L' appétit vient en lisant !

MAISON FONDÉE depuis fort longtemps

L'Echo du Bistrot



L'ESPRIT BISTROT !!!

Véritable institution, Le Bistrot de Brissac est une brasserie conviviale située à deux pas du cœur historique de Brissac, qui vous invite à vivre un moment convivial. Elle a bâti sa réputation sur la qualité de ses produits et de son service. On aime s'y retrouver pour partager une cuisine Française généreuse, simple et gourmande, de produits soigneusement sélectionnés, idéale pour partager un bon repas en famille ou entre amis et surtout profiter dès l'arrivée des beaux jours de sa terrasse. Bénéficiez de ce cadre agréable, une salle climatisée et un accès facilité pour tous. Pensée comme un espace de partage.

Notre établissement vous accueille
du lundi au vendredi de 12h00 à 14h30
ainsi le soir de 19h00 à 21h30 le vendredi et samedi.

Quand la cuisine traditionnelle entre en scène dans cet endroit ravissant où la cuisine française est célébrée. Si vous aimez les jolies adresses, encore confidentielles, où l'art de bien manger est pris au sérieux, on parie que vous allez adorer le Bistrot !!!

En coulisse

L'origine du mot Bistrot

Bistrot, troquet, bouchon, rade, café-restaurant, café de village, etc. Ces lieux de vie sont indissociables de la culture française. Au XIXe siècle le bistrot est un débit de boisson uniquement. On l'appelle aussi assommoir comme dans le roman d'Émile Zola, un lieu populaire où les buveurs assomment leurs soucis à coup de vin, de prune, d'absinthe ou de nectars éthyliques divers et variés. Puis, ce sont les Auvergnats qui transforment le bistrot traditionnel en ajoutant des charcuteries régionales pour accompagner leurs cartes des vins. Mais alors d'où vient le mot bistrot ? L'étymologie la plus populaire remonte à 1814, époque pendant laquelle Paris était occupée par les soldats du tsar Alexandre I suite à la bataille de Waterloo. Ces messieurs assoiffés mais pressés - puisque n'ayant pas le droit de boire en service et craignant de se faire surprendre par l'arrivée d'un gradé - lançaient après avoir poussé la porte du débit de boisson « bystro, bystro », qui signifie « vite, vite » en russe avant de boire goulûment leur remontant local.

Produits locaux et circuits courts

Créé depuis fort longtemps,
Le Bistrot est une institution qui fait la part belle aux produits locaux... l'origine du mieux manger, on si régale d'une cuisine inspirée, généreuse et sans chichi !!!

La cuisine, pilotée par Franck Brochard, est parfaitement exécutée : gourmande, chic mais sans être trop guindée.

Bref un restaurant d'aujourd'hui ...

Rédaction et Administration : Zone Artisanale les Fontenelles, 49320 Brissac - Tél : 02 41 47 42. 66



Les Planches Des Amis

Terrine ou Pâté, Jambon Sec,
Chorizo, Traditionnel Lomo, Coppa,
Rillaux, Galet de la Loire, Chèvre,
Tome d'Anjou, Curé Nantais

Planche de Charcuterie 18€
Planche de Fromages 16€
Planche Mixte 25€

Les Salades

SALADE CAESAR 16€

Un grand classique des brasseries et des bars de palace

Effiloché de suprêmes de poulet croustillants, pain de campagne en croutons ail, œuf dur, Parmigiano Reggiaqno AOP, tomates confites, bouquet de salade, cœurs de sucrine et sauce.

HISTOIRE : La Sauce Caesar est d'origine Mexicaine et non d'Italie !
Caesar Cardini aurait inventé sa fameuse sauce en 1924, alors qu'il était à court d'ingrédients il aurait improvisé une recette une recette avec ce qui restait en cuisine ; La Sauce Caesar est née !!!

