



73, Avenue de l'Aquitaine — 33560 Ste Eulalie
Tél. 05 54 49 22 36 - www.chezlebrasseurbordeaux.fr
Pour votre confort, nous vous conseillons de réserver votre table.
Retrouvez nous sur les réseaux sociaux :
@chezlebrasseursteulalie

Happy Hours
Tous les jours de 16h à 19h*

2^{€90} le 25 cl
3^{€90} le 33 cl
5^{€50} le 50 cl

— Ici la PRESSION on ne la subit pas, on la BOIT —
Bières brassées sur place. Non pasteurisées et non filtrées.

**La Blonde** — 5,2% Vol. Alc.

Caractère fruité et subtil. Désaltérante, les houblons aromatiques la rendent agréablement amère au palais.

La Blanche — 4,7% Vol. Alc.

Bière de malts d'orge et de froment, délicatement acidulée, très désaltérante.

**L'Ambrée** — 6,2% Vol. Alc.

Dense, à l'amertume fine. Brassée avec un mélange de malts pâles et spéciaux.

L'IPA — 6,2% Vol. Alc.

Bière cuivrée désaltérante aux notes de fruits tropicaux

**La Framboise** — 5,2% Vol. Alc.

Bière légère et fruitée avec une touche de framboise.

La Bordelaise — 5,2% Vol. Alc.

Bière dorée et fruitée, avec une touche de cassis et un soupçon de mûre.

La Figue — 5,2% Vol. Alc.

Bière dorée et fruitée, avec une touche de figue du Var.



— La Blonde —	3,60 €	4,60 €	6,70 €	11,00 €	17,00 €
— La Blanche, l'Ambrée, la Framboise, la Figue, Bordelaise. —	4,10 €	5,00 €	6,90 €	12,00 €	17,90 €
— La Bière de Saison / IPA —	4,40 €	5,50 €	7,20 €	13,00 €	18,50 €

— Quatuor de dégustation —

Quatre verres de bière pression (12cl) au choix

**— À Partager —**

Planch' Duo — 4 pers 20,20 €
Assortiment de charcuteries, camembert, cantal, pain grillé, beurre, piment.

Planch' Brasseur — 4 pers 21,90 €
St Marcellin chaud, Jambon serrano, chorizo ibérique, saucisson, beurre, pain grillé.

Planch' Frite — 2 pers 10,40€ 4 pers 19,20 €
Onions rings, chili cheese, poulet pané, bouchées camembert, frites, sauce tartare.

Planch' XXL — 44,50 €
avec pichet de bière blonde 1,5L (38,90€ sans bière)
Subtil mélange de nos planches réunies en une seule

**— Le snack —**

Saucisson à partager — 6,00 €

Pâté Aux Pimentos del piquillo — 5,00€

Pâté de Campagne — 5,00€

— A toute heure de la journée —

Fabriqués à Espelette - Artisans Gourmands

Nouvelle Aquitaine

Servi avec du pain et du beurre

— Pour grignoter —

Frites sauce au choix — 3,90 €

Belgnetts d'onions rings x10 — 5,90 €

Flammekuechette Classique — 6,00 €

Tenders de poulet sauce au choix — 10,00 €

Grignotines de poulet sauce au choix — 10,00 €

CHEZ LE BRASSEUR

73, Avenue de l'Aquitaine

33560 SAINT-EULALIE

05 54 49 22 36

— Nos cocktails de bière — 25cl

Le Lillet Beer
Sirop de framboise, Lillet rosé 2cl, bière blonde.

Le Mexicanos
Sirop de citron pulpe, tequila 2cl, bière blonde.

Le St Germain
Liquor St Germain 2cl, bière blonde.

Le Cherry
Sirop de cerise, Vodka 2cl, bière blanche.

Le Martiniquais
Sirop de banane, rhum blanc 2cl, bière blanche.

Le Soleil Levant
Sirop de fraise, Soho 2cl, jus d'ananas, bière blonde.

