



LA BRASSERIE DES MONTS D'OR

◆

La Carta

Cocina de temporada

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

Para compartir

Pinsa à l'huile d'olive 11 €

Masa de pinsa, orégano, aceite de oliva Domaine de Panéry.

Pinsa Savoyarde 13 €

Masa de pinsa, crème fraîche, cebollas, queso para raclette.

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

Para cortar a su gusto. Pan, mantequilla y pepinillos.

Acras de morue à l'Antillaise 15 €

Salsa de tomate picante.

Escalope de porc fermier façon milanaise 16 €

Servida en tabla. Salsa gribiche, mayonesa, alcaparras, cebollino, perejil, chalotas, pepinillos.

Nems de poulet, menthe fraîche 17 €

Ensalada crujiente, salsa thai.

Le Croque-Monsieur de la Brasserie 18 €

Pan brioche cremoso con jamón trufado, cheddar natural.

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

Crema de rábano picante, tostadas de pan.

Carpaccio de Yellowtail, poisson japonais 18 €

Salsa de soja, lima, sésamo, jengibre, citronela, wakame.

Planche de charcuteries de la maison Laborie 21 €

Jamón curado de Auvernia, salchichón seco, brésaola y jamón cocido con hueso, mantequilla y pepinillos.

Planche de fromages affinés 24 €

Cabra, Comté, Saint-Marcellin « Maison Cellierier », Reblochon de granja.

Los Entrantes

Véritable gratinée à l'oignon au Madère 12 €

Tostadas de gruyère.

Terrine retour de chasse aux aïelles **14 €**
Elaborada por nosotros. Cerezas al vinagre caseras, ensalada verde.

Œuf « plein air » en meurette **15 €**
Huevo escalfado, picatostes al ajo, panceta de granja de Auvernia, salsa de vino tinto.

Bouchée à la Reine **16 €**
Salsa suprema, champiñones de París, dados de ave, quenelle.

Salade César **16 € / 23 €**
Filete de ave salteado, salsa César untuosa al parmesano, picatostes, lechuga romana, huevo duro.

Carpaccio de Yellowtail, poisson japonais **18 €**
Salsa de soja, lima, sésamo, jengibre, citronela, wakame.

Gravlax de saumon « Bømlo » à l'aneth **18 € / 25 €**
Crema de rábano picante, tostadas de pan.



Los Pescados

Escalope de saumon « Bømlo » grillé **24 €**
Salsa virgen, puré rústico de patatas a las hierbas.

Quenelle de brochet **26 €**
Salsa de bogavante, arroz basmati. (15 minutos de preparación).

Dos de Skrei de Norvège rôti à la plancha **27 €**
Col verde a la mantequilla, salsa beurre blanc.

Carpaccio de Yellowtail, poisson japonais **28 €**
Salsa de soja, lima, sésamo, jengibre, citronela, wakame, ensalada verde y patatas fritas caseras.

Filet de turbot grillé à la plancha **34 €**
Risotto Arborio, salsa de cítricos.



Las Carnes

Tartare de « Fleur de bœuf » tradition au couteau **21 €**
Patatas fritas caseras, ensalada verde.

Poulet fermier des Dombes sauce Albuféra 25 €
Salsa suprema a la crema y al foie gras, gratén dauphinois.

Alilla de cochon ibérique rôti 26 €
Jugo intenso al chorizo, puré rústico de patatas a las hierbas.

Foie de veau « Français » poêlé à la lyonnaise 28 €
Jugo de ternera, ajo, perejil, puré de patatas.

Filet de bœuf « origine France » poêlé 38 €
Aproximadamente 180 g. Patatas fritas caseras, judías verdes a la mantequilla, salsa a la pimienta mignonette.



El Plato Vegetariano

Lasagne maison aux légumes 21 €
Salsa de tomate casera, parmesano y ensalada verde.



Los Quesos

Faisselle « La Fromagerie la Neuvilleoise » 6 €
Coulis de frutos rojos o crème fraîche o miel.

Cervelle de canut 7 €
Acompañada de tostadas de pan de pueblo.

Saint-Marcellin « Maison Cellierier » 5 € / 8 €
Ensalada verde.

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



Los Dulces

Boule de glace artisanale ou sorbet 3,50 €
Suplemento de nata montada casera: 0,50 €.

Crème brûlée à la vanille de Madagascar 9 €

Mousse au chocolat noir « Valrhona » 10 €
Teja al grué de cacao.

Gaufre bruxelloise **10 €**

Compota de manzana, nata montada, chocolate fundido.

Baba au rhum tradition **11 €**

Nata montada casera y su ron macerado casero.

Mont blanc des Alpes **11 €**

Crema de castañas, merengue, helado de vainilla, chocolate fundido y nata montada.

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

Helado de vainilla.

Café ou thé gourmand **12 €**

Expreso, descafeinado, infusión o té.

Carta sujeta a cambios según el mercado · Precios netos en euros, servicio incluido.