Secret de La sauce césar : œufs, huile d'olive, parmesan, moutarde, oignons frais, échalotes, gousses d'ail, crème liquide, câpres au vinaigre, vinaigre de cidre, sauce anglaise (Worcestershire sauce) un peu de tabasco, thym, sel et poivre.
Résultat ?
Une salade césar au goût ex-cep-tionnel !

SALADE TIEDE de CANARD 17€

Cuisse lentement confite dans sa graisse,

Ce qui donne une viande extrêmement fondante, parfumée et pleine de caractère...

Fruits rôtis de saison, croutons de pain d'épices passées à la poêle, mélange de jeune pousse de salade, concassé de noisettes torréfiées & vinaigrette au miel.



FROMAGE de CHEVRE rôti au four dans sa cagette en bois, mélange de jeunes pousses,
plantes potagères,
poivrons rôtis, pignons de pin, tomates cerises,
perles de miel & thym
assaisonné d'une vinaigrette ...



Les Hors-d'Oeuvre





C'est le premier plat servi, il donne la note de votre menu,
il suggère une idée sur la suite du repas
et sur l'ambiance qui règnera...
Il aiguisera votre appétit, éveillera votre curiosité..



Laissez-vous séduire par cette tourte
baptisée **«La GOULINE»** **9€**

Le plat emblématique de l'Anjou.
Généreuse et délicieuse elle réveillera vos papilles par son côté gourmand, sa composition aux saveurs de l'Anjou, champignons de nos caves, rillauds fermiers, Tomme... En Anjou, «gouline» désigne le visage d'un petit enfant, sa frimousse. Charmante petite bouille enfantine qu'on a envie de biser encore et encore. On en croquerait à pleine goule.

CHAMPIGNONS BLANCS de nos caves
farcis **d'ESCARGOTS** au beurre d'ail persillé
la ½ douzaine **10€**
la douzaine **15€**

Du beurre demi sel, des échalotes ciselées, de l'ail coupé tout fin, du persil haché, sans oublier le sel & un tour de poivre du moulin, c'est simple! Appelés également Lumas, Cagouilles, sortis du four c'est exquis mais gare à ne pas se brûler les lèvres !!!!



GRAVLAX DE BAR
AU GIN **12€**
Agrumes, éclat de pain d'épice
Artisanal légère crème fouettée au
Raifort et au citron vert.

Élégance culinaire pour une expérience gustative sophistiquée, combinant subtilement le bar frais avec un mélange de sel et de sucre, ainsi qu'une aromatisation par des baies de genévrier résultant en une texture délicieusement tendre et une saveur inégalée.



ŒUF MOLLET EN CROUTE
DE PANKO **8€**
servi sur strate de Champignons sautés au beurre noisette mouillé d'un jus de légumes très réduit .

En japonais, «panko» signifie «miettes de pain». La légende : créé par des soldats japonais n'ayant pas de four , ils auraient fait passer un courant électrique dans la pâte. Le résultat est un pain blanc sans croûte , cela permet donc d'obtenir une panure plus légère et tout aussi croustillante.

A recommander à ceux qui aiment saucer avec le pain !!!
Saucer n'est pas tremper

Les Grillades, le Boeuf

Pour les Viandards, viande de bœuf de race Française affinée, Cocorico !



GROSSES FRITES «À LA PEAU» 3,00€

Le chef FRANCK dévoile le secret de ses délicieuses frites maison, rien que pour vous ! C'est la Bintjte. Variété à chair farineuse, grosse, ovale et jaune, n'absorbe que très peu la graisse, ce qui permet d'avoir de délicieuses frites non-grasses. Frottez, taillez les frites, plongez-les ensuite dans un bain d'eau claire. Égouttez, séchez vos frites, vient une étape cruciale : la cuisson, ou plutôt la précuisson. C'est là le secret car elles se cuisent en deux fois, et c'est ce qui fait toute la différence !

LES VIANDARDS

Authentique PIECE DE BŒUF sélectionnée par notre boucher 19€

Saisie minute, cette viande rouge vous satisfera à coup sûr !

ENTRECÔTE 300G 26€

Il s'agit d'un morceau particulièrement persillé tendre fondant et savoureux, c'est le bonheur assuré pour vos papilles !



