



Menu Spécial Déjeuner

non valable les jours fériés. Aucune modification possible

Petite salade de chèvre chaud ou Oeufs mayonnaise

Flammekueche du Brasseur ou Fish &Chips ou Steak haché à cheval

Fromage blanc 0% à votre goût ou Crème brulée ou Crêpe sucre ou Glace 2 boules (parfums au choix)

Bière Blonde 25 cl ou Soft au verre (Coca, Perrier, Fuze Tea 30 cl) +2€



Formule Cinéma

Flammekueche Gratinée Reine

+ Bière 25cl

+ 1 ticket de cinéma

Menu Gourmand

— Entrée au choix parmis nos entrées et nos petites salades (+3€ pour le foie gras)

Camembert au four

ou Le Saumon

ou Pièce du Boucher

ou Choucroute du Brasseur

ou Burger poulet cacahuète

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



Assiette de jambon Serrano

ou Flammekuechette forestière

ou Oeufs mayonnaise.

— Lasagnes gratinées au St Nectaire

ou Grande salade Caesar

ou Tartiflette accompagnée de salade

— Dame Blanche

ou Crêpe (sucre ou Nutella)

ou Fondant chocolat et sa crème anglaise.

Menu Enfant – Réservé au moins de 8 ans

 Flamette jambon fromage ou Poulet pané aux corn flakes, frites ou Steak haché ou Burger (+2€) sauce ketchup, frites

- Glace 2 boules (vanille, fraise, chocolat au choix) ou Gaufre / crèpe sucre ou Nutella ou Fromage blanc sucre ou coulis.

- Soda au verre 25cl (au choix Coca, Fuze Tea, limonade, jus d'orange, sirop à l'eau).

Nos Fromages & Desserts

	$ \Delta ssortiment \ de \ from ages \$
	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 ————————————————————————————————————
	Brioche du Brasseur façon pain perdu — 7,70 € Accompagnée de glace vanille et crème anglaise, caramel.
	Fondant chocolat et sa crème anglaise ————7.50 €
	Profiterole au chocolat chaud, ————————————————————————————————————
	Cookie du Brasseur, ————————————————————————————————————



Nos Flammekuechettes sucrées

La Flam aux Pommes ———————————————————————————————————	5,90 €
Crème pâtissière, émincé de pommes, sucre roux.	
La Pomme glacée ————————————————————————————————————	6,90 €
La Pomme ou Banane Chocolat Chaud ———	6,80 €
La Bénodet ————————————————————————————————————	—6,90 € alé.
La Tout Choco Crème pâtissière, chocolat, Nutella.	7,60 €
La Calva ———————————————————————————————————	7,90 €
La Banane Nutella ———————————————————————————————————	7,30 €
La Blanc Choco Crème pâtissière, chocolat, Nutella, noix de coco râpée.	7,50 €

En raison des difficultés d'approvisionnement des matières premières, certaines références peuvent manquer ou être substituées modération – Photos non contractuelles.

Nos Coupes Glacées

Glace ou Sorbet	2 boules au choix	4,80 €
	3 boules au choix ———	6,30 €
Glaces : Vanille, no	oix de coco, chocolat, ca	fé, caramel,
menthe chocolat, p	istache, rhum raisin, fra	ise, nougat,

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 ch	aud, chantilly.
Le Grand Pistaché —————	7,30 €
$Glaces\ pistache, chocolat, chocolat\ chaud, amandes\ gri$	llées, chantilly.
Banana Split —————	7,70 €
$Glaces\ fraise, chocolat\ et\ vanille, chocolat\ chaud, banance$	ne fruit, chantilly.
La Dame Blanche —————	6,90 €
Glaces vanille, chocolat chaud, chantilly.	
Dotor Don	770.6

Glaces chocolat, menthe/chocolat, chocolat chaud, chantilly Red Lux Glaces fraise, framboise, coulis de fruits rouges, chantilly. La Montélimar Glaces vanille, nougat, caramel, sauce caramel beurre salé, chantilly,

La Bretonne Glaces vanille, caramel, sauce caramel beurre salé, chantilly. La Tentation Glaces vanille, framboise, coulis framboise, chantilly, brisures de meringue

- Les arrosées -Le Colonel -8.20 € Sorbet citron, vodka. La Coupe 27

Nos Gaufres – Nos Crêpes

Gaufre Bruxelloise : Rectangulaire et nature

Glace menthe/chocolat, pippermint.

Au sucre4,50	€
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 Nutella5,90	€

Suppléments desserts

Coco râpée, noix, beurre	-0,90 €
Chocolat, chantilly, caramel, banane, coulis fruits, m	niel, Nutella −1,50 €
Boule de glace au choix, Calvados, Grand Marnier,	2,50€

CHEZ LE RASSEUR

Happy Hours

73, Avenue de l'Aquitaine 33560 Ste Eulalie Tél. 05 54 49 22 36

www.chezlebrasseurbordeaux.fr conseillons de réserver votre table

Retrouvez-nous sur les réseaux sociaux : (a)chezlebrasseursteulalie

— Ici la PRESSION on ne la subit pas, on la BOIT –







– À Partager –

-2 pers 10,50 € Planch'Duo Assortiment de charcuteries, camembert, cantal, pain grillé, beurre, cornichons.

