



LA BRASSERIE DES MONTS D'OR

◆

La Carte

Cuisine de saison

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

À partager

Pinsa à l'huile d'olive **11 €**

Pâte à pinsa, origan, huile d'olive Domaine de Panéry.

Pinsa Savoyarde **13 €**

Pâte à pinsa, crème fraîche, oignons, fromage à raclette.

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

À couper par vos soins. Pain, beurre et cornichons.

Acras de morue à l'Antillaise **15 €**

Sauce tomate pimentée.

Escalope de porc fermier façon milanaise **16 €**

Servie sur planche. Sauce gribiche, mayonnaise, câpres, ciboulette, persil, échalotes, cornichons.

Nems de poulet, menthe fraîche **17 €**

Salade croquante, sauce thaï.

Le Croque-Monsieur de la Brasserie **18 €**

Pain brioché crémeux au jambon truffé, cheddar nature.

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

Crème au raifort, toasts de pain grillé.

Carpaccio de Yellowtail, poisson japonais **18 €**

Sauce soja, citron vert, sésame, gingembre, citronnelle, wakamé.

Planche de charcuteries de la maison Laborie **21 €**

Jambon cru d'Auvergne, saucisson sec, brésaola et jambon blanc à l'os, beurre et cornichons.

Planche de fromages affinés **24 €**

Chèvre, Comté, Saint-Marcellin « Maison Cellierier », Reblochon fermier.

Les Entrées

Véritable gratinée à l'oignon au Madère **12 €**

Toasts au gruyère.

Terrine retour de chasse aux aïrelles 14 €

Elaborée par nos soins. Cerises au vinaigre maison, salade verte.

Œuf « plein air » en meurette 15 €

Œuf poché, croûtons à l'ail, lardons fermiers d'Auvergne, sauce au vin rouge.

Bouchée à la Reine 16 €

Sauce suprême, champignons de Paris, dés de volaille, quenelle.

Salade César 16 € / 23 €

Filet de volaille snacké, sauce César onctueuse au parmesan, croûtons, romaine, œuf dur.

Carpaccio de Yellowtail, poisson japonais 18 €

Sauce soja, citron vert, sésame, gingembre, citronnelle, wakamé.

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

Crème au raifort, toasts de pain grillé.



Les Poissons

Escalope de saumon « Bômlo » grillé 24 €

Sauce vierge, écrasé de pommes de terre aux herbes.

Quenelle de brochet 26 €

Sauce homardine, riz basmati. (15 minutes de préparation).

Dos de Skrei de Norvège rôti à la plancha 27 €

Embeurrée de chou vert, sauce beurre blanc.

Carpaccio de Yellowtail, poisson japonais 28 €

Sauce soja, citron vert, sésame, gingembre, citronnelle, wakamé, salade verte et frites maison.

Filet de turbot grillé à la plancha 34 €

Risotto Arborio, sauce aux agrumes.



Les Viandes

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

Pommes frites maison, salade verte.

Poulet fermier des Dombes sauce Albuféra 25 €

Sauce suprême à la crème et au foie gras, gratin dauphinois.

Alilla de cochon ibérique rôti 26 €

Jus corsé au chorizo, écrasé de pommes de terre aux herbes.

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

Jus de veau, ail, persil, purée de pommes de terre.

Filet de bœuf « origine France » poêlé 38 €

Environ 180 g. Pommes frites maison, haricots verts au beurre, sauce au poivre mignonette.



Le Plat Végétarien

Lasagne maison aux légumes 21 €

Sauce tomate maison, parmesan et salade verte.



Les Fromages

Faisselle « La Fromagerie la Neuvilleoise » 6 €

Coulis de fruits rouges ou crème fraîche ou miel.

Cervelle de canut 7 €

Accompagnée de toasts de pain de campagne.

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

Salade verte.

Assortiment de fromages 13 €

Saint-Marcellin « Maison Cellierier », Comté, chèvre, Reblochon fermier.



Les Douceurs

Boule de glace artisanale ou sorbet 3,50 €

Supplément chantilly maison : 0,50 €.

Crème brûlée à la vanille de Madagascar 9 €

Mousse au chocolat noir « Valrhona » 10 €

Tuile au grué de cacao.

Gaufre bruxelloise 10 €

Compote de pommes, chantilly, chocolat fondu.

Baba au rhum tradition 11 €

Chantilly maison et son rhum arrangé maison.

Mont blanc des Alpes 11 €

Crème de marrons, meringue, glace vanille, chocolat fondu et chantilly.

Tarte fine feuilletée aux pommes, servie tiède 11 €

Glace vanille.

Café ou thé gourmand 12 €

Expresso, décaféiné, infusion ou thé.

Carte susceptible d'évoluer selon le marché · Prix nets en euros, service compris.