Le Beerpunch
Jus de mangue, ananas, rhum blanc 2cl, bière blanche.

Le Jäger Beer
Jägermeister 2cl, Boisson Energisante, bière blonde.

Le Bierito
Citron vert, sucre de canne, rhum blanc 2cl, menthe fraîche, bière blonde.

Pensez à demander le cocktail du mois !

Le Panaché — (25cl) 3,80 € — (50cl) 6,80 €

Le Monaco — (25cl) 4,00 € — (50cl) 7,00 €

Le Tango — (25cl) 4,00 € — (50cl) 7,00 €

*Happy Hours sur nos bières classiques et sur le Coca, fuze Tea et Perrier au verre. — L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération — Photos non contractuelles.





Formule Express

Hors samedi et dimanche
Snack + Dessert + boisson
(non modifiable)

Croque Monsieur / salade
+ Crêpe (sucre ou chocolat ou Nutella)
+ Bière Blonde 25cl
(ou Coca ou Perrier au verre)

17€90

Menu Spécial Déjeuner

Le midi, du lundi au vendredi

Boisson incluse, formule non valable les jours fériés.

17€90

- Flammekueche du Brasseur ou Fish & Chips
ou Salade de chèvre chaud ou Steak haché à cheval
- Fromage blanc 0% à votre goût ou Crème brûlée ou Flammekuechette pomme
ou Glace 2 boules (parfums au choix) ou Gaufre ou crêpe au chocolat
- 25cl de bière (au choix) ou verre de vin (Landereau couleur au choix)
ou Soda au verre (30cl au choix coca, fuze tea, limonade, jus d'orange)
ou Abatilles plate ou pétillante 50cl (+1€)



Formule Cinéma

17€50

Flammekueche Brasseur ou Végétarienne + Bière 25cl + 1 ticket de cinéma

Nos Entrées

- Petit St-Marcellin chaud — 10,50 €
Accompagné de salade verte et de noix.
- Foie gras de Canard Entier — 13,90 €
Tranche de foie gras accompagnée de confiture de figues
- Jambon Serrano — 11,70 €
Accompagné de pain grillé et beurre
- Carpaccio de tomates, Burrata, pesto — 10,50 €
- Oeufs mayonnaise maison — 5,70 €



Nos Salades

Composez votre salade

- 3 éléments — 10,90 €
- 6 éléments — 15,90 €

Au choix : Tomate, tartine de chèvre, noix, œuf dur, copeaux de cantal, aiguillettes de poulets panés aux corn flakes, jambon blanc, chorizo Ibérique, fromage bleu, jambon serrano, saucisson, oignons rings x3, bouchée camembert x2, gésiers de volaille

- Salade de l'été — 17,50 €
Salade, burrata, tomates, avocat, mangue, grenade, citron.

- Salade de gésiers — 12,50 €
Salade verte, gésiers de volaille, tomate, oignons, croutons, noix.

- Salade Caesar — petite 9,90€ grande 15,90 €
Salade verte, poulet pané aux corn flakes, tomates, œuf dur, copeaux de cantal, croutons, sauce caesar.

- Salade de chèvre — petite 7,60€ grande 12,70€
Salade verte, tomate, fromage de chèvre sur toast, pesto, oignons, copeaux de cantal, croutons.



Nos flammekueches



- La Classique — 9,20 €
Crème, oignons, lardons.
- La Forestière — 10,90 €
Crème, oignons, lardons, champignons frais.
- La Gratinée — 11,20 €
Crème, oignons, lardons, fromages râpés.
- La Flam du Brasseur — 11,80 €
Crème, oignons, lardons, champignons frais, fromages râpés.
- L'Américaine — 14,20 €
Crème, oignons, tomate fraîche, viande hachée, fromages râpés, épices douces, frites, sauce barbecue.
- La Chèvre Miel — 12,20 €
Crème, oignons, chèvre, tomate fraîche, fromages râpés, miel.
- La Fromagère — 12,70 €
Crème, oignons, chèvre, bleu, fromages râpés.
- La Chef — 13,50 €
Crème, oignons, chorizo, lardons, chèvre, fromages râpés.
- La Végétarienne — 11,90 €
Crème, oignons, champignons, tomate fraîche, fromages râpés.
- La Burger — 13,70 €
Sauce tomate, oignons, boeuf haché, cheddar, fromages râpés.
- La Reine — 12,90 €
Sauce tomate, jambon blanc, champignons, fromages râpés.