TARTARE DE BOEUF 18€

coupé au couteau (Préparé ou non)

Consommé cru, celui-ci est incorporé à une garniture qui transcende les saveurs de la viande sans la trahir. Cette préparation se compose traditionnellement de câpres, de moutarde, de jaune d'œuf, d'herbes, d'oignons rouges, de cornichons, de Worcester et de tabasco pour relever le tout.





DOUBLEZ VOS BURGERS POUR 4.00€ DE +

BURGER MANIAQUE

ORIGINAL BURGER DU BISTROT

pain maison (bun's) 17€

Garni d'un steak VBF haché maison cuit sur le grill, oignons confits, Tome de Loire, Jambon de Pays, salade croquante, cornichons craquants (pickles), tomate du jardin, sauce secrète & POMMES FRITES « à la peau ».

ONCLE SAM BURGER 17€

Crème de cheddar pain maison (bun's)

Garni d'un steak VBF haché maison cuit sur le grill, oignons rouge, lard fumé, tomates, croquante salade, sauce barbecue maison & POMMES FRITES « à la peau »

PAIN MAISON

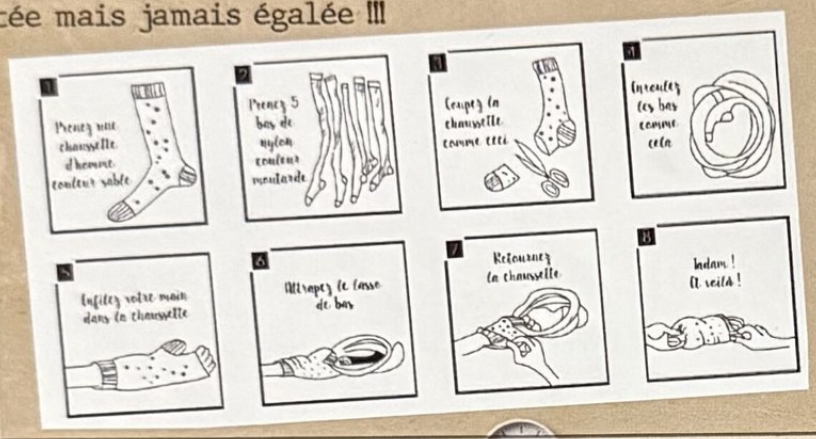
Comme le chef, mettez la main à la pâte !
Lait, levure du boulanger, farine, sel, sucre, beurre, œufs, vos mains « pétrissent » et hop !!!

Les Plats, les Poissons

BRUITS de CASSEROLES

L'incontournable ANDOUILLETTE DE VEAU
tirée à la ficelle — **22€**

l'Authentique «Bobosse» est constituée uniquement de fraises de veau entières fraiches, assaisonnées, accompagnée d'une tombé d'oignons à l'ail et romarin & une sauce...à la moutarde à l'ancienne souvent imitée mais jamais égalée !!!



SOURIS D'AGNEAU — au foin confite 8h (basse température), jus corsé au Chenin, Mogettes Label Rouge crémeuses & fondantes, pain de campagne frotté à l'ail — **26€**

Sa chair tendre et moelleuse se prête à merveille à cette lente cuisson mijotée en cocotte, juteuse et ultra fondante dans son incroyable sauce (réduction du jus de cuisson, épices, ail, romarin, thym, oignon, tomate,), infusée au fourrage d'Anjou bien réduite qui fera sensation pour un diner romantique, un déjeuner en famille. De bonnes Mogettes au lard savoureuses sublimées par l'ail en chemise l'oignon, la tomate.

FISH AND CHIPS, — **17,50€**
Sauce tartare aux herbes fraiches & mushypeas

« Ce bon compagnon » du peuple anglais est né dans les rues de Londres au milieu du 19ème siècle, combinaison parfaite de poisson blanc à chair ferme, frit et de pommes de terre vendu enveloppée dans du papier journal.
Mushy peas : purée de petits pois à la menthe, onctueuse et légèrement sucrée.

