

LA BRASSERIE DU BOULANGER



BOISSONS



APÉRITIFS :

RICARD, PASTIS (2CL).....	2,00€
MARTINI (ROUGE, BLANC)(4CL).....	3,50€
SUZE, PORTO(4CL).....	3,50€
KIR MAISON (12CL).....	3,50€
KIR ROYAL (12CL).....	4,50€
WHISKY(4CL).....	5,00€
WHISKY SODA (4CL).....	6,00€
MUSCAT (12CL).....	3,50€
Coupe de bulles (12cl).....	3,50€
COUPE À CHAMPAGNE (12CL).....	7,50€

BIÈRE ARTISANALE BIO :

BIÈRE PRESSION (25CL)	
BLONDE.	3,00€ - 50CL6,00€
BIÈRE AMBRÉE.....	4,00€ - 50CL8,00€
PANACHÉ(LIMONADE& BIÈRE).....	3,00€
MONACO (LIMONADE, SIROP & BIÈRE) ...	3,20€
BIÈRE BLONDE-SIROP	3,20€
PICON BIÈRE.....	3,50€

BOUTEILLE (33CL) BIO

.BLANCHE.....	4,50€
DOUBLE BIO.....	4,50€
DESPERADOS.....	4,50€
SANS ALCOOL.....	3,00€

ALCOOL & DIGESTIF :

6CL.....	7,00€
RHUM, VODKA, GIN, JACK DANIEL'S, GET 27, GET 31, BAILEYS, COGNAC, ARMAGNAC, CALVADOS, POIRE WILLIAM, LIMONCELLO	

COCKTAILS :

APÉROL SPRITZ.....	7,00€
SANGRIA BLANCHE.....	5,00€
SEXE ON THE BEACH - MOJITO -	
PINA COLADA.....	8,50€
COCKTAIL SANS ALCOOL.....	7,50€

SODAS 33CL - 2,50€

COCA, COCA CHERRY, COCA LIGHT, FANTA
ORANGE, ORANGINA, SHWEPPE, SPRITE, OASIS,
OASIS FRUITS ROUGES, ICE TEA, PERRIER

JUS 25CL- 2,70€

POMME, ORANGE, A.C.E, TOMATE,
ABRICOT, ANANAS

EAU :

EAU MINÉRALE (1L).....	2,50€
EAU GAZEUSE (0,50L).....	2,50€
EAU GAZEUSE(1L).....	3,00€
LIMONADE(33CL).....	2,50€
SIROP (33CL).....	2,00€
DIABOLO(33CL).....	2,50€

BOISSON CHAUDE :

EXPRESSO.....	1,70€
NOISETTE.....	1,80€
DÉCA.....	1,70 €
ALLONGÉ.....	1,80€
CAFÉ CRÈME.....	2,90€
CAPPUCCINO.....	3,90€
LATTE MACCHIATO.....	4,90€
THÉ.....	2,90€
CHOCOLAT CHAUD.....	2,90€

LE MENU DU CHEF



NOTRE CHEF VOUS PROPOSE UN CHOIX D'ENTRÉES ET DE PLATS RÉALISÉS
ENTIÈREMENT DANS NOTRE CUISINE À PARTIR DE PRODUITS FRAIS.

MENU MIDI UNIQUEMENT DU LUNDI AU VENDREDI*
TARIF STANDARD VENDREDI SOIR, WEEK-END ET JOURS FÉRIÉS**

MENU *

ENTRÉE + PLAT + DESSERT = 25€

ENTRÉE + PLAT = 22€

ENTRÉE + DESSERT = 19€

TARIFS STANDARD**

ENTRÉE = 11€

PLAT = 17€

DESSERT = 3,50€

DESSERTS :