— Supplément salade ou frites +2,00€ —

Formule Duo

16€90

- 1 Flam Salée
- + 1 Flam Sucrée
- au choix

Lundi Soir

Burger Party

Une bière 25cl ou un soft*
au choix offert
Pour tout burger
commandé sur place

Mardi Soir

Flams à volonté

18€70

Par personne, pour l'ensemble des
clients d'une même table. Commande
prise avant 22h.

Mercredi

Menu Enfant

6€90

Pour les enfants de moins de 8 ans.

Jeudi Soir

Choucroute Party

Une bière 25cl ou un soft*
au choix offert
Pour toute choucroute
commandée sur place

Dimanche

10 Gambas du Brasseur flambées à la bière

21€00

+1 verre de Landereau blanc 12,5cl
ou une bière 25cl au choix

Restauration

Prise de commande

En Semaine et le dimanche
11H45 - 14H15 / 19H00 - 22H45

Le Vendredi & le Samedi /
11H45 - 14H45 / 19H00 - 23H15

*soft au choix:
coca-cola, limonade,
jus d'orange, ice tea,



– Menu du Brasseur –

Entrée + Plat = **22^{€90}**
ou
Plat + Dessert =

Entrée + Plat + Dessert = **26^{€90}**

- Assiette de Jambon Serrano ou Petite salade de chèvre chaud ou Flammekuechette forestière ou Oeufs mayonnaise.
- Lasagnes ou Fish&Chips ou Steak à cheval ou Salade de l'été
- Dame Blanche ou Crème brûlée ou Gaufre ou crêpe (sucre, chocolat ou Nutella) ou Flammekuechette aux pommes ou Cookie du Brasseur.



– Nos Choucroutes –

Notre choucroute est élaborée à base de chou blanc finement émincé, salé, fermenté et cuisiné. Si vous voulez plus de chou, demandez-nous.



- La Choucroute du Brasseur** — 20,90 €
Chou cuisiné, saucisse de Monbéliard, saucisse de Francfort, poitrine fumée, saucisson à l'ail, pommes vapeur.
- La Choucroute Maxi Paysanne** — 31,20 €
Chou cuisiné, saucisse de Francfort, saucisson à l'ail, poitrine fumée, jarret entier, pommes vapeur.
- La Choucroute Confit** — 25,90 €
Chou cuisiné, saucisse de Francfort, saucisson à l'ail, poitrine fumée, cuisse de canard confite, pommes vapeur.

– Nos Viandes –

L'Andouillette AAAAA* — 17,90 €
Association Amicale des Amateurs d'Andouillette Authentique. Accompagnée de frites, sauce au choix.

Le Steak Haché à cheval du Brasseur — 13,90 €
Servi avec une galette de pommes de terre et un oeuf au plat, accompagné de salade verte ou frites.

Le Steak Tartare de bœuf (150g) — 18,70 €
Servi avec ses condiments. Accompagné de salade verte ou frites. (+1€ poêlé)

Le Carpaccio de Boeuf 200g environ — 19,50 €
Servi avec salade et copeaux de cantal, huile d'olive et câpres. Accompagnée de frites, sauce au choix.

La Pièce du boucher 150g environ — 18,20 €
Selon les envies du Chef. Accompagnée de frites, sauce au choix.

L'Entrecôte 300g environ — 26,90 €
Accompagnée de frites, sauce au choix.

