



**B**RAZIER  
GRILL RESTAURANT

# LA CARTE

# APERITIFS

<b>Apéritif Maison</b>	9 <sup>50</sup>
<b>Martini Bianco</b>	5 <sup>00</sup>
<b>Martini Rosso</b>	5 <sup>00</sup>
<b>Apérol Spritz</b>	8 <sup>50</sup>
<b>Porto Blanc</b>	6 <sup>00</sup>
<b>Porto Rouge</b>	6 <sup>00</sup>
<b>Campari</b> (sup. soft 2,50€)	5 <sup>00</sup>
<b>Pisang orange</b> (avec ou sans alcool)	5 <sup>50</sup>
<b>Batida</b> (sup. soft 2,50€)	5 <sup>00</sup>
<b>Pineau des Charentes Blanc</b>	6 <sup>00</sup>
<b>Pineau des Charentes Rosé</b>	6 <sup>00</sup>
<b>Pisang orange</b>	7 <sup>50</sup>
<b>Picon vin blanc</b>	7 <sup>00</sup>
<b>Pastis Ricard</b>	5 <sup>00</sup>
<b>Kir</b>	7 <sup>00</sup>
<b>Kir Royal</b>	9 <sup>50</sup>
<b>Mojito sans alcool</b>	6 <sup>50</sup>

## COCKTAILS

<b>Mojito</b>	8 <sup>00</sup>
Rhum blanc, sucre de canne, menthe, eau gazeuse, citron vert	
<b>Mojito royal</b>	10 <sup>00</sup>
Rhum blanc, champagne, sucre de canne, menthe, citron vert	
<b>Cuba libre</b>	8 <sup>00</sup>
Rhum brun (Kraken), citron vert, sucre de canne, coca	
<b>Amaretto sour</b>	7 <sup>00</sup>
Cocktail italien à base d'Amaretto, citron vert	
<b>Crodino Tonic</b>	4 <sup>50</sup>
Cocktail sans alcool	

## LES BULLES

<b>Coupe de Champagne Maison</b>	10 <sup>00</sup>
<b>Bouteille de Champagne Vranken</b>	46 <sup>00</sup>
<b>Bouteille de Champagne G.H. Mumm</b>	95 <sup>00</sup>
<b>Coupe de Prosecco</b>	7 <sup>00</sup>
<b>Bouteille de Prosecco</b>	29 <sup>00</sup>

## GIN

Tous nos gins sont servis avec le tonic fever-tree idéal.

**Hendrick's** 10<sup>00</sup>  
Gin floral, accompagné d'un tonic à la fleur de sureau

**Bulldog** 10<sup>00</sup>  
London dry Gin composé de 11 herbes aromatiques, ce qui donne un liquide très fin et doux.

**Marula** 14<sup>00</sup>  
Gin épicé au saveur de marula, accompagné d'un tonic clémentine

**Copperhead Mediterranean** 12<sup>00</sup>  
Gin épicé, accompagné d'un tonic méditerranéen

**Gin Belge 1836 BIO Blue** 9<sup>50</sup>  
Délicate attaque tout en douceur et légèreté évoluant vers un épanouissement chaud et épicé. d'une concentration harmonieuse et suave, la délicatesse et finesse prédominent dans un berceau aromatique somptueux  
Accompagné d'un tonic méditerranéen

**Gin Belge 1836 BIO Green** 9<sup>50</sup>  
Magnifique attaque tout en rondeur évoluant vers un épanouissement riche et floral. d'une concentration harmonieuse et suave, la richesse aromatique est soutenue dans son incroyable longueur par une magnifique note de bois.  
Accompagné d'un tonic à la fleur de sureau

**Gin Belge 1836 BIO Pink** 9<sup>50</sup>  
Franche attaque fruitée et florale, alissant progressivement place à une multitude de notes épicées.  
Accompagné d'un tonic aromatique

