

PUB / BRASSERIE  
CRAFT BEER

# BROOK *Lady*



*Carte 2017*

# ◆ BIERES PRESSION ◆

## BEER UP

	25cl	50cl
<b>Brook Blonde</b>	<b>3,50</b>	<b>6,50</b>
Bière blonde au goût frais, amertume un peu arrondie et une sensation d'écorce boisée		
<b>Lady White</b>	<b>4,50</b>	<b>7,50</b>
Bière blanche au goût d'agrumes et froment, équilibre entre fraîcheur, acidité et fruité		
<b>Brook Triple</b>	<b>5,00</b>	<b>8,00</b>
Bière blonde d'Abbaye avec des touches de genièvre, citron vert, coriandre et houblon		



**BEER UP : Libre-service de bière révolutionnaire**

**Le remplissage du verre est effectué par le dessous au travers d'une valve dont l'étanchéité est assurée.**

**Le Verre BEER UP est une fabrication française dont la forme galbée est spécialement conçue pour la bière afin d'améliorer la tenue et la qualité de sa mousse.**

**Demandez votre carte BROOK LADY en caisse (minimum du premier chargement : 20€).**

**A votre souhait vous créditez votre carte pour toute utilisation du BEER UP.**

## BIÈRES PRESSION

	25 cl	50 cl	2,5 l
<b>Brook Blonde</b>	<b>3,50</b>	<b>6,50</b>	<b>29,90</b>
Bière blonde au goût frais, amertume un peu arrondie et une sensation d'écorce boisée			
<b>Jupiler</b>	<b>4,10</b>	<b>7,90</b>	
Robe dorée, arômes houblonnés			
<b>Leffe Blonde</b>	<b>4,90</b>	<b>8,90</b>	
Bière d'Abbaye de fermentation haute, brassée en Belgique depuis 1240			
<b>Delirium Tremens</b>	<b>4,90</b>	<b>8,90</b>	
Belle effervescence, goût malté et caramélisé, finish sec			
<b>Kastel Rouge</b>	<b>4,90</b>	<b>8,90</b>	
Bouquet aromatique de cerise, onctuosité de malt et une légère acidité			
<b>Bière du Moment</b>	<b>4,90</b>	<b>8,90</b>	
Le personnel se tient à votre disposition pour toute information			
<b>Panaché</b> Brooke Blonde et limonade	<b>4,20</b>	<b>8,00</b>	
<b>Monaco</b> Brooke Blonde, limonade et grenadine	<b>4,40</b>	<b>8,00</b>	

Prix Nets - Service compris

## LA SELECTION APERO

### CHAMPAGNE RUINART LA BOUTEILLE À 80€



### LES BIERES BOUTEILLE

<b>Lagunitas IPA</b> (6,2° - 35,5cl)	<b>7,00</b>
<b>Corona</b> (4,5°-35,5cl)	<b>6,00</b>
<b>La Parisienne Libérée</b> (5° - 33cl)	<b>8,00</b>
<b>La Parisienne Titi Parisien</b> (5,5°-33cl)	<b>8,00</b>
<b>Altiplano</b> Sans Gluten (4,5° - 33cl)	<b>8,00</b>
<b>Brooklyn Chocolate</b> (10° - 35,5cl)	<b>10,00</b>
<b>Guinness</b> (8° - 33cl)	<b>9,00</b>

### BEER BUCKET

#### BEER BUCKET CORONA 35,00 6 bouteilles de Corona 35,5cl



### FINGER FOOD

À partager, accompagnés de sauce BBQ, guacamole et sauce salsa

<b>Saucisse du Brook Lady</b>	<b>6,50</b>
Assortiment de saucisses porc, poulet, bœuf & sauce BBQ	
<b>Calamar à la romaine</b>	<b>5,50</b>
Beignets de calamars & sauce tartare	
<b>Onions rings</b>	<b>4,90</b>
Oignons frits & sauce BBQ	
<b>Mozzarella sticks</b>	<b>7,50</b>
Beignets de mozzarella fondants	
<b>Crispy Chicken</b>	<b>6,50</b>
Poulet croustillant & sauce BBQ	
<b>Frites</b>	<b>3,50</b>