R COMME ROI ROSE
belle cote au lard, crème de champignons de la Fessardiere
(Turquant) wok de légumes des maraichers — **18€**

C'est le Roi des cochons et le cochon des Rois, on l'appelle le « Roi Rose », un cochon 100% local de Touraine, son alimentation est fabriquée sur sa ferme avec des céréales locales auxquelles on ajoute de la graine de lin afin d'améliorer la qualité de la viande, et grâce à cette fameuse graine de lin, le porc de Touraine est depuis 2016 certifié «Bleu Blanc Cœur» !

PLATS DE CANAILLES

DEMI COQUELET DU DIMANCHE
Un goût d'enfance dans vos assiettes ! — **18€**

Le plat du dimanche en famille quand on était petit. Sentez cette bonne odeur d'ail de thym et de romarin qui envahit votre cuisine ! Miam ! Ce COQUELET ENTIER, rôti au four ou en cocotte, une peau dorée et croustillante, une chair tendre et parfumée, son bon jus parfumé, hummm !!! Il vous est servi avec ses POMMES GRENAILLES aux éclats de châtaigne & girolles poêlées au beurre moussant.

CULTURE GUINGUETTE

SANDRE DE RIVIERE — **20€**
juste saisi sur peau, risotto crémeux de Quinoa d'Anjou, Beurre blanc

Le sandre, Dracula des rivières est un poisson de choix très recherché par les fins gourmets reconnaissant les qualités gustatives que présente sa chair au goût exquis le sandre aime les grands cours d'eau aux fonds de sable ou de graviers, le fleuve Royale y est très propice!

Les Glaces

Les givrés

Sans Conservateurs

SANS GLUTEN

* Sans lactose dans les sorbets compatibles.

LES SORBETS PLEIN PLEIN PLEIN DE FRUITS & LES CRÈMES GLACÉES

FRAISE, CASSIS, MYRTILLE, AMARENA,
MENTHE, CHOCOLAT, AMANDES, CAFE, NOISETTES,
ANANAS, CITRON, MANDARINE,
ORANGE SANGUINE, QUERNON, NOUGAT,
PECHE, ABRICOT, MIRABELLE, VANILLE

2 BOULES 6€
3 BOULES 9€

CHANTILLY MAISON
SAUCE CHOCOLAT,
CARAMEL,
FRUITS ROUGES
+1,50€



COUPES DOUCEUR 12€

FRUITS DU VERGER : Sorbet Peche de Vigne, Abricot, Mirabelle & crème Chantilly

AGRUMES : Mandarine, Orange Sanguine, Ananas, Citron & Coulis Mangue-Passion

ROUGE TOURBILLON : Fraise, Cassis, Myrtille, Amarena, & Fruits rouges

LIÉGEOIS AU CAFE : crème glacée pur arabica de Colombie Vanille de Madagascar crème Chantilly et sauce café

LIÉGEOIS AU CHOCOLAT : Noir crème glacée au Chocolat noir Vanille de Madagascar crème Chantilly et sauce chocolat

SPECIALITEES MADE IN ANJOU 12€

PRODUIT en ANJOU * FRANCE *

GIFFARD

Menthe Infusée,
Chocolat Noir
Intense,
Liqueur de
menthe pure
Mitcham

COINTREAU

Mandarine,
Orange Sanguine,
Liqueur de
Cointreau Noir

QUERNON

Amandes,
Nougat,
Liqueur de
Curaçao Bleu

- Aller aux fraises
- Pas de bras, pas de chocolat
- Prendre le melon
- Apporter des oranges à quelqu'un
- Se fendre la pêche
- Garder une poire pour la soif
- Haut comme trois pommes
- Pistache (prendre une)
- Mi-figue mi-raisin
- Tirer les marrons du feu
- Avoir la banane
- Au temps des cerises
- Se creuser le citron
- Prendre une prune

Les Desserts

LE PARADIS OU L'ENFER !

Vous êtes gourmand ??