+4€ COUPE GLACÉ

- 1 ASSIETTE DE FROMAGES
- 2 BOULES DE GLACE AU CHOIX
- 1 CHOIX DE PÂTISSERIE

CARTE DES VINS - DERNIÈRE PAGE

MENU ENFANT***9€

STEAK FRITES
OU
NUGGETS FRITES
OU
1/2 PIZZA AU CHOIX



1 BOISSON
(SIROP OU SODA)



KINDER PINGUI
OU
COMPOTE DE POMMES
OU
1 GLACE

*** JUSQU'À 10 ANS

CONSOMMATION OBLIGATOIRE POUR TOUTE PERSONNE À TABLE

LES PRIX INCLUENT LA TVA ET LE SERVICE

PIZZAS VOTRE CHEF



0. LA MARGARITA : SAUCE*, FROMAGE, OLIVES 11€ - AUCUNE MODIFICATION**

PIZZAS - 13€ -

- 1. LA REINE : SAUCE, CHAMPIGNONS, JAMBON, FROMAGE, OLIVES**
- 2. LA POULET CURRY : SAUCE, CHAMPIGNONS, OIGNONS, POULET, CURRY, FROMAGE, OLIVE**
- 3. LA BOLOGNAISE : SAUCE, VIANDE HACHÉE, TOMATES, OIGNONS, FROMAGE, OLIVES.**
- 4. LA 4 FROMAGES : SAUCE, EMMENTAL, MOZZARELLA, ROQUEFORT, CHÈVRE, OLIVES.**
- 5. LA CARNIVORE : SAUCE, VIANDE HACHÉE, MERGUEZ, FROMAGE, BACON, SAUCE BBQ, OLIVES.**
- 6. LA VÉGÉTARIENNE : TOMATOES, CHAMPIGNONS, POIVRON, FROMAGE, AUBERGINES, OLIVES, PESTO.**
- 7. LA SAVOYARDE : SAUCE, LARDONS, POMME DE TERRE, OIGNONS, FROMAGE, REBLOCHON, OLIVES.**
- 8. L' ITALIENNE : SAUCE, FROMAGE, ROQUETTE, SERRANO, PARMESAN, CRÈME BALSAMIQUE, OLIVES.**
- 9. LA CHÈVRE MIEL : SAUCE, FROMAGE, CHÈVRE, HONEY, OLIVES.**
- 10. L'ESPAGNOLE : SAUCE, CHAMPIGNONS, POIVRONS, FROMAGE, CHORIZO, OLIVES.**
- 11. LA CHICHOULETTE : SAUCE, OIGNONS, FROMAGE, MOULES, PESTO, VIN BLANC, OLIVES.**
- 12. LA NAPOLITAINE : SAUCE, FROMAGE, ANCHOVIES, CAPERS, OLIVES.**
- 13. LA COCHONNE : SAUCE, LARDONS , HAM, CHEESE, BACON, SALAMI, OLIVES.**
- 14. LA SAUMON : SAUCE, OIGNONS, SAUMON, PESTO, OLIVES.**

PIZZAS - 16€ -

- 15. LA FERMIÈRE : SAUCE, CHAMPIGNON, FROMAGE, LARDONS, OIGNONS, CAMEMBERT, OEUF, OREGAN, OLIVES.**
- 16. LA KEBAB : SAUCE, OIGNONS, POIVRONS, VIANDE DE KEBAB, FROMAGE, OLIVES, SAUCE PITTA.**
- 17. LA MONTAGNARDE : SAUCE, MOUTARDE À L'ANCIENNE, POMMES DE TERRE, VIANDE HACHÉE, RACLETTE, OIGNONS CRISPY, OLIVES.**
- 18. L'ORIENTALE : SAUCE, FROMAGE, POIVRON, MERGUEZ, OIGNONS , OLIVE, ŒUF, OREGAN, OLIVES.**
- 19. LA CHICHOULETTE : SAUCE, FROMAGE, OIGNONS, MOULE, PESTO, OLIVE.**
- 20. MÉDITERRANÉENNE : SAUCE, THON, TOMATES, AUBERGINE, OIGNONS CONFITS, PESTO.**
- 21. L'AMÉRICAINNE : SAUCE, FROMAGE, VIANDE HACHÉE, CHEDDAR, OIGNONS GRILLÉS, SAUCE BURGER , CORNICHON OLIVES.**