Le Magret de Canard entier 300g environ — 28,90 €
Accompagné de frites, sauce au choix.

Autres choix de garnitures :
frites, salade verte, chou, haricots verts, riz.
Garniture supplémentaire (+2€)

Une sauce au choix :
béarnaise, barbecue, burger, tartare, poivre, sauce au bleu, sauce échalotes, mayonnaise, ketchup, moutarde.
Sauce supplémentaires (1€).

– Menu Gourmand –

Entrée au choix parmi nos entrées
(+3€ pour le foin gras)

Pièce du Boucher ou Gambas du Brasseur ou
Camembert au four ou Choucroute du Brasseur
ou Burger poulet cacahuète

Dessert au choix
(+2.00€ pour le café gourmand).

31^{€90}

– Menu Enfant –

Réservé au moins de 8 ans

9^{€40}

- Flamette jambon fromage ou Poulet pané aux corn flakes, frites ou Burger sauce ketchup (+2€), frites.
- Glace enfant (fuzée ou cône selon disponibilité) ou Glace 2 boules (vanille, fraise, chocolat au choix) ou Gâteau / crêpe sucre ou Nutella ou Fromage blanc ou Cookie enfant.
- Soda au verre* 25cl (au choix Coca, Fuzé Tea, limonade, jus d'orange, sirop à l'eau).

Steak haché frais 150g

Nos Hamburgers

Pain Burger Artisanal

Le Burger Authentique — 17,00 €
Pain Bun, steak haché frais, cheddar, salade verte, tomate, oignons, sauce burger, servi avec des frites.

Le Burger Chèvre — 19,50 €
Pain Bun, steak haché frais, fromage de chèvre, sauce crémeuse ail et fines herbes, bacon grillé, salade verte, tomate, servi avec des frites.

Le Burger Poulet Cacahuète — 18,50 €
Pain Bun, aiguillette de poulet pané aux corn flakes, cheddar, tomate, salade verte, oignons, sauce cacahuète, servi avec des frites.

Le Burger Végétarien — 17,90 €
Pain Bun, steak végétal, cheddar, tomate, oignons, salade verte, pesto vert, frites.



+4,90€
le XXL
steak et galette
de pomme de terre

– Nos Produits de la Mer –

Les Gambas du Brasseur — 19,00 €
Crémées et flambées à la bière, accompagnées de riz.

Fish & Chips — 17,00 €
Le traditionnel Fish & Chips, merlu pané et frit, accompagné de frites et sauce tartare.

*Toutes nos flammekueches et
nos choucroutes sont aussi
à emporter.*

– Nos Plats Brasserie –

Lasagnes à la Bolognaise — 17,00 €
Gratinées au St Nectaire et accompagnées de salade verte.

Le Croque Monsieur / Madame (+1€) — 7,90 €
Authentique croque Monsieur, jambon blanc, béchamel, gratiné au St Nectaire et accompagné de salade verte. L'oeuf en plus pour le "Madame".

Confit de canard grillé — 18,00 €
Accompagné de frites et sauce au choix

Le Jarret de Porc — 24,50 €
Cuisson lente à basse température pour vous être servi moelleux. Accompagné de pétales de pommes de terre.

Camembert entier rôti au four — 18,50 €
Accompagné de salade verte, jambon Serrano, frites.

Rib's de Porc maison — 25,50 €
Cuisson basse température, sauce barbecue maison, accompagné de pétales de pommes de terre.