CREME BRULEE façon grand-mère au Miel **8€**

Authentique crème brûlée, jaunes d'œufs, sucre, alliant la fraicheur de la crème riche et onctueuse, parfumée à la vanille et le chaud réconfortant du caramel croquant, elle finira parfaitement votre repas avec élégance.Tout le monde craque.

LE ROCK AND CHOC **8,50€**

Cœur coulant au ShOW'COLAT noir 70%, Biscuit façon cookie aux pépites craquantes, crème glacée au caramel à la fleur de sel, chips de Carambar.

De son nom Theobroma cacao la graine du cacaotier produit des fèves aux saveurs gustatives variées selon les variétés du cacaoyer.

CAFE GOURMAND du bistrot

Une déclinaison de nos desserts en format mignardises : croquant, fondant et fruité pour finir sur une notre de douceur...



FROMAGES

Le fromage n'est pas une spécialité française, mais il existe en France une telle quantité et variété de fromages que celle-ci est devenue en quelque sorte LE pays du fromage. A tel point d'ailleurs, que le Général De Gaule lui-même, se posait cette question désormais très célèbre : Comment voulez-vous gouverner un pays où il existe 258 variétés de fromage ?

Curé Nantais,
Galet de Loire,
Tome d'Anjou,
Ste Maure de Touraine

L'Ardoise ..... 10€

L' Anjou et ses Desserts ...

CREMET D'ANJOU **8€**

aux Fruits rouges

Avez-vous déjà mangé un nuage ? Un nuage qui se serait posé par hasard sur une larme de fruits rouges écrasés à la fourchette ! C'est un duvet, une brume, une pure fraicheur, une délicatesse de légèreté qui nous vient du Val de Loire.

Chouette ! une nouvelle gourmandise à croquer!

L'ÉCLAT DE LOIRE **9€**

Gâteau moelleux aux amandes et à l'emblematique liqueur d'orange « L'Original Combier® » réalisé avec passion à la Biscuiterie de Romain Besnard de Brain sur Allonnes (49). Alors, un petit peu de Val de Loire à déguster, ça vous tente ?

SOUFFLE GLACÉ au Cointreau **9€**

Spécialité culinaire réputée pour sa légèreté, ce dessert est préparé avec des jaunes d'œufs combinés avec le Cointreau, dans lequel on incorpore ensuite des blancs d'œufs montés en neige.

Madame, Monsieur, Et si on Jouait ???

LES RÈGLES DU JEU :

Composez librement votre menu parmi les mets proposés si dessous, selon vos goûts, vos désirs…

LES FORMULES DU BISTROT

Uniquement du lundi au vendredi midi

FORMULE TRIO ENTRÉE + PLAT+ DESSERT 17.90€

1 ASSIETTE au "BAR À SALADES"

1 PLAT au CHOIX :

PLAT du JOUR -
PIECE de VIANDE POELEE(+0.80€) -
POULET GRILLE -
JAMBON SNACKE -
ANDOUILLETTE de TROYES GRILLEE(+0.80€)

1 DESSERT au CHOIX :

MOUSSE CHOCOLAT,
ÎLE FLOTTANTE,
SALADE de FRUITS FRAIS,
DESSERT du JOUR

FORMULE DUO ENTRÉE + PLAT OU PLAT+ DESSERT 15,90€

FORMULE QUATOR ENTRÉE + PLAT+ DESSERT+ BOISSON 18.90€

(1/4 de VIN ou un verre de SOFT)

POUR INFORMATION

PLAT du JOUR seul 13.20€
PIECE de VIANDE seul POELEE 14.80€
POULET GRILLE seul 13.20€
JAMBON SNACKE seul 13.20€
ANDOUILLETTE de TROYES seul GRILLEE 14.80€

LE BITROT KID 10,50€ (JUSQU'À 10 ANS)

BURGER BAMBINO ou
AIGUILLETTES DE POULET CROUSTILLANT
GLACE 2 BOULES ou MOELLEUX CHOCOLAT