### FINGER FOOD

### A PARTAGER

L XL

<b>Planche de charcuteries</b>	<b>11,90</b>	<b>17,90</b>
Assortiment de charcuteries, cornichons & toasts		
<b>Planche de fromages</b>	<b>11,90</b>	<b>17,90</b>
Assortiment de fromages, beurre & baguette tradition		
<b>Assortiment de Finger Food</b>	<b>10,90</b>	<b>16,90</b>
Mozzarella sticks, crispy chicken, calamars à la romaine, onions rings, frites		
<b>Bruschetta Jambon de Pays</b>	<b>11,00</b>	
Pain Poilâne, jambon de pays, mozzarella, tomates confites et pesto		
<b>Bruschetta Saumon</b>	<b>11,00</b>	
Pain Poilâne, saumon, mozzarella, tomates confites et pesto		

Prix Nets - Service compris

# SE DESALTERER

## LES APÉRITIFS

Martini Bianco, Rosso (6cl)	4,20
Martini & Tonic (12cl)	6,50
Get 27 Perrier (12cl)	7,00
Ger 31 Perrier (12cl)	7,50
Martini Prosecco (12cl)	6,50
Coupe de Champagne (12cl)	9,50
Ricard, Pastis 51 (2cl)	3,90
Kir Vin Blanc (12cl)	3,90
Crème de cassis, mûre, pêche, framboise	
Kir Royal (12cl)	10,00
Crème de cassis, mûre, pêche, framboise	
Campari (5cl)	4,20
Americano (8cl)	7,50
Porto (8cl)	4,20



## LES EAUX MINÉRALES

	50cl	1 Litre
Evian	4,50	6,00
Badoit	4,50	6,00

Prix Nets - Service compris

## LES SMOOTHIES

### & LES

### JUS DE FRUITS

Jus de fruits  Meneau (25cl)	4,30
Orange, ananas, abricot, pomme, framboise-fraise, tomate	
Smoothie  Meneau (25cl)	5,50
Mangue-passion, banane-framboise-poire	
Citronnade  Meneau (25cl)	4,50
Thé vert pêche  Meneau (25cl)	4,50



## LES BOISSONS FRAÎCHES

Coca Cola / Zero (33cl)	4,00
Orangina (25cl)	4,20
Perrier (33cl)	4,20
Schweppes Indian Tonic (25cl)	4,20
Schweppes Agrum' (25cl)	4,20
Limonade Délicieuse (27,5cl)	4,20
Evian Pure (33cl)	4,00
Red Bull (25cl)	4,90
Sirop à l'eau (25cl)	2,50
Diabolo (25cl)	3,50
Cidre Appie Brut / Rosé (33cl)	5,50

## COCKTAILS & SPIRITUEUX

## COCKTAILS

4cl d'alcool minimum 8,50

- MOJITO** Rhum Bacardi, citron vert, menthe fraîche, sucre de canne, soda  
**MOJITO FRAISE** Rhum Bacardi, citron vert, menthe fraîche, fraise, sucre de canne, soda  
**COSMOPOLITAN** Vodka Eristoff, triple sec, citron, cranberry  
**BLOODY MARY** Vodka Eristoff, tomate, citron, tabasco, sel de céleri  
**CAÏPIRINHA** Rhum Bacardi, citron vert, menthe fraîche, sucre de canne  
**PIÑA COLADA** Rhum Bacardi, crème de coco, ananas  
**APEROL SPRITZ** Prosecco, Apérol, Spritz  
**DAÏQUIRI** Rhum Bacardi, citron, sucre  
**GIN FIZZ** Gin Bombay, jus de citron, soda  
**MARTINI TONIC** Martini, soda tonic  
**SEX ON THE BEACH** Vodka Eristoff, triple sec, cranberry, jus d'ananas  
**IRISH COFFEE** Whisky William Lawson's, café, crème fouettée