## WHISKY

Blended

**William Lawsons** 5<sup>00</sup>

Bourbon

**Jack Daniel's** 6<sup>50</sup>

Single Malt

**Talisker Sky tourbé** 13<sup>00</sup>

**Lambertus 5** 7<sup>00</sup>

**Lambertus miel** 5<sup>00</sup>

## RHUM

**Kraken** 6<sup>00</sup>

**Don papa** 9<sup>00</sup>

**Diplomatico** 9<sup>50</sup>

**Bacardi blanc** 5<sup>00</sup>

**Bacardi carta oro** 5<sup>00</sup>

**Rhum 1836** 7<sup>50</sup>

# BIERES

<b>Duvel</b>	4 <sup>50</sup>
<b>La Houppe</b> 33cl / 75cl	5 <sup>00</sup> / 12 <sup>50</sup>
<b>Stella Artois</b>	3 <sup>00</sup>
<b>Leffe blonde</b>	3 <sup>50</sup>
<b>Leffe brune</b>	3 <sup>50</sup>
<b>Léopold 7</b>	4 <sup>50</sup>
<b>Orval</b>	5 <sup>50</sup>
<b>Tripel Karmeliet</b>	4 <sup>50</sup>
<b>Kriek Lindemans</b>	4 <sup>50</sup>
<b>Westmalle Triple</b> 75cl	9 <sup>00</sup>
<b>Jupiler 0,0%</b>	2 <sup>80</sup>

# APERITIF A PARTAGER

<b>Le plateau de charcuterie d'exception</b>	26 <sup>00</sup>
Différentes charcuteries bovines d'exception à partager	
<b>Nachos au Barbecue</b>	12 <sup>50</sup>
Sauce salsa, cheddar fondu, jalapenos, crème et guacamole	

# SOFTS

<b>Eau pétillante Perrier</b> ¼	<b>2<sup>00</sup></b>
<b>Eau pét. San Pellegrino</b> ½ / 1l	<b>4<sup>00</sup> / 8<sup>00</sup></b>
<b>Eau plate Vittel</b> ¼ / ½ / 1l	<b>2<sup>00</sup> / 4<sup>00</sup> / 8<sup>00</sup></b>
<b>Caraffe d'eau du robinet</b> sur demande	<b>Gratuit</b>
<b>Pepsi</b>	<b>2<sup>50</sup></b>
<b>Pepsi Max</b>	<b>2<sup>50</sup></b>
<b>Miranda orange</b>	<b>2<sup>50</sup></b>
<b>Seven Up</b>	<b>2<sup>50</sup></b>
<b>Ice Tea</b>	<b>2<sup>50</sup></b>
<b>Ice Tea peach</b>	<b>2<sup>50</sup></b>
<b>Fever Tree Aromatic</b>	<b>4<sup>00</sup></b>
<b>Fever Tree Indian Tonic</b>	<b>4<sup>00</sup></b>
<b>Fever Tree Mediterranean</b>	<b>4<sup>00</sup></b>
<b>Fever Tree Elder Flower</b>	<b>4<sup>00</sup></b>
<b>Jus orange</b>	<b>2<sup>50</sup></b>
<b>Jus ananas</b>	<b>2<sup>50</sup></b>
<b>Jus pomme-cerise</b>	<b>2<sup>50</sup></b>
<b>Jus de tomate</b>	<b>2<sup>50</sup></b>

# ENTREES FROIDES

## **Melon Holshtein**

Melon cavaillon accompagné d'Holstein fumée,  
réduction de porto et petite salade

14<sup>00</sup>

## **Saumon fumé artisanal**

agrémenté de pesto d'herbes sur toast grillé

15<sup>50</sup>

## **Carpaccio de bœuf à l'italienne**

Pesto, roquette, parmesan et crème balsamique

15<sup>00</sup>

# ENTREES CHAUDES

<b>Gambas géantes marinées</b> Au citron et à la menthe accompagné de salade fraîche	<b>15<sup>00</sup></b>
<b>Os à mœlle</b> Min 15' de cuisson	<b>14<sup>00</sup></b>
<b>Scampis ail et crème</b>	<b>14<sup>00</sup></b>
<b>Scampis Diabolo</b> Sauce tomate et piment	<b>14<sup>00</sup></b>
<b>Croquettes au fromages maison</b> 1 pièce / 2 pièces	<b>9<sup>00</sup> / 15<sup>00</sup></b>

# NOS VIANDES

Accompagnement sauce, frites ou croquettes.

