



La Brasserie Vincennes

LES *En cas*
À PARTAGER

ARDOISE DE CHARCUTERIE SÉLECTION
ARDOISE DE FROMAGES DU MOMENT
ARDOISE OCÉANE (*Tempura de calamar, crevettes panées, Noix de Saint-Jacques en persillade*)

➤ PETITE - 10,00€ / GRANDE - 15,00€ ➤

LES *Entrées*



* Pour une salade en guise de plat, suppl. de 3,00€

ASSORTIMENT DE CHARCUTERIE -	7,50€
<i>Accompagné de salade composée et de beurre tradition</i>	
WRAP AU SAUMON FUMÉ -	7,50€
<i>Accompagné de salade composée, de crudités et de crème à l'aneth</i>	
SALADE ARLEQUIN* -	11,50€
<i>Mesclun, crudités, lardons, croûtons, oeuf poché, crème balsamique</i>	
CAMEMBERT RÔTI AU MIEL - (120 gr)	11,50€
<i>Accompagné de salade composée et de pain de campagne</i>	
SALADE PÉRIGOURDINE* -	13,90€
<i>Mesclun, crudités, magret de canard fumé, gésiers de canard confit, confit d'oignons</i>	

➤ LES *Viandes* ➤

➤ LES *Poissons* ➤

SUPRÊME DE POULET FERMIER À LA CRÈME (200 gr)	12,50€	FISH'N'CHIPS DE CABILLAUD - (180 gr)	12,50€
ANDOUILLETTE AAAAA (200 gr) + Crém. St Marc. 1€	16,90€	<i>Sauce tartare</i>	
BAVETTE D'ALOYAU (200 gr)	17,90€	OMBLE CHEVALIER - (160 gr)	19,50€
MAGRET DE CANARD, CRÈME DE CÈPES (150 gr)	18,50€	<i>Crèmeux de poireaux</i>	
ENTRECÔTE (250 gr)	19,50€		

- Les viandes et les poissons sont accompagnés d'une garniture et d'une sauce au choix -

LES *Garnitures du moment*

RENSEIGNEZ-VOUS SUR

LES *Sauces*
1 INCLUS

KETCHUP
MAYONNAISE
TARTARE
POIVRE
BARBECUE
MOUTARDE

SAUCE SUPPL. 1€

LE MENU

Trotteur

ASSORTIMENT DE CHARCUTERIE
OU
WRAP AU SAUMON FUMÉ
-
SUPRÊME DE POULET FERMIER
OU
FISH'N'CHIPS DE CABILLAUD
-
FROMAGES SECS
OU
FONDANT AU CHOCOLAT
OU
2 BOULES DE GLACE

- 22,00€ -

LE MENU

Poulain
JUSQU'À 10 ANS

SALADE COMPOSÉE DE SAISON
-
STEAK HACHÉ
OU
FISH'N'CHIPS
-
1 BOULE DE GLACE
-
1 BOISSON

- 8,50€ -

LE MENU

Vincennes

SALADE ARLEQUIN
OU
CAMEMBERT RÔTI AU MIEL
-
ENTRECÔTE
OU
OMBLE CHEVALIER
-
FROMAGES SECS
ET
DESSERT AU CHOIX

- 32,00€ -

LA FORMULE

Burger

BURGER -
Salade, crudités, steak de boeuf (180gr), cheddar
1 sauce au choix - Accompagné de Frites maison

12,50€

LES <i>Desserts</i>	ASSIETTE DE FROMAGES SECS	4,00€
	FONDANT AU CHOCOLAT ET CRÈME ANGLAISE	3,50€
	TARTE AU CITRON	3,50€
	GRANDE VERRINE DU MOMENT	4,00€
	CAFÉ OU THÉ GOURMAND - <i>1 macaron , 1 brownie , 1 verrine de saison</i>	5,00€

Côté Poissons

LES <i>Softs</i>		50cL	1L		
	EVIAN	1,50€	2,50€	JUS DE FRUITS GRANINI	3,00€
	BADOIT	2,00€	3,00€	COCA	3,50€
				ICE TEA	3,50€

CAFÉ	1,50€
THÉ OU INFUSION	2,00€

LA <i>Pierre Pression</i>	DEMI 25cL	PINTE 50cL	PICHET 1L
	3,00€	5,00€	9,00€

LES <i>Alcools forts</i>	RICARD	3,00€
	CLAN CAMPBELL / COCA	5,50€
	NIKKA SINGLE BARREL	9,00€
	GET 27	6,00€



LES <i>Vins Rouges</i>		AU VERRE	75cL
	PARALLÈLE 45 - Côte du Rhône	5,00€	28,00€
		25cL	50cL
	PICHET - Côte du Rhône	6,00€	10,00€
LES <i>Vins Blancs</i>		AU VERRE	75cL
	VILLA DRIA - Côte de Gascogne	4,50€	25,00€
		25cL	50cL
	PICHET - Viognier	5,00€	9,00€
LES <i>Vins Rosés</i>		AU VERRE	75cL
	L'INSOLENCIE - IGP Méditerranée	4,50€	23,00€
		25cL	50cL
	PICHET - IGP Méditerranée	4,00€	8,00€
LES <i>Pétillants</i>		A LA FLÛTE	75cL
	CHAMPAGNE DU MOMENT - À PARTIR DE	9,00€	45,00€
	KIR ROYAL	10,00€	
	KIR AU VIN BLANC	4,50€	
<i>Crème de châtaigne, de cassis ou de mûre</i>			