## LONG DRINK

4cl d'alcool minimum 8,50

CUBA LIBRE, WHISKY COCA, VODKA ORANGE ou GIN TONIC

## COCKTAIL AVEC CHAMPAGNE

12cl 10,50

**MOJITO ROYAL** Rhum Bacardi, citron vert, menthe fraîche, sucre de canne, champagne

## COCKTAIL SANS ALCOOL

25cl 7,00

**VIRGIN MOJITO** Sucre de canne, citron vert, menthe fraîche, soda

**VIRGIN PINA COLADA** Crème de coco, crème liquide, jus d'ananas

**BELLA LUNA** Orange, ananas, citron

## CAVE À SPIRITUEUX

Alcool 4cl

## WHISKY

Monkey Shoulder	7,00
Nikka From the Barrel	10,00
Laphroaig	14,00

## BOURBON

Gentleman Jack	9,00
Maker's Mark	12,00
Hudson Baby Bourbon	15,00

## RHUM BRUN

Sailro Jerry	7,00
Diplomatico	9,00
Don Papa	9,00
Zacapa 23 ans	18,00

## COGNAC

Rémy Martin	9,00
Godet	13,00

## DIGESTIF

Chartreuse Verte	7,00
Chartreuse Jaune	7,00
Mandarine Napoléon	7,00
Amaretto	7,00
Mezcal Vida	9,00
Calvados	10,00
Christian Drouin VSOP	10,00
Armagnac	12,50
Château de Borderneuve	12,50
La Vieille Prune de Souillac	10,00

## SHOT

Vodka Carambar	4,00
Vodka Fraise Tagada / Autres	4,00
Rhum Don Papa	5,00



Prix Nets - Service compris

# POUR COMMENCER

## FINGER FOOD

À partager, accompagnés de sauce BBQ, guacamole et sauce salsa

### Saucisse du Brook Lady

Assortiment de saucisses porc, poulet, bœuf & sauce BBQ

6,50

### Calamar à la romaine

Beignets de calamars & sauce tartare

5,50

### Onions rings

Oignons frits & sauce BBQ

4,90

### Mozzarella sticks

Beignets de mozzarella fondants

7,50

### Crispy Chicken

Poulet croustillant & sauce BBQ

6,50

### Frites

3,50

## A PARTAGER

### Planche de charcuteries

Assortiment de charcuteries, cornichons & toasts

L 11,90 XL 17,90

### Planche de fromages

Assortiment de fromages, beurre & baguette tradition

11,90 17,90

### Assortiment de Finger Food

Mozzarella sticks, crispy chicken, calamars à la romaine, onions rings, frites

10,90 16,90

### Bruschetta Jambon de Pays

Pain Poilâne, jambon de pays, mozzarella, tomates confites et pesto

11,00

### Bruschetta Saumon

Pain Poilâne, saumon, mozzarella, tomates confites et pesto

11,00



PLANCHE DE CHARCUTERIES ET FROMAGES

Prix Nets - Service compris

## BREAD CUP & SALADES

À votre souhait les salades sont servies dans un bol de pain

## LES CARNIVORES

### PAYSAN GOURMAND

Jambon de pays, Bufala, tomates cerises, pesto, parmesan

14,90

### CAESAR PALACE

Poulet, parmesan, oignons frits, tomates, œuf poché

13,90

### BROOKLYN PLACE

Saucisse, bacon, tomates, œuf poché

13,90

## LES SAUVAGES

### THAÏ BYE BYE

Crevettes panées, poivrons, tomates, oignons, épis de maïs, sauce Thaï

13,90

### FRENCH CONNECTION

Fourme d'Ambert, pommes, fondue d'échalotes, tomates

13,90

### Océane du Large

Saumon fumé, tomates, haricots verts, œuf poché

14,90

## LA SUCRÉE SAUÉE

### L'AMOUR N'EST PAS QUE DANS LE PRÉ

Poulet, grenade, mangue légèrement poêlée, sauce échalote, tomates cerises

15,90



Prix nets ; la maison n'accepte pas les chèques ; carte bancaire à partir de 12€

# LES BURGERS

## 8 LES CROQUES

### LES BURGERS

Servis avec Frites et Salade,  
steak de 150g environ

#### Big Jack

Steak Haché, double cheddar, bacon, oignons, chèvre, BBQ, Jack Daniel's ®

**Dallas** "Un monde impitoyable"  
Filet de poulet tex-mex, cheddar, oignons frits, poivrons, guacamole, sauce salsa

#### Master Class Chicken

Poulé pané, cheddar, oignons frits, galette de pommes de terre, pickles, curry mango

#### Brook Lady

Steak haché, Fourme d'Ambert, fondue d'échalotes, pommes rôties, tomate, honey mustard

#### The K Tatouage

Steak haché, cheddar, salade, oignons caramélisés, tomate, pickles, bacon de dinde

