Apéritif Maison



Lillet Rosé : Assemblage de vin du Bordelais, Liqueur de Fruits, limonade et Citron Vert **Le Verre 4.50€**

LES BRIQUES ROUGES Restaurant

Vendredi 30 Octobre

Entrées à la Carte

* Huîtres Marennes Oléron n°2 par 6.....10.00€
* Poêlée d'Escargots Forestière.....10.50€
* Bruschetta au Chorizo et Cantal.....11.00€
* Œuf Poché au Vin Rouge..... .11.00€

Suggestions du Chef

* Gratiné d'Andouillette Sauce Cantal.....23.00€
* Ris de Veau Sauce aux Morilles..... ..28.00€
* Côte de Bœuf environ 1kg (pour 2 pers).....69.00€

Plats à la Carte

* Onglet de Bœuf Sauce Echalotes..... .22.00€
* Magret de Canard Grillé et Pesto.....25.00€

Accompagnement des Plats : Frites Maison, Pommes Dauphines Maison Légumes ou Salade Verte.

*Sauce Morilles en Supplément dans les plats n'en comprenant pas ....4.00€

*Accompagnements en plus seront en suppléments .....6.00€

* Filet de Bar Sauce Champagne .....26.00€

Menu du Jour

Entrée

Velouté Du Barry

Plat

Cuisse de Canard Confite
Ecrasé de Pommes de Terre

Dessert

Tarte fine aux Pommes

Menu du Jour *19€*	Plat du Jour *14.50€*
Entrée + Plat ou Plat + Dessert Uniquement le Midi en Semaine *17€*	

Les desserts à la Carte seront en Supplément

Tapas à Partager

* Petite Planche de Saucisse Sèche...4€
* Ardoise Mixte (Charcuterie et Fromages d'Auvergne)..... 12€
* Ardoise Charcuterie ..... 12€
*Toasts Cantal Fondu et Chorizo..12€



Google ★★★★★ Avis Clients

tripadvisor

Fait maison

Retrouvez-nous sur facebook

Pour votre santé, mangez au moins cinq fruits et légumes par jour.
L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération

Tous Nos Prix sont TTC et Service Compris

Rosé

* Côtes d'Auvergne– **Cave Saint Verny**	Le verre 3,50€
« Effet de Fun»	75cl – 21.00€
* IGP Méditerranée – **Maitre Vigneron Saint Tropez**	
« Week-end sur la Côte »	Le verre 4.00€
	75cl – 24.00€



Vins du Mois

&Vins au Verre

Rouge

* Côtes d'Auvergne– **Cave Saint Verny**	Le Verre 4.00€
« 43.5 » Syrah	75cl – 24.00€
* AOP Faugères – **Château Grézan**	Le Verre 4.00€
« Collection Rouge » Faugères	75cl – 24.00€
* AOP Languedoc – **Mas de Jon**	Le verre 4.50€
« Intonation » St-Guilhem-le-Désert	75cl – 27.00€

Blanc

*Côtes d'Auvergne – **Cave Saint Verny**	Le Verre 4.00€
« 809 » Chardonnay	75cl – 24.00€
* IGP Pays d'Oc – **La Negly**	Le Verre 4.00€
«Les terrasses de le Negly »Chardonnay	75cl – 24.00€
* IGP Pays d'Oc – **Domaine Challias**	Le Verre 4.00€
« Viognier » Viognier	75cl – 24.00€
* IGP Côtes de Gascogne – **Tariquet**	Le Verre 4.50€
« Premières Grives » Moelleux	75cl – 27.00€

Salades du Chef

* **Salade Auvergnate** (Salade, Tomates, Jambon Cru, Cantal, Bleu, Toast de ST Nectaire)

  Petite 10.00€ **Grande** 15.00€

* **Salade César** (Salade, Poulet Pané, Œuf, Parmesan, Sauce César, Croutons)

  Petite 11.00€ **Grande** 16.00€

* **Salade Chèvre Chaud** (Salade, Toasts Chèvre Miel, Pommes, Amandes, Tomates)

  Petite 11.00€ **Grande** 16.00€



Desserts Maison

* Faisselle .....5.00€
* Assiette de Fromages d'Auvergne.....7.00€
* Mousse au Chocolat.....7.00€
* Nougat Glacé.....7.00€
* Ile Flottante.....7.00€
* Crème Brulée Vanille.....7.00€
* Tiramisu Spéculoos.....7.00€
* Café ou Thé Gourmand.....9.00€

Nos Glaces Artisanales

Framboise, Fraise, Poire, Pomme, Citron, Caramel beurre salé, Menthe Chocolat, Chocolat, Café, Rhum Raisin, Pistache, Vanille

Coupe 1 Boule : 3.50€ **2 Boules** : 5.50€ **3 Boules** : 7€

* Coupe Iceberg./Colonel.....8.50€

Boissons Chaudes

Café/Déca	1,50€
Double Expresso	3,00€
Thé / Infusion	3,00€

Distillerie Genesline

Créateur de Spiritueux

Auvergne Café

Digestifs

Get 27, Menthe Pastille, Pulpeuse, Croqueuse, Baileys .....4,50€

Poire Williams, Framboise ..... 6,00€

Autres digestifs sur demande