-4 pers **21,90** € St Marcellin chaud, Jambon serrano, chorizo iberique, 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.

44,50 € Planch' XXL avec pichet de bière blonde 1,5L(39.90€ sans bière) Subtil mélange de nos planches réunies en une seule



Le snack –

6,00€ Saucisson à partager Pâté Aux Pimentos del piquillo 5,00€ = Pâté de Campagne

A toute heure de la journée –

Servi avec du pain et du beurre

Pour grignoter –

Frites sauce au choix—————	3,90 €
Beignets d'onions rings x10	5,90€
Flammekuechette Classique ———	6,00€
Tenders de poulet sauce au choix—	10,00€

CHEZ LE BRASSEUR

73, Avenue de l'Aquitaine 33560 SAINTE-EULALIE

05 54 49 22 36

– 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

Toutes nos flammekueches et nos choucroutes sont aussi à emporter.

Nos Entrées –

etit St-Marcellin chaud	.10,5
compagné de salade verte et de noix.	
ie gras de Canard Entier	13,9
nche de foie gras accompagnée de confiture de figues	

Jambon Serrano 11,70€
Accompagné de pain grillé et beurre.

Oeufs mayonnaise maison _____5,70 €



Nos produits

maison à emporter

— BOUTEILLES 75cl —

— Fêtes & Réceptions

— VERRES SIGLÉS —

Location tireuse à partir de -

8.00 €

- 8 50 €

-25.00 €

-2,40 €/L

-2.80 €/L

-5,00€

-6.00 €

-8.00€

Blanche, Ambrée, I.P.A-

Figue, Framboise-

Fût Blonde

Fût Autre -

Nos Salades –

Composez votre salade	
	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, onions rings x3, bouchée camembert x2, gésiers de volaille.

Crème, oignons, characteristics de la Crème,

Salade de gésiers ______12,90€ Salade verte, gésiers de volaille, tomate, oignons, croutons.



Nos flammekueches



	La Gratinée 11,20 € Crème, oignons, lardons, fromages râpés.
	La Blanche 11,20 € Crème, jambon blanc, fromages râpés.
ı	La Flam du Brasseur11,80 \in Crème, oignons, lardons, champignons frais, fromages râpés.
	L'Américaine14,20 € Crème, oignons, tomate fraîche, viande hachée, fromages râpés, épices douces, frites, sauce barbecue.
	La Chèvre Miel12,20 €

Crème, oignons, chèvre, tomate fraîche, fromages râpés, miel.
La Fromagère

La Chef 13.50 €
Crème, oignons, chorizo, lardons, chèvre, fromages râpés,

..11,90 €

Crème, oignons, champignons, tomate fraîche, fromage	es râpés.
La Burger Sauce tomate, oignons, boeuf haché, cheddar, fromage	

- Supplément salade ou frites +2,00€ -



1 Flam Salée + 1 Flam Sucrée

+ 1 Flam Sucree au choix







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 Confit —	25,90 €
Chou cuisiné, saucisse de Francfort,	saucisson à l'ail, poitrine
fumée, cuisse de canard confite, pom	nmes 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

Le Steak Tartare de bœuf — 18,90 € Servi avec ses condiments. Accompagné de salade verte ou frites. (+1€ poêlé)

Autres choix de garnitures :

frites, salade verte, chou, haricots verts, riz. Garniture supplémentaire $(+2\mathfrak{C})$

Une sauce au choix :

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

Nos Hamburgers

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

Le Burger Raclette — 19,50 €
Pain Bun, steak haché frais, fromage à raclette, galette de pommes
de terre, bacon grillé, sauce cheddar, salade, oignons, tomate,

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.

Pain Bun, steak végétal, cheddar, tomate, oignons, salade verte, pesto vert, frites.



Nos Produits de la Mer –

Value Saumon-Saumon frais servi avec une sauce oseille et du riz

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

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

Nos Plats Brasserie –

Lasagnes à la Bolognaise ______17,00 € Gratinées au St Nectaire et accompagnées de salade verte.

Le Croque Monsieur / Madame (+1€) ————8,50 € Authenthique croque Monsieur, jambon blanc, béchamel, gratiné au St Nectaire et accompagné de salade verte. L'oeuf en plus pour le "Madame".

Le Jarret de Porc $-24,90 \in$ Cuisson lente à basse température pour vous être servi moelleux. Accompagné de pétales de pommes de terre.

Camembert entier rôti au four — 18,90 \in Accompagné de salade verte, jambon Serrano, frites.

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

*Soft au verre : Coca Cola, Fuze Tea, Perrier, Diabolo, sirop à l'eau. Certains plats peuvent manquer à la carte en raison des délais d'approvisionnements variables. L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération – Photos non contractuelles