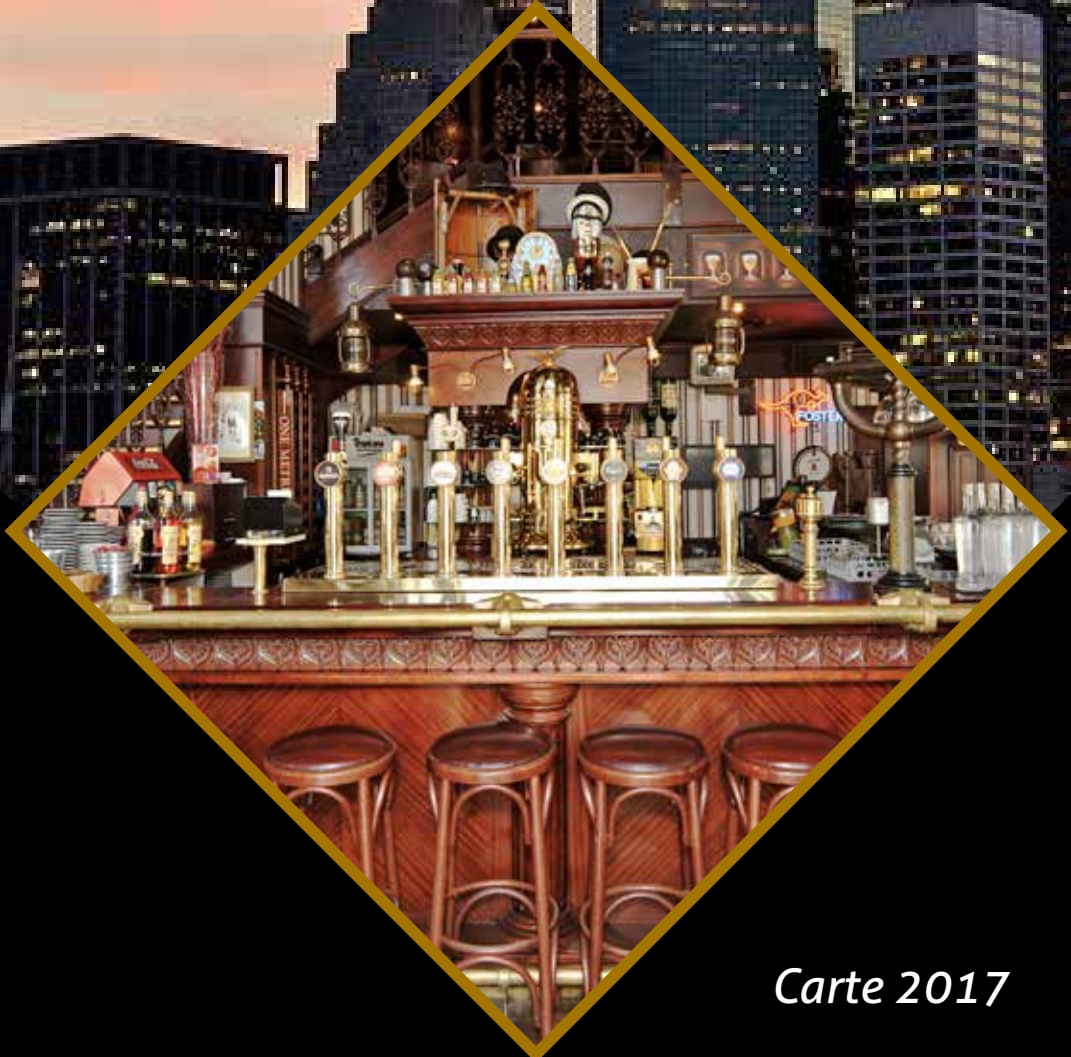


PUB / BRASSERIE  
CRAFT BEER

BROOK  
*Lady*



*Carte 2017*

# BIERES PRESSION

## BEER UP

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



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

Prix Nets - Service compris

## LA SELECTION APERÔ

### CHAMPAGNE RUINART LA BOUTEILLE À 80€



## LES BIERES BOUTEILLE

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

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



## FINGER FOOD

## A PARTAGER

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

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 Christian Drouin VSOP	10,00
Armagnac 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

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

## A PARTAGER

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



Prix Nets - Service compris

# BREAD CUP & SALADES

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

## LES CARNIVORES

<b>PAYSAN GOURMAND</b> Jambon de pays, Bufala, tomates cerises, pesto, parmesan	14,90
<b>CAESAR PALACE</b> Poulet, parmesan, oignons frits, tomates, œuf poché	13,90
<b>BROOKLYN PLACE</b> Saucisse, bacon, tomates, œuf poché	13,90