## LES ENTRECOTES

### Irlandaise

16<sup>00</sup> / 24<sup>00</sup>

150gr / 300gr

L'Irlande possède un biotope idéal pour l'élevage de bovins. 80% de la terre agricole y est constituée de pâturages, sur lesquels le bétail peut évoluer, s'alimenter d'herbe riche et grasse tout en respirant l'air frais. Le tout dans des petites exploitations familiales garantissant le bien-être de l'animal et un niveau de stress au plus bas. Le bétail irlandais est constitué à 70% de races à viande, avec une majorité de races comme l'Hereford ou l'Angus. Avec des races et un terroir de qualité, on produit fort logiquement un boeuf d'une grande régularité, tendre et goûteux.

### Australienne

39<sup>00</sup>

300gr

C'est au coeur des grands espaces australiens que le black Angus Australien est élevé. Une alimentation contrôlée, composée exclusivement d'herbe, suivi d'un régime de 120 jours à base de céréales minutieusement choisies confèrent à cette viande un goût très doux, et une infiltration de gras homogène, irrésistible une fois en bouche. Le Black Angus Australien, c'est l'assurance d'une viande de très haute qualité, tendre, goûteuse, persillée et très appréciée.

### Chuck-Flap

25<sup>00</sup>

300gr

La Chuck-Flap n'est pas vraiment une entrecôte, mais plutôt un muscle de la partie ventrale des basses côtes, qui lui donne un beau persillage et beaucoup de goût!

### La Wagyu, entrecôte Snowbeef HIDA

49<sup>50</sup>

150gr

Le Snow Beef est l'un des prestigieux Hida Beef (bœuf japonais Wagyu) distribué directement du Japon au marché européen. Cette viande tendre et magnifiquement marbrée fond en bouche avec un arôme riche, qui est égal au bœuf de Kobe, connu dans le monde entier. Du haut des 1 500 m de montagnes couvertes de neige d'hiver, ces bêtes de race Wagyu sont élevés dans le respect du bien-être des animaux et de la sécurité alimentaire. Nos producteurs dévoués appliquent des méthodes qui vont dans ce sens, avec notamment des massages à la main et une nutrition à la bière.

## COTE A L'OS

### Cassina maturée

48<sup>00</sup>

500gr

## A DECOUVRIR

### La Picana

23<sup>00</sup>

300gr

Pointe de rumsteak, avec sa couche de graisse qui la rend beaucoup plus savoureuse et juteuse.



<b>Le filet pur BBB</b> 300gr	<b>27<sup>00</sup></b>
<b>Le pavé de bœuf BBB</b> 300gr	<b>22<sup>00</sup></b>
<b>Magret de canard</b>	<b>26<sup>00</sup></b>
<b>Côtes d'agneau Anglo saxon</b>	<b>27<sup>50</sup></b>

## A PARTAGER

Pour deux personnes. Accompagnement frites et légumes croquants.

<b>Le plateau Barbecue Brazier</b> Côte à l'os BBB 500gr / Deux os à moëlle / Deux côtes d'agneaux / Deux demi suprême de volaille	<b>59<sup>00</sup></b>
---	------------------------

<b>Golden filet pur</b> Filet pur de 500gr couvert d'une feuille d'or à partager	<b>65<sup>00</sup></b>
---	------------------------

<b>Cassina maturée</b> 1kg	<b>90<sup>00</sup></b>
-------------------------------	------------------------

L'Asturiana de Montana est originaire des Asturies, au Nord-Ouest de L'Espagne. Son élevage se fait en petits troupeaux. Son alimentation à ¾ de l'année se compose d'herbe puis à ¼ au foin. Il est originaire d'un terrain montagneux. Sa morphologie est adaptée aux pâturages pentus. Son abattage est tardif. L'abatteur va rechercher un rouge intense, un gras jaunâtre avec une infiltration de gras qui propose un goût et une longueur en bouche incroyable.

En dégustation, chaque bouchée offre une explosion intense de saveurs, une puissance, une intensité, une générosité, une longueur en bouche, un gras au goût incroyable. Sans conteste, c'est l'une des meilleures viandes au monde pour les puristes !