EXTRA INGRÉDIENT +1€ - PERSONNE SUPPLÉMENTAIRE 2€

***SAUCE : TOMATES OU CRÈME OU MIX **FROMAGE : MIX MOZZA & EMMENTAL**

LES BURGERS DU CHEF



**LE CHEF VOUS PROPOSE SES BURGERS MAISON
ACCOMPAGNÉS DE NOS FRITES FRAÎCHES**

BURGERS – 14€ –

LE CLASSIQUE

**BUN'S, SAUCE BURGER, TOMATES,
CORNICHON, STEAK 125G, ROQUETTE,
COMTÉ, EMMENTAL.**

LE BACON OU POULET BACON

**BUN'S, BURGER ET SAUCE BBQ,
TOMATES, ROQUETTE, BACON, EMMENTAL,
CHEDDAR,
STEAK 125G OU POULET PANÉ**

LE FROMAGER

**BUN'S, SAUCE BURGER, TOMATES,
ROQUETTE, STEAK 125G,
ROQUEFORT, CHÈVRE, EMMENTAL.**

LE BURGER DU CHEF – 17€ –

**BUN'S, SAUCE BURGER, TOMATES,
ROQUETTE, STEAK 125G, POULET PANÉ,
DOUBLE BACON, DOUBLE CHEDDAR.**

NOTRE SÉLECTION BURGERS – 16€ –

LE REBLOCHON

**BUN'S, SAUCE BURGER, TOMATES,
GALETTE DE POMME DE TERRE, STEAK
125G, EMMENTAL, BACON, REBLOCHON,
ROQUETTE.**

LE FRENCH FISH

**BUN'S, SAUCE BURGER, TOMATES,
POISSON PANÉ, CHEDDAR,
EMMENTAL, SAUCE TARTARE,
ROQUETTE.**

LE COIN-COIN

**SAUCE BUN'S BURGER, TOMATES,
ROQUETTE, CANARD EFFILOCHÉE,
COMTÉ, OIGNONS.**

NOUVEAU : LE MONTAGNARD – 17€ –

**DOUBLE GALETES DE POMMES DE
TERRE, SALADE, TOMATE, STEAK 125G,
BACON, RACLETTE.**

Formule petit-déjeuner



1 BOISSON CHAUDE*
(EXPRESSO, DÉCA, ALLONGÉ)



**1 CROISSANT & 1 PAIN
CHOCOLAT**

OU

TARTINE BEURRE ET CONFITURE

FORMULE CLASSIQUE

3,70€

1 BOISSON CHAUDE*
(EXPRESSO, DÉCA, ALLONGÉ)



**1 CROISSANT OU 1 PAIN
CHOCOLAT**

**OU TARTINE BEURRE ET
CONFITURE**



**1 JUS DE FRUITS (ORANGE,
ANANAS, POMME, MULTI
FRUITS)**

FORMULE COMPLÈTE

5,40€

*** AJOUTER 1€ POUR LATTE, CHOCOLAT CHAUD, THÉ, DOUBLE EXPRESSO**

CARTE DES VINS



• VIN ROUGE :

JOUR D'ÉTÉ (HÉRAULT) : BLACK GRENACHE , CABERNET, SAUVIGNON.....75CL - 15€
ECCETERRA (IGP HÉRAULT BIO) : CABERNET FRANC, MOURVÈDRE, CARIGNAN.....75CL - 17€
ENVOI (AOP FAUGÈRES) : SYRAH, GRENACHE, CARIGNAN.....75CL - 19€
LA POMPADOUR (AOP CORBIÈRES) : CARIGNAN, SYRAH, BLACK GRENACHE75CL - 26€

• VIN ROSÉ :

JOUR D'ÉTÉ (HÉRAULT) : GRENACHE , CINSULT75CL - 15€
LE CARA (AOP HÉRAULT BIO) : GRENACHE75CL - 21€
4 YOU (AUDE) : SYRAH, CINSULT, GRENACHE.....75CL - 26€

• VIN BLANC :

SAUVIGNON (AUDE) : SAUVIGNON75CL - 15€
TERRES ROUGES (AOP PICPOUL) : PICPOUL75CL - 17€
1892 (IGP HÉRAULT BIO) : CHARDONNAY, GRENACHE BLANC.....75CL - 19€

TOUS LES VINS SONT TOUS DISPONIBLES AU
VERRE..... 5€ - 12CL

COCKTAIL - 33CL

MOJITO.....8,50€
PINA COLADA.....8,50€
SEXE ON THE BEACH.....8,50€
AÉROL SPRITZ.....
7,00€ SANGRIA BLANCHE.....5,00€

COCKTAIL SANS ALCOOL.....7,50€

NOTRE SÉLECTION : 7€ - 6CL

• RHUM :

-DON PAPA
-COMPAGNIES DES INDES
-DIPLOMATIQUE

• WHISKY :

-JACK DANIELS
-JACK DANIEL'S MIEL OU POMME
-BLACK MOUNTAIN (FÛT DE CHÊNE)