Nos produits maison à emporter

— BOUTEILLES 75cl —

Blonde — 7,00 €
Blanche, Ambrée, IPA — 8,00 €
Figue, Framboise — 8,50 €

— Fêtes & Réceptions —

Location tireuse à partir de — 25,00 €
Fût Blonde — 2,40 €/L
Fût Autre — 2,80 €/L

— VERRES SIGLÉS —

25 cl — 5,00 €
33 cl — 6,00 €
50 cl — 8,00 €



LE PACK
2 bouteilles de
75cl + un verre
siglé 55cl
17,00€

LE TRI-PACK
3 bouteilles de
75cl au choix
20,00€



Nos Apéritifs

Fuze, Porto, Cinzano 4 cl	3,70 €
Ricard, Pastis 51 2cl	3,50 €
Kir du Brasseur 12cl (Cassis, mûre, framboise, pêche, fraise, cerise)	4,40 €
Kir pétillant 12cl (Cassis, mûre, framboise, pêche, fraise, cerise)	6,60 €
Kir Imperial 12cl	9,00 €
(Crème de cassis, mûre, framboise, pêche, fraise, cerise).	
Coupe de Prosecco 12cl	5,60 €
Coupe de Champagne Mumm Rouge 12cl	8,00 €
Americano maison 10cl (Campari, cinzano rouge, perrier)	7,30 €
Lillet Rosé et Tonic 15cl	7,30 €
Lillet Blanc & Agrum ou Lemon 15cl	7,30 €
Whisky Ballantine's 4cl	6,40 €
Whisky Jameson 4cl	6,80 €
Jack Daniel's 4cl	7,50 €
Bourbon "Four Roses" 4cl	7,70 €
Gin Seagram's 4cl	6,30 €
Tequila Olmeca 4cl	6,40 €
Vodka Wyborowa 4cl	6,50 €
Rhum Havana Club 3 ans 4cl	6,30 €
Rhum Havana Club 7 ans 4cl	7,40 €
Rhum Havana Club Especial 4cl	6,80 €
Jäger Bomb Jägermeister 2 cl, boisson énergisante	6,50 €
Cidre Brut - 33cl	5,20 €
Complément soda 10cl	1,40 €
Complément boisson énergisante	2,40 €

Champagnes et Pétillants

Champagne Mumm Cordon Rouge 75 cl	68,00 €
Champagne Mumm Rosé 75 cl	72,00 €
Champagne Joseph Perrier Blanc de Blanc 75 cl	85,00 €
Champagne Joseph Perrier Jouvê Blanc de Blanc 75 cl	90,00 €
Prosecco Riccadonna 75 cl	28,00 €

Nos Digestifs

Baileys 4cl	6,90 €
Eau de vie de framboises, mirabelle, poire williams 4cl	6,90 €
Get 27, Manzana Verde, Limoncello, Baileys 4cl	7,10 €
Rhum Kraken 4cl	7,70 €
Armagnac XO 4cl	11,50 €
Cognac 4cl	15,00 €
Meukow VS ou VSOP 4cl	9,90 € / 10,90 €
Meukow XO 4cl	20,00 €
Sélection de Malts 4cl	11,00 €
Lagavulin 16 ans, Chivas 12 ans.	
Aberlour 10 / 12 / 18 4cl	8,50 € / 9,50 € / 11,50 €
Irish, Jamaican Coffe 12cl	9,00 €

Nos Fromages & Desserts

Assortiment de fromages	7,90 €
Confiture de figue, salade verte, noix.	
Fromage blanc à votre goût	5,50 €
Nature, au sucre, au coulis de fruits rouges ou au miel.	
Crème Brûlée à la cassonade	6,90 €
Café ou Thé gourmand	7,90 €
Café expresso ou thé, accompagné de mignardises et chantilly.	
Brioche du Brasseur façon pain perdu	7,70 €
Accompagné de glace vanille et crème anglaise, caramel.	
Fondant chocolat et sa crème anglaise	7,50 €
Profiterole au chocolat chaud	7,60 €
Chou XXL, glace vanille, chantilly, chocolat et amandes grillées.	
Churros x5	5,50 €
Churros servis avec sauce au chocolat ou Nutella	
Cookie du Brasseur	7,60 €
Cookie XL, chaud, servi avec crème anglaise, glace vanille, sauce caramel beurre salé	