<b>Côte à l'os BBB</b> Côte à l'os BBB 500gr	<b>55<sup>00</sup></b>
---	------------------------

## SAUCES Si supplément (2<sup>50</sup>€)

- Archiduc (champignon crème)
- Poivre concassé (fond de veau, whisky et miel)
- Barbecue (sauce maison sucrée et épicée)
- Poivre crème
- Bearnaise
- Brazier (sauce tomatée piquante)

## ACCOMPAGNEMENTS Si supplément (3<sup>00</sup>€)

- Frites maison
- Croquettes maison
- Salade garnie
- Légumes chauds

# PLATS

<b>Cheese burger classic</b> Fromage fondu, cornichon, ketchup moutarde et laitue	<b>17<sup>00</sup></b>
<b>Burger Brazier</b> Sauce giant maison, cheddar, pastrami, rosti et laitue	<b>19<sup>00</sup></b>
<b>Burger mexicain</b> Nachos, cheddar fondu, guacamole, salsa, maïs et laitue	<b>18<sup>00</sup></b>
<b>Burger italien</b> Parmesan, tomates, crème balsamique et roquette	<b>17<sup>00</sup></b>
<b>Américain minute</b> Accompagné de frites et salade	<b>15<sup>00</sup></b>
<b>Tartare de bœuf</b> À la truffe et pignon de pain	<b>16<sup>00</sup></b>
<b>Suprême de volaille jaune</b> La viande est cuite à basse température. Accompagnement au choix.	<b>18<sup>00</sup></b>
<b>Sauté de bœuf aux légumes et poivre noir</b> Accompagné de frites	<b>20<sup>00</sup></b>

## POISSONS

### **Daurade Royale**

Daurade grillée entière, sauce tartare, salade et frites

19<sup>00</sup>

### **Homard breton**

700gr de homard grillé au charbon de bois

Prix du jour

## PATES

### **Pennes à la truffe**

Pignons de pain, roquette et parmesan

17<sup>00</sup>

### **Pâtes aux scampis et saumon fumé**

Sauce au safran et légumes croquants

19<sup>00</sup>

## SALADES

### **Holssthtein fumée**

Burrata pesto vert

16<sup>00</sup>

### **Poulet curry**

Ananas grillés

15<sup>00</sup>

# VINS ROUGE

Vin rouge maison ¼ / ½ / bouteille **8<sup>00</sup> / 10<sup>00</sup> / 18<sup>00</sup>**

