

BRASSERIE LE « B »

PLANCHE à PARTAGER «TERRE et MER» 18.00 € /planche (4/5 pers)

TAPAS Différentes variétés 1.80 € pce

GRANDES SALADES

• Salade Océane : 16.00 €

Saumon gravlax, rillettes de saumon, médaillon de sandre et vinaigrette agrumes

• Salade Bourbonnaise : 16.00 €

Jambon sec porc fermier d'Auvergne, rosette, pâté à la viande à l'ancienne mariné au vin blanc de St Pourçain, mélange gourmand

• Poke bowl de la mer : 17.00 €

Saumon fumé, mangue, riz, crevettes, sardines, légumes, graines de sésame et vinaigrette citronnée

VIANDES accompagnées de légumes

• Entrecôte Charolaise de la région +/- 400 g 21.00 €

• Joue de porc confite saveur St Pourçinoise 15.50 €

• Ballotine de poularde cidre et pomme fruit 15.50 €

POISSON accompagné de légumes

• Du jour 16.50 €

ACCOMPAGNEMENTS ET SAUCES

• Frites fraîches

• Salade verte

• Légumes verts du jour

• Sauces : échalote, bleu, béarnaise

Si accompagnement vendu seul : 6.00 €

FROMAGES RÉGIONAUX à l'assiette 6.00 €

MENU ENFANT

- Steak haché Charolais, frites, 1 boule de glace 11.00 €

CÔTÉ SUCRÉ 6.00 €

- Dessert du jour
- Moelleux chocolat, poire pochée et crème anglaise
- Tarte tatin, glace caramel beurre salé

COUPES GLACÉES

- Boule glace ou sorbet 2 boules : 3.50 € / 3 boules : 5.00 €
Vanille, Chocolat noir, Caramel fleur de sel, Café, Noix de coco, Rhum-Raisins, Fraise, Menthe, Pistache, Citron, Spéculos, Fruit de la Passion, Orange
- La « B » 7.00 €
2 boules sorbet orange, champagne, segment pomelos, billes de fruits
- Colonel 7.00 €
2 boules sorbet citron, vodka, rondelle citron
- Chocolat Liégeois 7.00 €
1 boule Vanille, 1 boule chocolat, coulis chocolat, chantilly
- Café Liégeois 7.00 €
1 boule vanille, 1 boule café, café, chantilly
- Poire Belle Hélène 7.90 €
2 boules vanille, poire fruit, coulis chocolat, chantilly
- Pêche Melba 7.90 €
2 boules vanille, pêche fruit, coulis framboise, chantilly
- Banana Split 8.50 €
1 boule chocolat, 1 boule vanille, 1 boule fraise, banane fruit, coulis chocolat, chantilly
- Supplément : chantilly ou coulis chocolat/ framboise 0.50 €

BRASSERIE LE « B »

Apéritifs

- Martini Bianco ou Rosso, 5 cl 4.00 €
- Whisky Jack Daniel's, 4 cl 6.50 €
- Whisky Clan Campbell, 4 cl 4.50 €
- Kir (crème : cassis, framboise, pêche), 12 cl 3.00 €
- Spritz, 15 cl 5.00 €
- Suze, 4 cl 3.50 €
- Ricard, 4 cl 4.20 €
- Kir pétillant, 12 cl 5.00 €

Bières bouteilles

- Desperados, 33 cl 5.00 €
- Affligem blonde, 30 cl 4.50 €
- Mort subite Kriek ou Witte, 33 cl 4.70 €
- La Chouffe, 33 cl 5.00 €

Bière pression

- Heineken 25 cl : 3.50 € / 50 cl : 5.80 €
- Supplément Picon 0.20 €

Softs

- Coca-cola, 25 cl 3.00 €
- Coca-cola zéro, 25 cl 3.00 €
- Orangina, 25 cl 3.00 €
- Schweppes agrum, 25 cl 3.00 €
- Oasis tropical, 33 cl 3.00 €
- Ice Tea pêche, 25 cl 3.00 €
- Sirop Vittel, 25 cl (grenadine, menthe, fraise, citron, pêche) 3.50 €
- Limonade, 25 cl 3.00 €
- Diabolo, 25 cl (grenadine, menthe, fraise, citron, pêche) 3.50 €

Eaux

- Eau Vittel ou Evian 25 cl : 3.00 € et 100 cl : 4.00 €
- Eau Vichy Célestin 33 cl : 3.50 € et 75 cl : 5.00 €
- Eau Châteldon 75 cl : 5.50 €

Champagne

- Léontine Brasseur, Brut coupe 10 cl : 7.00 € / 75 cl : 45.00 €

Vins Blancs 75 cl

- St Pourçain AOP «Cuvée Lac d'Allier», Unions Vignerons 15.00 €
aromatique, fruité

- IGP Pays d'OC « Marius » Viognier M Chapoutier 18.50 €
suave, gourmand et équilibré, belle fraîcheur et de la persistance au verre 12 cl : 3.50 €

- Bourgogne AOP « Chausseron » Chardonnay 22.00 €
vif, plein de fraîcheur, vin harmonieux

- IGP Côtes Gascogne Blanc « XVIII St Luc » Plaimont 19.50 €
vin moelleux, frais et gourmand

Vins Rosés 75 cl

- St Pourçain AOP «Cuvée Lac d'Allier» Unions Vignerons 15.00 €
léger, vif au verre 12 cl : 3.50 €

- Côtes de Provence AOP «Cuvée Golf St Tropez»2021 23.00 €
Belle robe rose claire, en bouche fraîcheur associé avec notes fruits rouges

- Ventoux AOP « Les Amadous » 19.50 €
Arome de fruits frais, de pamplemousse et de pêche

Vins Rouges 75 cl

- St Pourçain AOP «Cuvée Lac d'Allier»Unions Vignerons 15.00 €
tendre, agrumes au verre 12 cl : 3.50 €

- Côtes du Rhône AOP «Belleruche» M Chapoutier 23.00 €
bouche juteuse et puissante fruits rouges, des notes torréfiées, tanins souple et soyeux

- Pic St Loup AOP « Mas de Greffier » 24.00 €
nez expressif avec arômes de fruits rouges et noirs, framboise, mure, cassis et épices

- Lalande de Pomerol AOP«Château de la Croix St André» 29.00 €
Fruité et équilibré, tanins boisés et soyeux

- Chinon AOP « Domaine Gouron » 21.00 €
robe couleur cerise,fruits noirs compotés, épices douces,souple et frais,tanins élégants et agréables

Boissons chaudes

- Café Espresso 1.50 € - Café crème 1.70 €

- Thé Noir OU vert, Infusions Dammann 3.00 €

Digestifs

- Get 27, 5 cl 6.00 €

- Cognac, EDV Poire, 4 cl 6.00 €

- Rhum Don Papa, 4 cl 7.00 €