Simple      Double  
**14,90      17,90**

**14,50      17,50**

**13,50      16,50**

**14,50      17,50**

**13,50      16,50**



### LES CROQUES

Servis avec Frites et Salade

**Croque-Monsieur** Jambon, fromage, beurre, pain de mie toasté

**10,50**

**Croque-Madame** Jambon, fromage, beurre, pain de mie toasté, œuf frais

**11,50**

**Croque-Chicken** Poulet, fromage, beurre, pain de mie toasté

**11,50**

### CROQUE MONSIEUR



Prix Nets - Service compris

# LES

## ENTRÉES

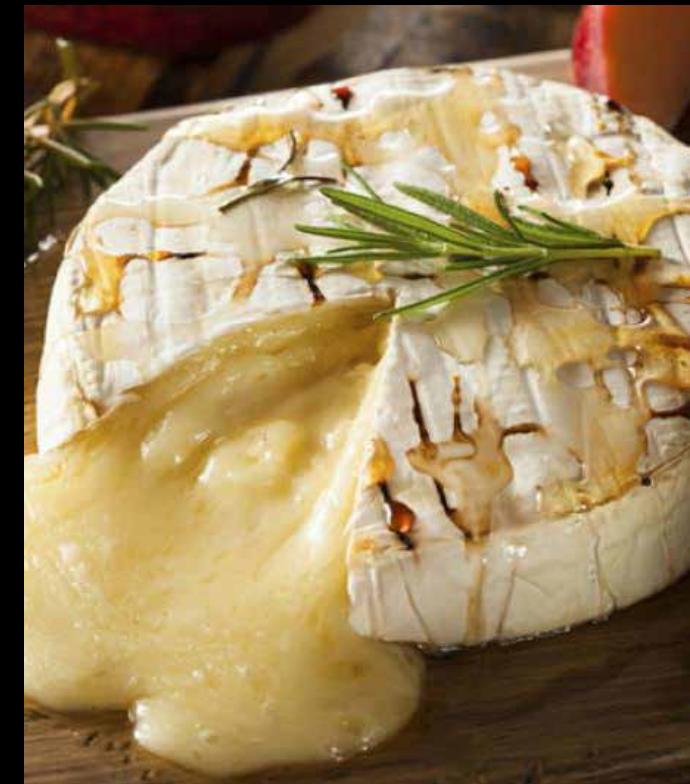
### LES RAFFINÉES

**Tataki de Bœuf** Pavé de rumsteak mariné, salade de légumes croquants façon wok **9,50**

**Raviolis du Royans** Raviolis du Royans, crème à la ciboulette, tranches de lard grillé **12,80**

**Crevettes Tempura** Crevettes panées, guacamole **11,00**

**Tataki de Saumon** Pavé de saumon mariné, salade de légumes croquants façon wok **9,50**



### CAMEMBERT RÔTI

### LES GOURMANDES

**Burrata** Burrata 140g, huile d'olive, balsamique, tomates confites **11,00**

**Camembert rôti** Camembert entier, sauce miel & noix **10,50**

**Foie gras maison** Foie gras de canard maison, fève de Tonka, confiture d'oignons, toasts grillés **16,50**



### BURRATA

Prix Nets - Service compris



## LES POISSONS

### Fish & Chips

Cabillaud plein filet, panure croquante

### Pavé de saumon à la plancha, crème de piquillos

Saumon atlantique, crème de piquillos maison

### Tartare de saumon à la mangue

Assaisonnement au combava, échalottes, ciboulette

### Filet de Bar

Filet de bar français avec peau, beurre blanc

## GARNITURES

Frites, tagliatelles, haricots verts,

pomme de terre farcie,

poêlée de légumes, riz

## SAUCES

BBQ, poivre, tartare, béarnaise,  
bleu, échalotes, moutarde

13,90

15,50

15,50

19,50

14,00

14,00

16,00

14,80

17,80

## FISH & CHIPS



Prix Nets - Service compris

## LES TARTARES

### Tartare Classique

Viande hachée de bœuf 180g environ, oignons, cornichons, câpres, persil

### Tartare Italien

Viande hachée de bœuf 180g environ, parmesan, pesto, olive

### Tartare Mexicain

Viande hachée de bœuf 180g environ, épices Tex-Mex, maïs, oignons rouges, poivrons, guacamole



