



La Brasserie
de la Gare

APÉRITIFS

Ricard, Pastis 51 2cl	4.0
Martini rosso, bianco 6cl	4.0
Lillet rouge ou blanc 6cl	4.5
Porto rouge ou blanc 6cl	4.5
Americano Maison 10cl	7.0
Spritz Tradition 15cl	7.0
Spritz Pomelos 15cl	7.5
cointreau, pamplemousse	
Kir au Chardonnay 14cl	4.2
IGP Pays d'Oc, Pêche, Mûre, Cassis	
Kir Royal 10cl	10.0

ALCOOLS

WHISKIES 4CL

Clan Campbell Dark	6.0
The Glenlivet Single Malt	8.0
Jack Daniel's	8.0

RHUMS 4CL

Captain Morgan	6.0
Havana Club	6.0
Zacapa	10.0
Don Papa	8.0

VODKA 4CL

Smirnoff	6.0
----------	-----

GIN 4CL

Gordon's	6.0
Bombay Sapphire	8.0

Supplément accompagnement	+1.5
---------------------------	------

Coca, Limonade

PLANCHES À PARTAGER

Planche Charcuterie ou Fromage
2 pers. 10€00 / 3 pers. 15€00

Planche Mixte
2 pers. 13€00 / 3 pers. 18€00

Saumon fumé 9€90

6 Huîtres (en saison) 9€90
Marennes Oléron n°3

Foie gras de canard 13€90
recette maison, au pain d'épices

COCKTAILS

Mojito Cubain 5cl d'alcool	7.0
Moscow Mule 5cl d'alcool vodka, lime, ginger beer	7.0
Cosmopolitan 5cl d'alcool vodka, cointreau jus	7.0
Caïpirinha 5cl d'alcool cachaça, sucre de canne, lime	7.0

MOCKTAILS (sans alcool)

Virgin Mojito 20cl	5.5
Cocktail de fruits 20cl	5.5

HAPPY HOURS DE 17H À 19H

Pinte Paillette 50cl 5€00

Pinte Leffe 50cl 6€50

Cocktail 5cl d'alcool 5€00

Spritz, Mojito,
Sex on the Beach, Moscow Mule

Prix nets en euros, taxes et service compris.

LES SALADES

La Cæsar	14.9
<i>salade romaine, tomate, crispy poulet, lardons, parmesan, croûtons</i>	
La Vairoise	14.9
<i>salade, tomate, concombre, œuf dur, maïs, jambon, emmental, crispy poulet</i>	
La Fromagère	14.9
<i>salade, tomate, crottin de chèvre chaud, lardons, pommes sautées, œuf poché</i>	
La Landaise	14.9
<i>salade, tomate, lardons, gésiers, magret fumé, mangue, pommes sautées, œuf poché</i>	
La Gourmande	16.9
<i>salade, tomate, tartines grillées de saumon fumé, foie gras, magrets fumés</i>	

LES BURGERS 180G GARNIS DE FRITES MAISON

Le "BG"	14.9
<i>bun, steak haché (VBF), salade, tomate, oignons, bacon, cheddar, cornichons</i>	
Burger Ibérique	14.9
<i>bun, steak haché (VBF), salade, tomate, oignons, chorizo, cheddar</i>	
Pepper Burger	14.9
<i>bun, steak haché (VBF), salade, tomate, oignons bacon, sauce au poivre maison</i>	
Burger Briard	14.9
<i>bun, steak haché (VBF), salade, tomate, chutney d'oignons, Brie de Meaux</i>	
Fish Burger	14.9
<i>bun, filet de cabillaud pané, salade, tomate, cheddar, mayonnaise à l'aneth</i>	

LES CRUS GARNIS DE FRITES MAISON & SALADE

Tartare de Bœuf Charolais au couteau	14.9
<i>préparé par nos soins</i>	
Carpaccio de Bœuf à l'italienne	14.9
<i>tomates confites, roquette, mozzarella, pesto, copeaux de parmesan</i>	
Carpaccio de Bœuf et crottin chaud	14.9
<i>roquette, tomates confites</i>	

Prix nets en euros, taxes et service compris.

LES CROQUES

SERVIS AVEC FRITES MAISON & SALADE

Croque Monsieur <i>pain de mie toasté, jambon, emmental</i>	10.0
Croque Madame <i>pain de mie toasté, jambon, emmental, œuf au plat</i>	11.0
Croque Monsieur <i>pain de mie toasté, jambon, chèvre, emmental, roquette, pesto</i>	11.0

LES OMELETTES

SERVIES AVEC FRITES MAISON & SALADE

Mixte <i>jambon et emmental</i>	12.0
Espagnole <i>pomme de terre et oignons</i>	12.0
À la Truffe <i>jambon à la truffe et champignons de Paris</i>	14.0

LES PLANCHES

Charcuterie fine	2 pers. 10.0	3 pers. 15.0
Mixte	2 pers. 13.0	3 pers. 18.0

VINS AU VERRE ET PICHET

	15cl	50cl
■ Côtes du Rhône AOC <i>Rochadour</i>	4.0	14.0
■ Graves AOP <i>Château Haut-Selve</i>	6.0	20.0
■ Côte de Brouilly AOC <i>Noël Briday</i>	5.0	17.0
■ IGP Pays d'Oc <i>Chardonnay, Orchys Terrier & Collovray</i>	4.2	14.5
■ Petit Chablis AOC <i>Laroche</i>	6.2	20.0
■ Cheverny AOP <i>Les Borderies</i>	4.5	15.0
■ IGP Côtes de Gascogne <i>Elixir Gros Manseng (moelleux)</i>	5.0	17.0
■ IGP Méditerranée <i>Demoiselle sans Gêne Bio</i>	4.2	14.5



Scanned with
CamScanner

Prix nets en euros, taxes et service compris.