Nos Sans Alcool

Coca cola, Coca Cola sans sucre, 33 cl	3,60 €
Sprite, Fuze Tea, Perrier 33 cl	3,60 €
Orangina, Fanta Orange, Coca Cola Cherry 33 cl	3,70 €
Diabolo (sirop + limonade) 33 cl	3,30 €
Schweppes Agrumes 33 cl	3,70 €
Sirop à l'eau 33 cl	2,80 €
(Fraise, grenadine, menthe, citron, pêche, cassis, oregan, citron pulpe, cerise, framboise, kiwi)	
Cocktail de jus de fruits 25 cl	5,90 €
Jus de fruits 25 cl	3,70 €
(Orange, abricot, tomate, ananas, poire, fraise, pêche, A.C.E., pomme)	
Red Bull 25 cl	4,70 €
Bière sans alcool 33 cl	3,80 €
Supplément sirop	0,60 €
Abatilles plate ou pétillante 1/2L	4,00 €
Abatilles plate ou pétillante 1L	5,90 €

Nos Boissons Chaudes

Café expresso, ristretto	2,00 €
Café décaféiné, allongé	2,10 €
Chocolat chaud, double expresso, grand crème	3,80 €
Cappuccino	3,90 €
Thé thé vert/menthe, darjeeling, Earl Grey	3,30 €
Infusion Thibaut, verveine/menthe, Biochoc fruits rouges	3,30 €
Chocolat viennois	4,20 €
Café ou Thé gourmand	7,90 €

Nos Cocktails

Mojito Havana 12cl (jus de fruits ou framboise ou passion +0.70ct)	8,50 €
Caipirinha 8cl (jus de fruits ou framboise ou passion +0.70ct)	8,00 €
Sex on the beach (vodka, crème de pêche, ananas, cranberry) 12cl	8,50 €
Le Purple (vodka, melon, curaçao, pulpe, crème de pêche, cranberry) 12cl	9,00 €
Le Thibaut (rhum, cachapa, curaçao, ananas, mangue) 12cl	8,50 €
St Germain Spritz 12cl	8,90 €
Pina Colada 18cl	8,90 €
Lynchburg 12cl	9,10 €
Margarita 8cl	8,80 €
Spritz 12cl	7,90 €



Nos Coupes Glacées

Glace ou Sorbet	2 boules au choix 4,80 €
	3 boules au choix 6,30 €
Glaces : Vanille, noix de coco, chocolat, café, caramel, menthe, chocolat, pistache, rhum raisin, fraise, nougat, passion, framboise, citron.	
Chocolat ou café Liégeois	6,90 €
Glaces chocolat ou café et vanille, chocolat chaud ou sauce café, chantilly.	
Coupe Bounty	7,30 €
Glaces chocolat et noix de coco, coco râpée, chocolat chaud, chantilly.	
Le Grand Pistaché	7,30 €
Glace pistache, chocolat, chocolat chaud, amandes grillées, chantilly.	
Banana Split	7,70 €
Glaces fraise, chocolat et vanille, chocolat chaud, banane fruit, chantilly.	
La Dame Blanche	6,90 €
Glace vanille, chocolat chaud, chantilly.	
Peter Pan	7,30 €
Glace chocolat, menthe/chocolat, chocolat chaud, chantilly.	
Red Lux	7,30 €
Glaces fraise, framboise, coulis de fruits rouges, chantilly.	
La Montellimar	7,90 €
Glaces vanille, nougat, caramel, sauce caramel beurre salé, chantilly.	
La Bretonne	7,30 €
Glaces vanille, caramel, sauce caramel beurre salé, chantilly.	
La Tutti Frutti	7,70 €
Glace passion, framboise, citron, morceaux de mangue, coulis de fruits rouges, chantilly.	
La Tentation	7,40 €
Glace vanille, framboise, coulis framboise, chantilly, brisures de meringue.	
— Les arrosées —	
Le Colonel	8,20 €
Sorbet citron, vodka.	
La Coupe 27	8,20 €
Glace menthe/chocolat, pippermint.	