TARTARE

## LES CARPACCIOS

### Carpaccio Original

Carpaccio de bœuf, pesto, parmesan

### Carpaccio Di Bufala

Carpaccio de bœuf, mozzarella di bufala, pesto, parmesan



Prix Nets - Service compris

• LE COIN DU •  
**BOUCHER**

**LE BŒUF**

<b>Pavé de bœuf</b> Pièce de bœuf de 180g environ	<b>17,80</b>
<b>Entrecôte Black Angus</b> Pièce de bœuf de 180g environ Black Angus d'origine irlandaise, viande racée et persillée	<b>28,00</b>
<b>Brochette de bœuf</b> Pièce de 240g environ, cœur de rumsteck pour plus de tendresse	<b>16,90</b>
<b>Steak à cheval</b> Steak haché de bœuf de 150g environ, galettes de pommes de terre	<b>14,50</b>
<b>Côte de bœuf</b> Côte de bœuf normande de 350g environ, cuisson saignante recommandée !!	<b>28,00</b>

**ENTRECÔTE BLACK ANGUS**



**GARNITURES**

Frites, tagliatelles, haricots verts, pomme de terre farcie, poêlée de légumes, riz

**SAUCES**

BBQ, poivre, tartare, béarnaise, bleu, échalotes, moutarde

**LES INCONTOURNABLES**

<b>Andouillette 5A 180g</b> Andouillette 5A, la véritable andouillette française !	<b>12,50</b>
<b>Travers de porc à la Thaï</b> Travers de porc revisité aux saveurs Thaï (assaisonnement au miel et épices thaï)	<b>15,50</b>
<b>Demi-poulet fermier</b> Poulet fermier français, rôti au four pour plus de saveurs	<b>12,50</b>



Prix Nets - Service compris

**Vins et Champagnes**

**- LES ROUGES -**

**BORDEAUX**

**AOP Blaye Côtes de Bordeaux** - L'Esprit des Clos 

**AOP Saint-Emilion** - Chapelle de la Trinité

**BOURGOGNE**

**AOP Bourgogne Pinot Noir** - Domaine Marillier

**LANGUEDOC**

**AOP Pic Saint Loup - Tradition** - Domaine Desvabre

**RHÔNE**

**AOP Côtes du Rhône** - Les Caprices d'Antoine, Maison Ogier

**SUD-OUEST**

**IGP Côtes de Gascogne** - Un Pour Tous, Plaimont Producteurs

**CALIFORNIE**

**Big Top - Zinfandel**

**- LES BLANCS -**

**LOIRE**

**AOP Cheverny** - Domaine de Léry

Verre  
14cl  
75cl

**20,00**  
**38,00**

**30,00**

**28,00**

**4,50**  
**20,00**

**3,00**  
**15,00**

**28,00**

**5,00**  
**25,00**

**38,00**  
**26,00**

**3,00**  
**15,00**

**30,00**

**SUD-OUEST**

**IGP Côtes de Gascogne** - Colombelle

**ARGENTINE**

**Chardonnay** - Domaine Bousquet 

**- LES ROSÉS -**

**PROVENCE**

**AOP Côteaux Varois en Provence** - Domaine Coulomb 

**AOP Côtes de Provence** - Terre de Berne, Château de Berne

**4,50**  
**22,00**  
**35,00**

**Magnum**  
**75,00**

**AOP Côtes de Provence** - Terre de Berne, Château de Berne Magnum

**- LES CHAMPAGNES -**

**Ruinart Brut**

**10cl**  
**Bt. 75cl**

**14,50**  
**80,00**  
**9,50**  
**60,00**

**La Sélection de la Maison**

Prix Nets - Service compris

# LES DESSERTS

## LES CLASSIQUES

**Mousse aux 2 chocolats**  
Onctueuse et légère, chocolat noir 70% et chocolat blanc

**Pain perdu**  
Véritable pain perdu d'autrefois

**Tiramisù à la mangue**  
Un classique revisité, aux mangues fraîches

**Tiramisù cookie caramel**  
Un dessert gourmand et savoureux

**Moelleux au chocolat**  
Véritable moelleux au chocolat, avec son cœur coulant et sa boule de glace vanille

**Crème brûlée**  
Crème brûlée à la gousse de vanille

**Cheese cake BROOK LADY**  
Cheese cake servi avec son sirop d'érable

**Coupe de fruits frais**  
Fruits de saison, selon arrivage

7,00  
7,50  
7,50  
7,50  
6,50  
5,50  
7,00  
6,50



## TIRAMISÙ MANGUE



## LES GOURMANDS

<b>Café ou thé gourmand</b> accompagnés de trois mignardises	7,50
<b>Cappuccino gourmand</b> accompagné de trois douceurs du moment	9,50
<b>Macchiato gourmand</b> accompagné de trois douceurs du moment	9,50