## LES SAUVAGES

<b>THAÏ BYE BYE</b> Crevettes panées, poivrons, tomates, oignons, épis de maïs, sauce Thaï	13,90
<b>FRENCH CONNECTION</b> Fourme d'Ambert, pommes, fondue d'échalotes, tomates	13,90
<b>OCÉANE DU LARGE</b> Saumon fumé, tomates, haricots verts, œuf poché	14,90

## LA SUCREE SALEE

<b>L'AMOUR N'EST PAS QUE DANS LE PRÉ</b> 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

## LES CROQUES

### LES BURGERS

*Servis avec Frites et Salade,  
steak de 150g environs*

	Simple	Double
<b>Big Jack</b> Steak Haché, double cheddar, bacon, oignons, chèvre, BBQ, Jack Daniel's ®	14,90	17,90
<b>Dallas</b> "Un monde impitoyable" Filet de poulet tex-mex, cheddar, oignons frits, poivrons, guacamole, sauce salsa	14,50	17,50
<b>Master Class Chicken</b> Poulé pané, cheddar, oignons frits, galette de pommes de terre, pickles, curry mango	13,50	16,50
<b>Brook Lady</b> Steak haché, Fourme d'Ambert, fondue d'échalotes, pommes rôties, tomate, honey mustard	14,50	17,50
<b>The K Tatouage</b> Steak haché, cheddar, salade, oignons caramélisés, tomate, pickles, bacon de dinde	13,50	16,50



**BURGER**

### LES CROQUES *Servis avec Frites et Salade*

<b>Croque-Monsieur</b> Jambon, fromage, beurre, pain de mie toasté	10,50
<b>Croque-Madame</b> Jambon, fromage, beurre, pain de mie toasté, œuf frais	11,50
<b>Croque-Chicken</b> Poulet, fromage, beurre, pain de mie toasté	11,50



**CROQUE MONSIEUR**

Prix Nets - Service compris

# LES

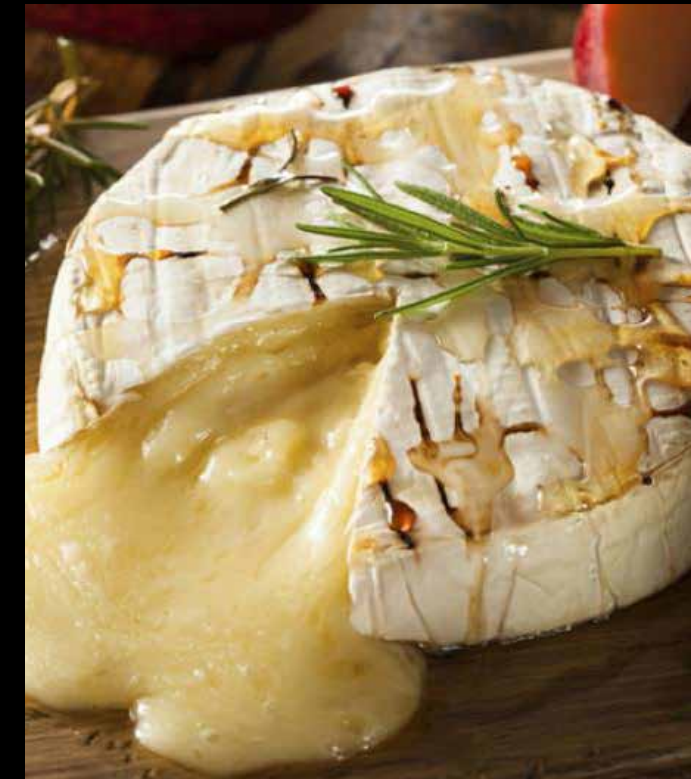
## ENTRÉES

### LES RAFFINÉES

<b>Tataki de Bœuf</b> Pavé de rumsteak mariné, salade de légumes croquants façon wok	9,50
<b>Ravioles du Royans</b> Ravioles du Royans, crème à la ciboulette, tranches de lard grillé	12,80
<b>Crevettes Tempura</b> Crevettes panées, guacamole	11,00
<b>Tataki de Saumon</b> Pavé de saumon mariné, salade de légumes croquants façon wok	9,50

### LES GOURMANDES

<b>Burrata</b> Burrata 140g, huile d'olive, balsamique, tomates confites	11,00
<b>Camembert rôti</b> Camembert entier, sauce miel & noix	10,50
<b>Foie gras maison</b> Foie gras de canard maison, fève de Tonka, confiture d'oignons, toasts grillés	16,50



**CAMEMBERT RÔTI**



**BURRATA**

Prix Nets - Service compris





# Les Tartares & Carpaccios

## LES POISSONS

<b>Fish &amp; Chips</b> Cabillaud plein filet, panure croquante	13,90
<b>Pavé de saumon à la plancha, crème de piquillos</b> Saumon atlantique, crème de piquillos maison	15,50
<b>Tartare de saumon à la mangue</b> Assaisonnement au combava, échalottes, ciboulette	15,50
<b>Filet de Bar</b> Filet de bar français avec peau, beurre blanc	19,50

