



**PONT SAINT ESPRIT
BRASSERIE
CAVISTE**

CARTE BRASSERIE

Tous nos plats sont élaborés sur place. Viande surmural de qualité supérieure. Porc de bataille.



ENTRÉE / PLATS

	ENTRÉE	PLAT
Gyvezis sauce maison	6.00€	
Tartare de saumon en plat servi avec fines et légumes	10.00€	15.90€
Salade César	8.90€	14.90€
Salade oignons caramélisés, sauce blanche, œuf dur, bacon, filets de poulet, pâtes, parmesan, croûtons		
Salade croissantier de Saint Marcellin	8.90€	14.90€
Salade oignons caramélisés, vinaigrette, œuf dur, bacon, croissantiers de Saint Marcellin, pesto rouge, croûtons,ignons de pin		
Gratin de ravioles aux pignons de pin		14.90€
Ravioles de romans, pignons de pin, ardores, oignons, Saint Marcellin		
Enfrettée (200g/300g)	2.000g 3.000g	22.90€ 24.90€
Sauce au chou (morilles ou chorizo ou fromage fondu)		
Salade légumes, fines maison		15.90€
Spiritburger		15.90€
Steak haché, viande des Cévennes, fines maison, bacon, sauce maison, choucroute lurne, pain de notre boulanger, oignons caramélisés, salade		
Burger au poulet mariné		15.90€
Poulet mariné (sauce soja, citron, gingembre), fines maison, bacon, sauce maison, vinaigre cheddar lurne, pain de notre boulanger, oignons caramélisés, salade		
Burger savoyard		15.90€
Steak haché viande des cévennes, filets maison, jambon cru, croquette de reblochon, oignon rouge, bacon grillés, pain de notre boulanger, salade		
Filet de Bar doré aux amandes effilées		16.90€
Cuit sur peau - Riz pilaf, légumes et pesto rouge		
Filet d'Aiguillon crème chortizo fines maison et légumes		15.90€
Tartare de Bœuf assaisonné (viande des Cévennes)		15.90€
Fines maison, pesto rouge et salade		
Demi magret de canard		19.90€
Sauces au chou - Salade, légumes, fines maison		
Seiches en persillade Riz et légumes		15.90€

TAPAS

	Le soir
Gyvezis sauce maison	6.00€
Planche Charcuterie/Fromage	14.90€
Platiau 4 d'apuis	17.90€
Pesto rouge	
Frites maison sauce chorizo	
Poulet mariné	
Croissantier de St Marcellin	
Planche Saucisson artisanal (200g)	9.90€

PLATS ENFANT

	Jusqu'à 12 ans
Mini burger Accompagné de fines maison	8.90€
Mignifictres de poulet marinées Accompagnées de fines maison	6.90€

Plus plats - service compris

FORMULES

Voir l'annuaire

Menu du midi	15.90€
Plat du jour	11.90€

DESSERTS

Mousse au chocolat Tobiéron	6.00€
Crème brûlée	6.00€
Tiramisu de la Bourse	6.00€
Café gourmand	7.50€
Fondant au chocolat Valrhona	6.00€
Tarte citron meringuée	7.50€
Gaufre Nuelia ou sucre	5.00€
Coque ardechoise	7.90€
Dame blanche	7.90€
Chocolat figoys	7.90€

9 BIÈRES EN PRESSION



www.brasserieelabourse.fr

LES CHAMBRES

Bienvenue à l'hôtel de la Bourse, nous vous proposons dans cet ancien hôtel 3*** nos chambres standing avec climatisation

RÉSERVATION 04 66 33 85 51



VIN AU VERRE 12cl

Maison Simar: Réserve de la Saurie - Blanc, rouge, rosé 2,9€
 Rouge Enfant 1 terrible (cognac et huile) 3,5€ / P'te Saint Long 6,00€
 Château P'tet Haut Rigault (cognac et légumes) 5,00€ / Maison P'taguet 6,00€
 Rose Enfant 1 terrible (cognac et huile) 3,5€ / Château P'tet Haut Rigault (cognac et légumes) 5,00€
 Blanc Enfant 1 terrible (cognac et huile) 3,5€ / Uby n°3 (indépendance) 3,5€ / 1 terrible (cognac et huile) 4,00€ / Maison P'taguet 6,00€

NOS BOUTEILLES 75cl

ROSE		
Enfant 1 terrible (16.90€ (sec et frais)	Natura 16.90€ (huile gendarme)	
P'tet Haut 24.90€ (cognac et légumes)	P'tet Clocfar 14.90€ (garuda)	
	Maison P'taguet 30.00€	
BLANC		
P'tet Clocfar 15.00€	Enfant terrible (sec et mineral) 16.90€	
Uby n°4 (moelleux) 17.00€	Uby n°3 (huile champagne) 17.00€	
P'tet Haut Blanc (sec et souple) 24.40€	T'artiquet (moelleux) 17.00€	
	Maison P'taguet 30.00€	
ROUGE		
Enfant 1 terrible (cognac et huile) 16.90€	P'tet Clocfar 15.00€	
Natura (rose) 17.90€	Gygodas 27.90€	
P'te Saint Long 29.90€	Dominique de Saldain 24.90€	
	Maison P'taguet 30.00€	
CHAMPAGNE		
Héron 39.90€ / Ruminart rose 90.00€ / Ruminart brut 70.00€		

ALCOOLS

Rhum : Havana 500€ / D'ny nyay 700€ / D'nykonika 700€ / Havana Club
 Sélection de Maestro 1200€ (marocain) / Rhum Hélicoptère 800€ (marocain)
 T'giczi (le vin assés de no de pressé) 800€ / Vichy en bid de p'tet blanc - Bantha n°1 200€
 Whisky : Rullinmés 500€ / T'okivika 700€ / Smoiffical 800€ (moyens luné)
 Chais 12 ans 700€ / Jansom black hard 700€ / T'le gendarme 600€
 9leberet 700€ / Baurton fear ross 500€
 Vodka : Bskvador 800€ / Bskvator elyx 800€ / Alcolat 500€ / Grey goose 800€
 Cognac marcel 5.00€ / Gin / Eau t'nic ou autre
 Manby 47.8.00€ / Bqfcter 5.00€ / Gct 27.5.00€

COCKTAILS

Mojito classique (fruit rouge, mangue)	8.00€	T'ropical Manjo 8.00€
Rhum, cubes de citron vert, menthe fraîche, sucre de canne, eau gazeuse, glace pilée ou glacons		Purée de mangue, jus d'ananas, jus de citron, Rum
Comynpilitan revisité 8.00€	Cuba Libre 8.00€	(normal ou frisés) Coca cola, sucre de canne, citron vert, rhum
Combreau, vodka, jus de citron vert, jus de cranberry, limonade		
Calyptrifia 8.00€	P'ria Colada 8.00€	Rhum, ananas, crème de coco (variante canelle ou muscade)
Cachaça, sucre, citron vert		
Spritz Vertifon 6.50€	Sifrry L'over 8.00€	Purée de fraise, sirop de canne, jus d'ananas, jus de citron, rhum
Aperol, eau gazeuse, prosecco, citron, orange		
Sax on the Beach 8.00€	SANS ALCOOL	
Vodka, liqueur de framboise, ananas, purée de fraise, sirop ou pêche	Virgin Mojito 6.00€	
	Virgin Colada 6.00€	
	Charitico 5.00€	
	Purée de fruit, jus de fruit, sirop	