## LES CRÊPES & LES GAUFRES

<b>La beurre sucre</b>	4,00
<b>La Nutella</b>	5,00
<b>La confiture</b> fraise, mûre, abricot, citron	5,00
<b>La caramel beurre salé</b>	5,50
<b>La miel &amp; amandes</b>	5,50
<b>Supplément crème fouettée</b>	0,50

Prix Nets - Service compris



## LES INCONTOURNABLES

<b>Chocolat, Café ou Caramel Liégeois</b> 2 boules chocolat, café ou caramel, 1 boule vanille, nappage chocolat, café ou caramel, crème fouettée	7,50
<b>DAME BLANCHE</b> 3 boules vanille, nappage chocolat, crème fouettée	7,50
<b>FRAISE MELBA</b> 2 boules fraise, 1 boule vanille, fraises fruits, coulis de fraise, crème fouettée	8,50



## LES CLASSIQUES ALCOLISÉS

<b>COLONEL</b> 3 boules citron, Vodka	8,50
<b>MENTHOL</b> 2 boules menthe-chocolat, 1 boule chocolat, Get 27, crème fouettée	9,50
<b>MOJITO</b> 2 boules sorbet Mojito, 1 boule citron vert, rhum Bacardi	8,50



## BROOK LADY SÉLECTION

<b>REMEMBER</b> 1 boule vanille, 2 boules barbe à papa, crème fouettée	7,50
<b>BROOKLYN</b> 1 boule chocolat, 2 boules cheesecake, cookie	7,50
<b>COUPE BROOK LADY</b> 3 Boules de glace tiramisù, crème onctueuse recouverte de kit kat ball et de coulis caramel pour encore plus de gourmandise	7,50

## MENU ENFANT 10,50€

- de 12 ans

**Steak haché + garniture**  
+  
**2 Boules de glaces**  
+  
**Diabolo** (parfum au choix)

Prix Nets - Service compris

# ARTISAN MAÎTRE CAFETIER

## L'INSTANT CHAUD

### LES CLASSIQUES

Café Expresso, allongé ou décaféiné	2,10
Café noisette	2,20
Café aromatisé Noisette, Amaretto, Macadamia, Crème Brûlée, Spéculoos	2,50



### LES GOURMANDS

Cappuccino (27cl) Café, lait, poudre de chocolat	4,90
Latte (27cl) Café, mousse de lait	4,50
Latte Macchiato (27cl) Café, lait, mousse de lait	4,90
Café Viennois (27cl) Café, lait, crème fouettée, poudre de chocolat	4,90
Café Mocaccino (27cl) Cappuccino, cacao, crème de lait	4,90
Chocolat chaud Cacao Monbana	4,20
Chocolat et nuage savoureux Cacao Monbana, nuage de lait onctueux	4,50
Chocolat Viennois Cacao Monbana, crème fouettée	4,90
Chocolat caramel Viennois Cacao Monbana, crème fouettée, caramel, beurre salé	4,90

### L'INSTANT FROID

Les Trésors de lait Crème de lait onctueuse, parfum au choix : fraise, mangue, chocolat, noisette, caramel beurre salé	4,50
Café frappé Double expresso, sirop de canne, glaçons et glace pilée	4,50
Iced Cookie Café, sirop Monin chocolate cookie, glaçons et glace pilée, nuage de lait onctueux	4,90
Le Méridien Purée de fraise, boule de glace vanille, nuage de lait onctueux, amandes grillées	6,90
L'Exotique Purée de passion, boule de glace coco, nuage de lait onctueux, noix de pécan grillées	6,90



### LES DOUCEURS

Assortiment de miniardises et douceurs maison	4,90	9,80
---	------	------