Nos Vins au Verre — 12,5cl

— Rouges —	
Pessac Leognan Lagrave Martillac	8,00 €
Côte du Rhône Jaboulet Bio Parallèle 45	5,50 €
Bordeaux Supérieur Château Landereau	4,60 €
Graves Château Langlet	6,00 €
— Blancs —	
Entre Deux Mers Château Landereau	4,60 €
Côtes de Gascogne Tariquet 1eres Grives	5,00 €
Graves Château Langlet	6,00 €
— Rosés —	
Côte du Roussillon Gris Gris Domaine Jousqueaux d'Arleto	4,60 €
Bordeaux Rosé La Vie en Rosé	4,90 €
Côte de Provence Château Ste Marguerite Symphonie	6,50 €
Bordeaux Rosé Merlot Ajisai	5,50 €

Carte des Vins

— Rouges —	
Bordeaux Supérieur Château Landereau 12,50 € (50cl)	19,00 €
Pessac Leognan Lagrave Martillac	28,50 € (50cl)
Bordeaux Grande Réserve Kressman	16,00 €
Côte du Rhône Jaboulet Bio Parallèle 45	23,00 €
Côte du Roussillon Canaille rouge "Domaine Jousqueaux d'Arleto"	16,00 €
Espagne Rioja Arnegui Orianza	21,00 €
Argentine Flechas de los Andes Gran Malbec "E de Rothschild"	37,50 €
Hospitalitas AOP La Clape Gérard Bertrand	55,00 €
Graves Château Langlet	29,00 €
Bordeaux Château Landereau Prestige	29,50 €
— Blancs —	
Entre Deux Mers Château Landereau 12,50 € (50cl)	19,00 €
Bordeaux Blanc Grande Réserve Kressman	16,00 €
Côtes de Gascogne Tariquet 1eres Grives	26,00 €
Graves Château Langlet	29,00 €
— Rosés —	
Bordeaux Rosé La Vie en Rosé 12,50 € (50cl)	19,00 €
Côte du Roussillon Gris Gris Domaine Jousqueaux d'Arleto	17,00 €
Bordeaux Rosé Merlot Ajisai	28,00 €
Côte de Provence Château Ste Marguerite Symphonie	29,00 €

Vins bio

— Tous nos vins ont été rigoureusement sélectionnés —

Nos Flammekuechettes sucrées

La Flam aux Pommes	5,90 €
Crème pâtissière, émincé de pommes, sucre roux.	
La Pomme glacée	6,90 €
Crème pâtissière, émincé de pommes, glace vanille.	
La Pomme ou Banane Chocolat Chaud	6,80 €
La Bénodet	6,90 €
Crème pâtissière, émincé de pommes, sucre, caramel au beurre salé.	
La Tout Choco	7,60 €
Crème pâtissière, chocolat, Nutella.	
La Calva	7,90 €
Crème pâtissière, émincé de pommes, Calvados, glace vanille.	
La Banane Nutella	7,30 €
Crème pâtissière, banane, Nutella.	
La Blanc Choco	7,50 €
Crème pâtissière, chocolat, Nutella, noix de coco râpée.	

Nos Gaufres — Nos Crêpes

— Gâufre Bruxelloise : Rectangulaire et nature —	
Au sucre	4,50 €
Chocolat chaud ou chantilly ou glace vanille	5,50 €
La complète : chocolat, chantilly et glace vanille	7,70 €
Au caramel beurre salé	5,50 €
Au Nutella	5,90 €



Suppléments desserts

Coco râpée, noix, beurre	0,90 €
Chocolat, chantilly, caramel, banane, coulis fruits, miel, Nutella	1,50 €
Boule de glace au choix, Calvados, Grand Mariner,	2,50 €

En raison des difficultés d'approvisionnement des matières premières, certaines références peuvent manquer ou être substituées — L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération — Photos non contractuelles.