



LA BRASSERIE DES MONTS D'OR

Il Menù

Cucina di stagione

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

Da condividere

Pinsa à l'huile d'olive 11 €

Pasta per pinsa, origano, olio d'oliva Domaine de Panéry.

Pinsa Savoyarde 13 €

Pasta per pinsa, crème fraîche, cipolle, formaggio da raclette.

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

Da affettare voi stessi. Pane, burro e cetriolini.

Acras de morue à l'Antillaise 15 €

Salsa di pomodoro piccante.

Escalope de porc fermier façon milanaise 16 €

Servita su tagliere. Salsa gribiche, maionese, capperi, erba cipollina, prezzemolo, scalogno, cetriolini.

Nems de poulet, menthe fraîche 17 €

Insalata croccante, salsa thai.

Le Croque-Monsieur de la Brasserie 18 €

Pane brioche cremoso al prosciutto tartufato, cheddar naturale.

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

Crema al rafano, crostini di pane tostato.

Carpaccio de Yellowtail, poisson japonais 18 €

Salsa di soia, lime, sesamo, zenzero, citronella, wakamé.

Planche de charcuteries de la maison Laborie 21 €

Prosciutto crudo d'Auvergne, salame stagionato, brésaola e prosciutto cotto all'osso, burro e cetriolini.

Planche de fromages affinés 24 €

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

Gli Antipasti

Véritable gratinée à l'oignon au Madère 12 €

Crostini al gruyère.

Terrine retour de chasse aux aïrelles 14 €

Preparato dalle nostre mani. Ciliegie all'aceto fatte in casa, insalata verde.

Œuf « plein air » en meurette 15 €

Uovo in camicia, crostini all'aglio, pancetta di fattoria d'Auvergne, salsa al vino rosso.

Bouchée à la Reine 16 €

Salsa suprême, champignon di Parigi, dadini di pollame, quenelle.

Salade César 16 € / 23 €

Filetto di pollame scottato, cremosa salsa Caesar al parmigiano, crostini, lattuga romana, uovo sodo.

Carpaccio de Yellowtail, poisson japonais 18 €

Salsa di soia, lime, sesamo, zenzero, citronella, wakamé.

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

Crema al rafano, crostini di pane tostato.



I Pesci

Escalope de saumon « Bømlo » grillé 24 €

Salsa vierge, schiacciata di patate alle erbe.

Quenelle de brochet 26 €

Salsa all'astice, riso basmati. (15 minuti di preparazione).

Dos de Skrei de Norvège rôti à la plancha 27 €

Cavolo verza al burro, salsa beurre blanc.

Carpaccio de Yellowtail, poisson japonais 28 €

Salsa di soia, lime, sesamo, zenzero, citronella, wakamé, insalata verde e patatine fatte in casa.

Filet de turbot grillé à la plancha 34 €

Risotto Arborio, salsa agli agrumi.



Le Carni

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

Patatine fritte fatte in casa, insalata verde.

Poulet fermier des Dombes sauce Albuféra 25 €
Salsa suprême alla panna e al foie gras, gratin dauphinois.

Alilla de cochon ibérique rôti 26 €
Fondo corposo al chorizo, schiacciata di patate alle erbe.

Foie de veau « Français » poêlé à la lyonnaise 28 €
Fondo di vitello, aglio, prezzemolo, purè di patate.

Filet de bœuf « origine France » poêlé 38 €
Circa 180 g. Patatine fritte fatte in casa, fagiolini al burro, salsa al pepe mignonette.



Il Piatto Vegetariano

Lasagne maison aux légumes 21 €
Salsa di pomodoro fatta in casa, parmigiano e insalata verde.



I Formaggi

Faisselle « La Fromagerie la Neuvilleoise » 6 €
Coulis di frutti rossi oppure crème fraîche oppure miele.

Cervelle de canut 7 €
Accompagnato da crostini di pane casereccio.

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

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



I Dolci

Boule de glace artisanale ou sorbet 3,50 €
Supplemento panna montata fatta in casa: 0,50 €.

Crème brûlée à la vanille de Madagascar 9 €

Mousse au chocolat noir « Valrhona » 10 €
Tuile al grué di cacao.

Gaufre bruxelloise **10 €**

Composta di mele, panna montata, cioccolato fuso.

Baba au rhum tradition **11 €**

Panna montata fatta in casa e il suo rum aromatizzato fatto in casa.

Mont blanc des Alpes **11 €**

Crema di castagne, meringa, gelato alla vaniglia, cioccolato fuso e panna montata.

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

Gelato alla vaniglia.

Café ou thé gourmand **12 €**

Espresso, decaffeinato, infuso o tè.

Menù soggetto a variazioni secondo il mercato · Prezzi netti in euro, servizio incluso.