

# Brasserie

## LES PLANCHES À PARTAGER\*



- ◆ Tapas Bel Air \_\_\_\_\_ 11.50 €  
(oignon rings, accras de morue, bouchées de camembert, wings de poulet)
- ◆ Campagnarde \_\_\_\_\_ 13.50 €  
(assortiment de charcuteries et fromages du moment)

## LES SALADES



- ◆ Capriosa \_\_\_\_\_ 11.50 €  
(salade, tomates toast de chèvre chaud, lard grillé, noix, miel)
- ◆ Vendéenne \_\_\_\_\_ 12.90 €  
(salade, tomates, croustillant de Mizotte, magret fumé, noix)
- ◆ Toscane \_\_\_\_\_ 13.50 €  
(salade, tomates, Burrata, copeaux de Parmesan, jambon Italien, pistou, crème balsamique)
- ◆ César (à notre façon) \_\_\_\_\_ 13.50 €  
(salade, tomates, aiguillettes de poulet panés, olives noires, croûtons, copeaux de parmesan, sauce césar)

## LES BURGERS "MAISON"



- ◆ Cheeseburger avec frites \_\_\_\_\_ 10.50 €  
(pain burger, steak haché du boucher\*\* 100gr, sauce burger, cheddar, tomates, salade)
- ◆ Burger "Frenchy" avec frites \_\_\_\_\_ 13.00 €  
(pain burger, steak haché du boucher 150gr\*\*, lard grillé, sauce tartare, confit d'oignons «maison», camembert, salade, tomates)
- ◆ Burger "Vendéen" avec frites \_\_\_\_\_ 13.00 €  
(pain burger, steak haché du boucher 150gr\*\*, magret fumé, sauce Bel Air «maison», Mizotte, tomates, salade)
- ◆ Burger «Kentucky» \_\_\_\_\_ 13.00 €  
(pain burger, steak haché du boucher 150gr\*\*, lard grillé, sauce barbecue «maison», cheddar, oignons rings, salade, tomates)

## LES PLATS



- ◆ Plat du jour\*\*\* \_\_\_\_\_ cf. ardoise
- ◆ Fish & chips sauce tartare \_\_\_\_\_ 11.50 €
- ◆ Linguine al Carbonara \_\_\_\_\_ 12.50 €
- ◆ Fusillone crème de gorgonzola et jambon de parme \_\_\_\_\_ 13.50 €
- ◆ Bavette d'Aloyau\*\* sauce au choix : poivre ou gorgonzola \_\_\_\_\_ 13.50 €
- ◆ Camembert rôti \_\_\_\_\_ 13.50 €  
avec son assortiment de charcuterie et pommes de terre en robe des champs
- ◆ Entrecôte de boeuf\*\* sauce au choix : poivre ou gorgonzola \_\_\_\_\_ 15.50 €
- ◆ Assiette de frites \_\_\_\_\_ 3.00 €
- ◆ Assiette de salade verte, tomates et vinaigrette \_\_\_\_\_ 2.50 €

Tous nos plats sont servis avec 1 accompagnement au choix : frites ou salade.

Supplément accompagnement : 1.50 €  
\*viande bovine, origine VBF \*\*viande bovine, origine UE \*\*\*selon disponibilité.

Prix TTC en euros • Service compris (5%) • Sauf erreurs typographiques • Sous réserve de modifications • L'abus d'alcool est dangereux pour la santé • À consommer avec modération • La vente d'alcool est interdite aux personnes mineures.  
\*\*Viande origine VBF \*\* Viande bovine, origine UE \*\*\* selon stock disponible. • Classeur des allergènes : consultable sur place.

## LES PIZZAS



- ◆ Margherita \_\_\_\_\_ 9.00 €  
(base tomate, mozzarella)
- ◆ Régina \_\_\_\_\_ 11.00 €  
(base tomate, jambon, mozzarella, champignons)
- ◆ Royale \_\_\_\_\_ 11.50 €  
(base tomate, mozzarella, jambon, champignons, œuf)
- ◆ 4 fromages \_\_\_\_\_ 13.00 €  
(base tomate, mozzarella, chèvre, gorgonzola, reblochon)
- ◆ Indienne \_\_\_\_\_ 13.00 €  
(base crème, mozzarella, poulet mariné au curry, raisins secs, noisettes grillées)
- ◆ Orientale \_\_\_\_\_ 13.00 €  
(base tomate, mozzarella, merguez, oignons, poivrons grillés, olives noires)
- ◆ Capriosa \_\_\_\_\_ 13.00 €  
(base crème, mozzarella, chèvre, jambon italien, miel)
- ◆ Normande \_\_\_\_\_ 13.00 €  
(base crème, mozzarella, oignons, lard grillé, camembert)
- ◆ Végétarienne \_\_\_\_\_ 14.50 €  
(base tomate, burrata, mozzarella, courgettes grillées, tomates cerises, huile d'olive)
- ◆ Tartiflette \_\_\_\_\_ 14.50 €  
(base crème, mozzarella, oignons, pommes de terre, lard grillé, reblochon)
- ◆ Toscane \_\_\_\_\_ 14.50 €  
(base tomate, burrata, mozzarella, tomates confites, jambon italien, huile d'olive)
- ◆ Tartufo \_\_\_\_\_ 14.50 €  
(base tomate, mozzarella, gorgonzola, jambon italien)
- ◆ Picanté \_\_\_\_\_ 14.50 €  
(base tomate, mozzarella, spianata piccante, burrata, tomates confites, olives noires)
- ◆ Tout supplément \_\_\_\_\_ 1.00 €  
(œuf, jambon, fromage, olives, oignons)