## GARNITURES

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

## SAUCES

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

## LES TARTARES

<b>Tartare Classique</b> Viande hachée de bœuf 180g environ, oignons, cornichons, câpres, persil	14,00
<b>Tartare Italien</b> Viande hachée de bœuf 180g environ, parmesan, pesto, olive	14,00
<b>Tartare Mexicain</b> Viande hachée de bœuf 180g environ, épices Tex-Mex, maïs, oignons rouges, poivrons, guacamole	16,00



## LES CARPACCIOS

<b>Carpaccio Original</b> Carpaccio de bœuf, pesto, parmesan	14,80
<b>Carpaccio Di Bufala</b> Carpaccio de bœuf, mozzarella di bufala, pesto, parmesan	17,80



Prix Nets - Service compris





· LE COIN DU ·  
**BOUCHER**

## LE BŒUF

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



## 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 !	12,50
<b>Travers de porc à la Thai</b> Travers de porc revisité aux saveurs Thai (assaisonnement au miel et épices thai)	15,50
<b>Demi-poulet fermier</b> Poulet fermier français, rôti au four pour plus de saveurs	12,50



Prix Nets - Service compris



## Vins et Champagnes

### - LES ROUGES -

	Verre 14cl	Bt. 75cl
<b>BORDEAUX</b>		
AOP Blaye Côtes de Bordeaux - L'Esprit des Clos	4,50	20,00
AOP Saint-Emilion - Chapelle de la Trinité		38,00
<b>BOURGOGNE</b>		
AOP Bourgogne Pinot Noir - Domaine Marillier		30,00
<b>LANGUEDOC</b>		
AOP Pic Saint Loup - Tradition - Domaine Desvabre		28,00
<b>RHÔNE</b>		
AOP Côtes du Rhône - Les Caprices d'Antoine, Maison Ogier	4,50	20,00
<b>SUD-OUEST</b>		
IGP Côtes de Gascogne - Un Pour Tous, Plaimont Producteurs	3,00	15,00
<b>CALIFORNIE</b>		
Big Top - Zinfandel		28,00

### - LES BLANCS -

<b>LOIRE</b>		
AOP Cheverny - Domaine de Léry	5,00	25,00
<b>BOURGOGNE</b>		
AOP Petit-Chablis - Domaine de la Genillotte		38,00
AOP Bourgogne Aligoté - Domaine Marillier		26,00
<b>SUD-OUEST</b>		
IGP Côtes de Gascogne - Colombelle	3,00	15,00
<b>ARGENTINE</b>		
Chardonnay - Domaine Bousquet		30,00

### - LES ROSÉS -

<b>PROVENCE</b>		
AOP Côteaux Varois en Provence - Domaine Coulomb	4,50	22,00
AOP Côtes de Provence - Terre de Berne, Château de Berne		35,00
<b>AOP Côtes de Provence - Terre de Berne, Château de Berne Magnum</b>		Magnum 75,00

## - LES CHAMPAGNES -

	10cl	Bt. 75cl
<b>Ruinart Brut</b>	14,50	80,00
<b>La Sélection de la Maison</b>	9,50	60,00

Prix Nets - Service compris





## LES CLASSIQUES

<b>Mousse aux 2 chocolats</b> Onctueuse et légère, chocolat noir 70% et chocolat blanc	7,00
<b>Pain perdu</b> Véritable pain perdu d'autrefois	7,50
<b>Tiramisù à la mangue</b> Un classique revisité, aux mangues fraîches	7,50
<b>Tiramisù cookie caramel</b> Un dessert gourmand et savoureux	7,50
<b>Moelleux au chocolat</b> Véritable moelleux au chocolat, avec son cœur coulant et sa boule de glace vanille	6,50
<b>Crème brûlée</b> Crème brûlée à la gousse de vanille	5,50
<b>Cheese cake BROOK LADY</b> Cheese cake servi avec son sirop d'érable	7,00
<b>Coupe de fruits frais</b> Fruits de saison, selon arrivage	6,50



MOELLEUX AU CHOCOLAT



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 INCONTURNABLES

<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

<b>Café Espresso, allongé ou décaféiné</b>	<b>2,10</b>
<b>Café noisette</b>	<b>2,20</b>
<b>Café aromatisé</b> Noisette, Amaretto, Macadamia, Crème Brûlée, Spéculoos	<b>2,50</b>

### LES GOURMANDS

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



### L'INSTANT FROID

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

### LES DOUCEURS

	L	XL
<b>Assortiment de miniardises et douceurs maison</b>	<b>4,90</b>	<b>9,80</b>

