fromagerie la Neuvilleoise » 6 €
Coulis von roten Früchten oder Crème fraîche oder Honig.

Cervelle de canut 7 €
Begleitet von Toasts aus Landbrot.

Saint-Marcellin « Maison Cellierier » 5 € / 8 €
Grüner Salat.

Assortiment de fromages 13 €
Saint-Marcellin « Maison Cellierier », Comté, Ziegenkäse, Reblochon fermier.



Die Süßspeisen

Boule de glace artisanale ou sorbet 3,50 €
Zusatz hausgemachte Chantilly-Sahne: 0,50 €.

Crème brûlée à la vanille de Madagascar 9 €

Mousse au chocolat noir « Valrhona » 10 €
Tuile mit Kakaonibs.

Gaufre bruxelloise **10 €**

Apfelkompott, Chantilly-Sahne, geschmolzene Schokolade.

Baba au rhum tradition **11 €**

Hausgemachte Chantilly-Sahne und ihr hausgemachter aromatisierter Rum.

Mont blanc des Alpes **11 €**

Maronencreme, Meringue, Vanilleeis, geschmolzene Schokolade und Chantilly-Sahne.

Tarte fine feuilletée aux pommes, servie tiède **11 €**

Vanilleeis.

Café ou thé gourmand **12 €**

Espresso, entkoffeiniert, Aufguss oder Tee.

Karte kann sich je nach Marktangebot ändern · Nettopreise in Euro, inklusive Bedienung.