## LE TARTARE DE BOEUF\*



- Coupé au couteau, accompagné de toasts, frites et salade verte.
- ◆ Le Classique \_\_\_\_\_ 14.50 €  
(viande de boeuf crue\*, assaisonnement classique, condiments)
  - ◆ Le Old Fashion \_\_\_\_\_ 14.50 €  
(viande de boeuf crue\*, cognac, moutarde à l'ancienne et condiments)
  - ◆ L'Orientale \_\_\_\_\_ 14.50 €  
(viande de boeuf crue\*, épices Ras El Hanout, paprika, piment, coriandre, condiments)

## LES MOULES\*\*\*



Servi uniquement en juillet/août et selon les stocks disponibles.

- ◆ Moules marinières avec frites \_\_\_\_\_ 9.50 €
- ◆ Moules à la crème avec frites \_\_\_\_\_ 11.50 €
- ◆ Moules au curry avec frites \_\_\_\_\_ 11.50 €

## LES DESSERTS



- ◆ Assiette de fromages (assortiment du jour, salade, beurre) \_\_\_\_\_ 6.00 €
- ◆ Nougat glacé (coulis de fruit rouge et sa crème fouettée) \_\_\_\_\_ 6.00 €
- ◆ Brioche vendéenne façon pain perdu \_\_\_\_\_ 6.00 €  
(glace vanille-pécan, caramel au beurre salé «maison», crème fouettée et noisettes caramélisées)
- ◆ Coeur coulant au chocolat \_\_\_\_\_ 6.00 €  
(glace caramel, crème fouettée, caramel au beurre salé «maison» et tuile carambar)
- ◆ Café gourmand selon inspiration du chef \_\_\_\_\_ 6.00 €

## LES CRÊPES "MAISON"



- ◆ Crêpe beurre / sucre \_\_\_\_\_ 3.50 €
- ◆ Crêpe confiture du moment \_\_\_\_\_ 3.50 €
- ◆ Crêpe Nutella™ \_\_\_\_\_ 4.00 €
- ◆ Crêpe caramel beurre salé «maison» \_\_\_\_\_ 4.00 €
- ◆ Crêpe banane / Nutella™ \_\_\_\_\_ 4.90 €
- ◆ Crêpe tatin \_\_\_\_\_ 7.00 €  
(pommes «façon Tatin», glace vanille-pécan, caramel au beurre salé «maison», crème fouettée, noisettes caramélisées)
- ◆ Crêpe La Canadienne \_\_\_\_\_ 7.00 €  
(sirop d'érable, glace vanille-pécan, crème fouettée)
- ◆ Crêpe La Gourmande \_\_\_\_\_ 7.00 €  
(sorbet framboise, éclats de meringue «maison», coulis de fruits rouges, crème fouettée)
- ◆ Crêpe Suzette \_\_\_\_\_ 7.90 €  
(beurre Suzette «maison», glace Grand Mamier, tranches d'orange, flambée au Grand-Mamier)
- ◆ Crêpe La Normande \_\_\_\_\_ 7.90 €  
(pommes «façon Tatin», glace vanille-pécan, flambée au Calvados)
- ◆ Supp. dessert \_\_\_\_\_ 1.00 €  
(boule de glace, crème fouettée sucrée, sauce chocolat.)

## HAPPY KID (-10 ANS)



- 1 boisson 25 cl
- + steak haché ou jambon blanc ou fish and chips + frites
- + 1 compote à boire ou une glace en batonnet \_\_\_\_\_ 7.50 €

N'hésitez pas à consulter la carte des coupes glacées !



