



LA BRASSERIE DES MONTS D'OR



The Menu

Seasonal cuisine

3 PLACE DE LA RÉPUBLIQUE · SAINT-CYR-AU-MONT-D'OR
04 78 47 20 14 · BRASSERIEDESMONTSDOR.FR

To Share

Pinsa à l'huile d'olive 11 €

Pinsa dough, oregano, Domaine de Panéry olive oil.

Pinsa Savoyarde 13 €

Pinsa dough, crème fraîche, onions, raclette cheese.

Saucisson sec d'Auvergne des « Hauts Monts » 13 €

To slice yourself. Bread, butter and gherkins.

Acras de morue à l'Antillaise 15 €

Spicy tomato sauce.

Escalope de porc fermier façon milanaise 16 €

Served on a board. Gribiche sauce, mayonnaise, capers, chives, parsley, shallots, gherkins.

Nems de poulet, menthe fraîche 17 €

Crunchy salad, Thai sauce.

Le Croque-Monsieur de la Brasserie 18 €

Creamy brioche bun with truffled ham, plain cheddar.

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

Horseradish cream, toasted bread.

Carpaccio de Yellowtail, poisson japonais 18 €

Soy sauce, lime, sesame, ginger, lemongrass, wakame.

Planche de charcuteries de la maison Laborie 21 €

Auvergne cured ham, dry sausage, bresaola and bone-in cooked ham, butter and gherkins.

Planche de fromages affinés 24 €

Goat's cheese, Comté, Saint-Marcellin « Maison Cellier », farmhouse Reblochon.

Starters

Véritable gratinée à l'oignon au Madère 12 €

Gruyère toasts.

Terrine retour de chasse aux aïelles 14 €

Prepared in-house. House vinegar cherries, green salad.

Œuf « plein air » en meurette 15 €

Poached egg, garlic croutons, Auvergne farmhouse bacon, red wine sauce.

Bouchée à la Reine 16 €

Suprême sauce, button mushrooms, diced poultry, quenelle.

Salade César 16 € / 23 €

Seared poultry fillet, creamy Parmesan Caesar dressing, croutons, romaine, hard-boiled egg.

Carpaccio de Yellowtail, poisson japonais 18 €

Soy sauce, lime, sesame, ginger, lemongrass, wakame.

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

Horseradish cream, toasted bread.



Fish

Escalope de saumon « Bômlo » grillé 24 €

Sauce vierge, herbed crushed potatoes.

Quenelle de brochet 26 €

Lobster sauce, basmati rice. (15 minutes preparation).

Dos de Skrei de Norvège rôti à la plancha 27 €

Buttered green cabbage, beurre blanc sauce.

Carpaccio de Yellowtail, poisson japonais 28 €

Soy sauce, lime, sesame, ginger, lemongrass, wakame, green salad and house fries.

Filet de turbot grillé à la plancha 34 €

Arborio risotto, citrus sauce.



Meats

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

House fries, green salad.

Poulet fermier des Dombes sauce Albuféra 25 €

Creamy suprême sauce with foie gras, gratin dauphinois.

Alilla de cochon ibérique rôti **26 €**

Rich chorizo jus, herbed crushed potatoes.

Foie de veau « Français » poêlé à la lyonnaise **28 €**

Veal jus, garlic, parsley, mashed potatoes.

Filet de bœuf « origine France » poêlé **38 €**

About 180 g. House fries, buttered green beans, mignonette pepper sauce.



Vegetarian Dish

Lasagne maison aux légumes **21 €**

House tomato sauce, Parmesan and green salad.



Cheeses

Faisselle « La Fromagerie la Neuvilleoise » **6 €**

Red berry coulis or crème fraîche or honey.

Cervelle de canut **7 €**

Served with country bread toasts.

Saint-Marcellin « Maison Cellierier » **5 € / 8 €**

Green salad.

Assortiment de fromages **13 €**

Saint-Marcellin « Maison Cellierier », Comté, goat's cheese, farmhouse Reblochon.



Sweet Treats

Boule de glace artisanale ou sorbet **3,50 €**

Extra house Chantilly: €0.50.

Crème brûlée à la vanille de Madagascar **9 €**

Mousse au chocolat noir « Valrhona » **10 €**

Cocoa nib tuile.

Gaufre bruxelloise **10 €**

Apple compote, Chantilly, melted chocolate.

Baba au rhum tradition 11 €

House Chantilly and its house spiced rum.

Mont blanc des Alpes 11 €

Chestnut cream, meringue, vanilla ice cream, melted chocolate and Chantilly.

Tarte fine feuilletée aux pommes, servie tiède 11 €

Vanilla ice cream.

Café ou thé gourmand 12 €

Espresso, decaf, herbal infusion or tea.

Menu subject to change with the market · Net prices in euros, service included.