## FRAIS ET GOULEYANTS

37,5<sup>cl</sup> 75<sup>cl</sup>

**Pinot Noir, Cave de Cleebourg** | Alsace **17<sup>00</sup> / 24<sup>00</sup>**

**Saint-Nicolas de Bourgueil, Dom. Caslot-Bourdin** | Loire **24<sup>00</sup>**

**Sancerre, Dom. Girault à Bué** | Loire **21<sup>00</sup> / 36<sup>00</sup>**

## SOUPLES ET FRUITES

**Château Peybonhomme Blaye** | Bordeaux **17<sup>00</sup> / 29<sup>00</sup>**

**Mas Brès Pinot Noir bio, Pays d'Oc** | Languedoc **22<sup>00</sup>**

**Terre de Truffes Ventoux** | Rhône **23<sup>00</sup>**

**Brouilly Vieilles Vignes, Dom. Dubost** | Beaujolais **32<sup>00</sup>**

## COMPLEXES ET GENEREUX

37,5<sup>cl</sup> 50<sup>cl</sup> 75<sup>cl</sup> 1,5<sup>l</sup>

**Château Pontet Lagravière Graves, Dom. Labuzan** | Bordeaux **21<sup>00</sup>**

**Cuvée Templière, Dom. Gournier IGP Cévennes** | Languedoc **27<sup>00</sup> / 52<sup>00</sup>**

**Gigondas Olivier Ravoire** | Rhône **50<sup>00</sup>**

**Châteauneuf du Pape** | Rhône **60<sup>00</sup>**

**Château Petit Bocq Saint-Estèphe** | Bordeaux **35<sup>00</sup> // 62<sup>00</sup>**

**Château Clos Saint-Thomas** | Liban **55<sup>00</sup>**

**Zédé de Labégorce Margaux** | Bordeaux **62<sup>00</sup>**

**Château Patache d'Aux Médoc** | Bordeaux **24<sup>00</sup> / 32<sup>00</sup> / 46<sup>00</sup> / 88<sup>00</sup>**

**Les Lauriers Montagne Saint-Émilion, Dom. Rothschild** **35<sup>00</sup>**

**Château Coucheroy Pessac-Leognan** **55<sup>00</sup>**

**Rioja quiroga selection de la Familia** **33<sup>00</sup>**

**Château Bonalgue Pomerol** **80<sup>00</sup>**

**Vignelacroix, Château Ricardelle la Clape** **32<sup>00</sup>**

**Carmenère Réserve Louis PH Edwards** **22<sup>00</sup>**

**Les Tourelles de Longueville 2011 Pauillac** **129<sup>00</sup>**

## SOUPLES ET FRUITES

75<sup>cl</sup>

**Chorey Les Beaunes R. Pertuzot** | Bourgogne **55<sup>00</sup>**

**Aloxe Corton R. Pertuzot** | Bourgogne **78<sup>00</sup>**

# VINS BLANC

Vin blanc maison ¼ / ½ / bouteille **8<sup>00</sup> / 10<sup>00</sup> / 18<sup>00</sup>**

**FINS ET FRUITES** 37,5<sup>cl</sup> 75<sup>cl</sup>

**Sancerre, Dom. Girault à Bué | Loire** **21<sup>00</sup> / 36<sup>00</sup>**

**Pouilly-Fumé, Terres de Caillottes | Loire** **34<sup>00</sup>**

**LEGERS ET VIFS**

**Macon Châintré Les Champs Bardes, Dom. Pollier | Bourgogne** **29<sup>00</sup>**

**AMPLES ET RICHES**

**Chardonnay, Dom. de Gournier IGP Cévennes | Languedoc** **22<sup>00</sup>**

**Chorey Les Beaune R. Pertuzot | Bourgogne** **49<sup>00</sup>**

**Pouilly Fuisse les Robbées La Rochette** **49<sup>00</sup>**

# VINS ROSE

Vin rosé maison ¼ / ½ / bouteille **8<sup>00</sup> / 10<sup>00</sup> / 18<sup>00</sup>**

**FINS ET FRUITES** 37,5<sup>cl</sup> 75<sup>cl</sup>

**Manon Côtes de Provence** **15<sup>00</sup> / 27<sup>00</sup>**

**Sancerre, Dom. Girault à Bué | Loire** **32<sup>00</sup>**

**Uby n°6 | Côte de Gascogne** **25<sup>00</sup>**

Profitez chaque mois d'un vin  
maison à découvrir dans notre  
présentoir ou sur demande

# DESSERTS ET DIGESTIFS

## SUCRÉS

<b>Dame blanche</b>	<b>7<sup>50</sup></b>
<b>Sabayon</b> Préparé en salle sous vos yeux.	<b>8<sup>50</sup></b>
<b>Mœlleux au chocolat</b>	<b>9<sup>00</sup></b>
<b>Frappé Calvados</b> Glace vanille améliorée, frappé au calvados.	<b>8<sup>50</sup></b>
<b>Tiramisu</b>	<b>7<sup>50</sup></b>
<b>Le Peanuts</b> Feuillantine à la cacahuète, mousse au chocolat lait caramel, crème brûlée vanille & chocolat.	<b>9<sup>50</sup></b>
<b>Colonel</b> Sorbet au citron recouvert de Vodka	<b>9<sup>50</sup></b>
<b>Plateau de fruits et chocolat chaud</b>	<b>7<sup>50</sup></b>

## SALÉ

<b>Plateau de fromages</b> Les fromages de Maître corbeau, à découvrir auprès de nos serveurs.	<b>18<sup>00</sup></b>
--	------------------------