CÔTÉ CAVE

VINS ROUGES

	75cl
■ Brouilly AOP <i>Château de Corcelles "Vieilles Vignes"</i>	26.0
■ Mercurey AOP <i>Domaine Michel Juillot "Vignes de Maillonge"</i>	32.0
■ Santenay AOP <i>Vincent Girardin "Vieilles Vignes"</i>	42.0
■ Côtes du Rhône-Villages AOP <i>Tour Mâlière</i>	19.0
■ Crozes-Hermitage AOP <i>E. Guigal</i>	30.0
■ Saint-Nicolas de Bourgueil AOP <i>Domaine de la Cabernelle "L'Empreinte" Bio</i>	22.0
■ Graves AOP <i>Château Haut-Selve</i>	26.0
■ Saint-Estèphe AOP <i>Château Beau Site Haut-Vignoble</i>	34.0

VINS BLANCS

■ IGP Pays d'Oc <i>Chardonnay, Orchys Terrier & Collovray</i>	20.0
■ Cheverny AOP <i>Les Borderies</i>	22.0
■ Saint-Véran AOP <i>"Orchys" Collovray & Terrier</i>	28.0
■ Chablis 1er Cru AOP <i>Laroche "Les Beauroys"</i>	42.0
■ IGP Côtes de Gascogne <i>Elixir Gros Manseng (moelleux)</i>	24.0

VINS ROSÉS

■ Coteaux d'Aix en Provence AOP <i>Domaine Saint-Julien les Vignes Bio</i>	22.0
■ Côtes de Provence AOP <i>Minuty Prestige</i>	34.0

CHAMPAGNES AOC

	Coupe 10cl	75cl
■ Gonet Philippe <i>Brut, "Grande Réserve", Le Mesnil sur Oger</i>	8.0	48.0
■ Franck Bonville <i>Grand Cru Avize "Blanc de Blancs"</i>	-	65.0
■ Ruinart <i>"R"</i>	-	80.0

Prix nets en euros, taxes et service compris.



Scanned with
CamScanner

BIÈRES

PRESSION	25cl	50cl
Leffe	4.2	7.5
Leffe Ruby	4.5	8.0
Paillette	3.6	7.0
Rebelle Ambrée	3.8	7.5
Picon Bière	4.6	8.0
Monaco / Tango	3.8	7.5

BOUTEILLE

Pelforth Brune 33cl	4.2
Heineken 25cl	4.0
1664 25cl	4.0
Superbock 25cl	3.6
Desperados 33cl	4.8
Wesmalle 33cl	7.0
Tripel Karmeliet 33cl	7.0

BOISSONS FRAÎCHES

Coca-cola, Coca Zero 33cl	4.0
Fanta 25cl	4.0
Schweppes Tonic ou Agrum' 25cl	4.0
Fuze Tea 25cl	4.0
Jus de fruits Pago 20cl	4.2
Energy drink Coca 25cl	4.2

EAUX MINÉRALES

	50cl	100cl
Vittel	4.8	5.8
San Pellegrino	4.8	5.8
Perrier Fines Bulles Bleue	4.8	5.8
Chateldon	75cl	6.5

DIGESTIFS 4CL

Calvados Morin	6.5
Cognac Bisquit	6.5
Vieille Prune Massenez	7.0
Armagnac	7.5
Limoncello	6.5
Get 27 / Get 31	6.5
Amaretto Disaronno	7.0
Bailey's	6.5
Poire	7.0

BOISSONS CHAUDES

Expresso	2.2
Double Expresso	4.0
Noisette, Décaféiné	2.4
Crème, Chocolat chaud 25cl	3.6
Cappuccino	4.6
Café Viennois	4.6
Thé, Infusion	3.0
Lait chaud 25cl	3.0
Grog au rhum 5cl d'alcool	5.5
Irish Coffee / Bailey's Coffee 4cl d'alcool	9.0

PETIT-DÉJEUNER 6€00

1 Expresso ou 1 Café allongé
(Suppl. +1€50 Café crème ou Chocolat)
+ 1 Orange pressée 15cl
+ 1 Viennoiserie



Scanned with
CamScanner

Prix nets en euros, taxes et service compris.

Formule EXPRESS
à 13.90€

Entrée + Plat du Jour

ou Plat du Jour + dessert.

+ 3 Suggestions tous les jours.