# Bar

## LES SODAS



Sirop à l'eau	25 cl	1.60 €
Limonade	25 cl	2.00 €
Diabolo	25 cl	2.50 €
Fuze Tea	25 cl	3.00 €
Schweppes Agrum	25 cl	3.00 €
Orangina	25 cl	3.00 €
Jus de fruits Pampryl (orange, pomme, ananas, abricot)	25 cl	3.00 €
Coca Cola (classic, zéro)	33 cl	3.20 €
Fanta (orange)	33 cl	3.20 €
Oasis Tropical	25 cl	3.00 €
Perrier	33 cl	3.20 €
Tourtel Twist	27.5 cl	3.50 €
Supplément sirop		0.30 €

## LES BIÈRES



Bières Pression		Bières bouteilles	
<b>1664</b>		Panaché 25 cl	3.00 €
25 cl	3.00 €	Monaco 25 cl	3.20 €
50 cl	5.80 €	1664 blanche	3.80 €
<b>Grimbergen</b>		Pelforth Brune 33cl	4.20 €
25 cl	3.60 €	Desperados 33 cl	5.00 €
50 cl	7.00 €	Méluquine blonde 33 cl	5.00 €
<b>Bière du moment</b> cf ardoise		Supplément sirop	0.30 €
		Supplément Picon	0.80 €

## LES EAUX



Evian	25 cl	2.20 €
Evian	1 l	4.40 €
San Pellegrino	50 cl	3.80 €

## LES RHUMS 4 cl



Havana (Havana Club 3 ans)	4.50 €
Havana Especial	5.00 €
Diplomatico (40°)	7.90 €
Don Papa (40°)	9.00 €

## LES BOISSONS CHAUDES



Café expresso	1.60 €
Café déca	1.70 €
Noisette	1.70 €
Grand café	2.90 €
Chocolat	3.00 €
Thé Dammann (thé noir, thé vert menthe, citron)	3.00 €
Infusion	3.00 €
Grand café crème	3.10 €
Café viennois	3.20 €
Chocolat viennois	3.40 €
Cappucino	3.40 €
Irish coffee	8.00 €

## LE PETIT DÉJEUNER



Jus d'orange + boisson chaude + viennoiseries ou tartines	5.00 €
---	--------

## LES DIGESTIFS 4 cl



Cognac	4.50 €
Calvados	4.50 €
Cognac aux amandes	4.50 €
Baileys	4.50 €
Get 27	4.50 €
Menthe pastille	4.50 €
Rhum arrangé (banane, passion, ananas)	6.50 €

## LES WHISKIES\*



<b>Clan Campbell</b>	<b>Auchentoshan 12 ans</b>
2 cl 2.50 €	2 cl 4.30 €
4 cl 4.50 €	4 cl 8.20 €
<b>Chivas 12 ans</b>	<b>Jacks Daniel</b>
2 cl 3.80 €	2 cl 3.20 €
4 cl 7.00 €	4 cl 6.00 €
Supplément soda ou jus	0.50 €

## LES APÉRITIFS\*



Ricard	2 cl	2.50 €
Rosé pamplemousse	12 cl	3.00 €
Kir Sauvignon (crème de cassis, pêche)	12 cl	3.00 €
Verre de mousseux	12 cl	3.50 €
Kir pétillant (crème de cassis, pêche)	12 cl	4.00 €
Martini (blanc / rouge)	8 cl	4.00 €
Porto (blanc / rouge)	8 cl	4.00 €
Pineau	8 cl	4.00 €
Trousipinette	8 cl	4.00 €
Vodka, Malibu, Gin	4 cl	4.50 €
Bouteille de mousseux	75 cl	18.10 €
Bouteille de champagne	75 cl	49.00 €
Supplément sodas ou jus		0.50 €

## LES VINS



	verre 12 cl	pichet 50 cl	bouteille 75 cl
<b>Vin rosé</b>			
Vin rosé CORDOVENT VCE	2.30 €	7.50 €	-
Vin rosé TERRA ROSA IGP Ile de Beauté	-	-	16.50 €
Vin rosé OVNI IGP Val de Loire	-	-	20.50 €
Vin rosé TERRE NOBLE AOP Provence	-	-	19.50 €
<b>Vin blanc</b>			
Vin blanc SAUVIGNON IGP	2.50 €	8.00 €	-
Vin blanc CARTE D'OR SAUVIGNON AOC Muscadet	-	-	16.50 €
Vin blanc OVNI IGP Val de Loire	-	-	20.50 €
BIO Vin blanc OC ARROGANT FROG IGP	-	-	22.50 €
Vin blanc GRICIO DOC GARDA Pineau	-	-	22.50 €
<b>Vin rouge</b>			
Vin rouge BORDEAUX Supérieur AOC	2.90 €	10.00 €	-
Vin rouge LES FOUQUIERES Côte du Rhône AOP	-	-	16.50 €
Vin rouge OC MAS INTENSE IGP	-	-	17.80 €
Vin rouge FIEFS VENDEENS CHETIF CHAMPS AOP	-	-	20.50 €
BIO Vin rouge PIETRA NEGRA Malbec Argentin	-	-	24.50 €
Vin rouge DOMAINE CARDUS Médoc	-	-	31.90 €

## LES PLANCHES À PARTAGER\*



◆ Tapas Bel Air	11.50 €
(oignon rings, accras de morue, bouchées de camembert, wings de poulet)	
◆ Campagnarde	13.50 €
(assortiment de charcuteries et fromages du moment)	

N'hésitez pas à consulter la carte des cocktails de saison !