## BOISSONS CHAUDES

<b>Thé jasmin, Thé vert, Earl Grey</b>	<b>4<sup>00</sup></b>
<b>Expresso</b>	<b>2<sup>50</sup></b>
<b>Café</b>	<b>2<sup>50</sup></b>
<b>Double Expresso</b>	<b>4<sup>00</sup></b>
<b>Déca</b>	<b>2<sup>70</sup></b>
<b>Expresso Déca</b>	<b>2<sup>70</sup></b>
<b>Café Turc</b>	<b>3<sup>00</sup></b>
<b>Capuccino Chantilly</b>	<b>3<sup>00</sup></b>
<b>Capuccino Mousse de lait</b>	<b>3<sup>00</sup></b>
<b>Latte Machiatto</b>	<b>4<sup>00</sup></b>
<b>Latte Machiatto Speculoos</b>	<b>4<sup>00</sup></b>
<b>Latte Machiatto Noisette</b>	<b>4<sup>00</sup></b>
<b>Latte Machiatto Caramel</b>	<b>4<sup>00</sup></b>
<b>Irish Coffee</b> (Whisky)	<b>8<sup>00</sup></b>
<b>Italian Coffee</b> (Amaretto)	<b>8<sup>00</sup></b>
<b>French Coffee</b> (Cognac)	<b>8<sup>00</sup></b>
<b>Martinique Coffee</b> (Rhum)	<b>8<sup>00</sup></b>
<b>Belgium Coffee</b> (Lambertus Miel)	<b>8<sup>00</sup></b>

## DIGESTIFS

<b>Disaronno</b>	<b>5<sup>00</sup></b>
<b>Amaretto premium gozio</b>	<b>7<sup>50</sup></b>
<b>Cointreau</b>	<b>6<sup>50</sup></b>
<b>Limoncello</b>	<b>5<sup>00</sup></b>
<b>Calvados</b>	<b>6<sup>50</sup></b>
<b>Grappa</b>	<b>6<sup>00</sup></b>
<b>Armagnac 10 years</b>	<b>7<sup>50</sup></b>
<b>Sambucca</b>	<b>5<sup>00</sup></b>
<b>Baileys</b>	<b>5<sup>00</sup></b>
<b>Cognac Vsop</b>	<b>6<sup>50</sup></b>
<b>Cognac Premium XO</b>	<b>13<sup>00</sup></b>
<b>Eau de Villée</b>	<b>6<sup>50</sup></b>
<b>Poire Williams</b>	<b>7<sup>00</sup></b>
<b>Poire &amp; Cognac</b>	<b>7<sup>00</sup></b>
<b>Vodka Grey Goose poire</b>	<b>8<sup>50</sup></b>
<b>Belvedere</b>	<b>8<sup>50</sup></b>
<b>Vodka 1836</b>	<b>6<sup>00</sup></b>
<b>Grand Marnier</b>	<b>8<sup>50</sup></b>
<b>Rhum Maison aux fruits</b>	<b>5<sup>00</sup></b>

# POUR LES ENFANTS

Moins de 12 ans

## PLATS

<b>Fondue au fromage</b>	<b>9<sup>00</sup></b>
<b>Mini Steak</b> Accompagné de ses frites, salade et sauce	<b>13<sup>00</sup></b>
<b>Mini Burger</b> Accompagné de ses frites, salade et sauce	<b>10<sup>00</sup></b>
<b>Poulet pané maison</b> Accompagné de ses frites et de salade	<b>10<sup>00</sup></b>

## BOISSONS

<b>Pepsi</b>	<b>2<sup>50</sup></b>
<b>Pepsi Max</b>	<b>2<sup>50</sup></b>
<b>Miranda orange</b>	<b>2<sup>50</sup></b>
<b>Seven Up</b>	<b>2<sup>50</sup></b>
<b>Ice Tea</b>	<b>2<sup>50</sup></b>
<b>Ice Tea peach</b>	<b>2<sup>50</sup></b>
<b>Jus orange</b>	<b>2<sup>50</sup></b>
<b>Jus ananas</b>	<b>2<sup>50</sup></b>
<b>Jus pomme-cerise</b>	<b>2<sup>50</sup></b>
<b>Jus de tomate</b>	<b>2<sup>50</sup></b>

