

100% MAISON

100% PLAISIR

Passionnément français,
fièrement artisanal et fait maison.



ASSIETTE À PARTAGER
(pour 2 pers.)

- Arancini** 6,99 €
Risotto aux légumes, agrémenté de Grana Padano AOP, façonné en boules croustillantes.
- Tartine comtoise** 8,99 €
Délicieux pains garnis de Morbier, lardons et oignons.
- Assiette fromagère** 9,99 €
Toasts de Morbier, dés de Comté et Cancoillotte.
- Beignets de poulet** 9,99 €
Tempura de poulet accompagnée d'une sauce fines herbes.
- Cochonnaille** 10,99 €
Assortiment de charcuterie.
- Mix tapas** 14,99 €
Assortiment de nos différentes assiettes à partager.



SALADES

- Bisontine** S 8,99 € | L 14,99 €
Salade, saucisse de Morneau, Comté AOP, pomme de terre, le tout relevé par une vinaigrette balsamique.
- César** S 8,99 € | L 14,99 €
Salade, poulet en tempura, croûtons, Grana Padano AOP, le tout nappé de notre sauce César.
- Sicilienne** S 8,99 € | L 14,99 €
Salade, arancini, mozzarella, jambon cru, le tout relevé par une vinaigrette balsamique.

LES PLATS DE BRASSERIE

- Risotto aux légumes** 15,99 €
Risotto crémeux agrémenté de légumes de saison, relevé d'herbes fraîches et de Comté AOP.
- Sauté de bœuf à la Guinness** 16,99 €
Morceaux de bœuf mijotés dans une sauce aux épices et à la Guinness, agrémentés de légumes de saison.
- Lasagnes au Morbier** 17,99 €
Plat alterné de couches de pâtes, lardons, oignons confits et Morbier gratiné au four. Servi avec salade.
- Munster rôti** 17,99 €
Fromage rôti au four, fondant à cœur avec une croûte dorée, accompagné d'une pomme de terre, saucisse de Morneau et salade.
- Suprême de poulet au Vin Jaune** 17,99 €
Pièce tendre et juteuse, rôtie au four. Servie avec une pomme de terre smashée et butternut rôtie, nappées d'une crème de Vin Jaune.



- Fish & chips** 17,99 €
Filet de poisson blanc cuit dans une pâte à beignet à base de bière. Servi avec une sauce gribiche, frites et salade.
- Dos de lieu noir en cocotte lutée** 20,99 €
Morceau charnu, cuit dans une cocotte scellée d'une pâte feuilletée, avec des légumes de saison et du riz basmati.

EN SUPPLÉMENT

- Garniture** 4,00 €
Frites, pomme de terre ou poêlée de légumes de saison.
- Bubble salade** Offert
- Sauce** 1,50 €
Échalote, moutarde ou poivre.

À VOS CÔTÉS DEPUIS PLUS DE 10 ANS !

**CALLAHAN
PUB & BRASSERIE**



MAÎTRE
RESTAURATEUR

SUIVEZ-NOUS
SUR INSTAGRAM !



LE COIN DU BOUCHER

Pièce du boucher

Environ 200 g. Morceau à découvrir selon les arrivages et les cours. Servi avec frites, salade et sauce poivre. Consultez nos serveurs pour plus d'informations et tarif.

Andouillette véritable de Troyes 15,99 €
Environ 160 g. Servie avec frites, salade et sauce moutarde.

Tartare de bœuf au couteau 18,99 €
Bœuf finement coupé et assaisonné à la minute avec cornichons, câpres, ciboulette et pesto de persil. Servi avec un jaune d'œuf sur le dessus et accompagné de frites.

Bavette d'ailoyau sauce échalote 19,99 €
Environ 200 g. Succulente pièce de viande tendre et juteuse sélectionnée avec soin pour son persillé généreux et son goût savoureux. Servie avec frites et sauce échalote.

Brochette de bœuf mariné 19,99 €
Environ 180 g. Morceaux de bœuf marinés à la sauce soja et sésame. Servis avec frites.

Votre viande, votre cuisson

Indiquez-nous votre préférence de cuisson : bleu, saignant, bien cuit ou smashé !

Les produits laitiers que nous utilisons sont d'origine France. Les œufs que nous utilisons sont frais, issus de poules élevées en plein air en France et cuits sur place. Notre pain et nos glaces ne sont pas réalisés sur place mais sont fabriqués par des entreprises artisanales régionales choisies pour la qualité de leurs produits.

Pour votre santé, mangez au moins 5 fruits et légumes par jour. www.mangerbouger.fr

Prix nets TTC service compris.



BURGER GOURMAND

Tous nos burgers sont accompagnés de frites.
M : un steak | L : deux steaks

Possible d'avoir une galette végétale du Chef à la place du steak de bœuf.

Comtois M 17,99 € | L 23,99 €
Buns, steak haché de bœuf, confit d'oignons, sauce blanche au Comté.

Gribifish M 17,99 € | L 23,99 €
Buns, poisson croustillant, salade et sauce gribiche.

Morilles M 19,99 € | L 25,99 €
Buns, steak haché de bœuf, confit d'oignons, Comté AOP & sauce morilles chaude.

Munsterkraut M 19,99 € | L 25,99 €
Buns, choucroute et oignons confits, steak haché de bœuf, Munster et sauce moutarde chaude.

ORIGINE DE NOS VIANDES

Bœuf, porc, poulet | France
Bavette d'ailoyau | Irish - Bœuf à la Guinness | UE

16,99 €

FORMULE CHRONO

uniquement le midi

Fish & chips OU Burger comtois
+ café gourmand

DESSERT

- Café gourmand** 8,99 €
- Crème brûlée au Macvin** 6,99 €
Crème parfumée au Macvin du Jura servie avec une croûte caramélisée et croustillante sur le dessus.
- Dôme vanille et pécan** 7,99 €
Dessert alliant la générosité de la vanille, le croquant de la noix de pécan et l'onctuosité d'un caramel au beurre salé.
- Forêt-noire** 7,99 €
Dessert gourmand composé de génoise au cacao, mousse au chocolat, chantilly, copeaux de chocolat et Criottines® de Fourgerolles.
- Tarte Tatin** 7,99 €
Tarte renversée aux pommes caramélisées sur une pâte croustillante et dorée. Servie tiède avec une boule de glace vanille.

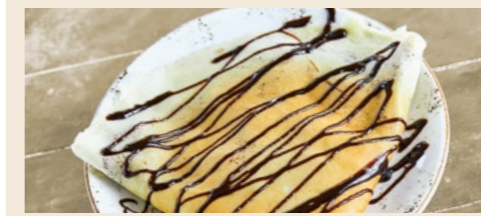


Cœur coulant au praliné 8,99 €
Gâteau au chocolat avec un cœur fondant au praliné, servi avec une boule de glace vanille.

Mont Blanc 8,99 €
Dessert crémeux composé d'un sablé aux amandes, de crème chantilly et de crème de marrons, surmonté de meringues.

CRÊPES

- Chocolat, sucre ou caramel** 5,99 €
- Callahan** 7,99 €
Glace vanille, coulis chocolat, chantilly et amandes effilées.
- Suzette** 8,99 €
Flambée au Grand Marnier.



9,99 €
prix unique

COUPES GLACÉES

Callahan

Glace vanille, mini macarons, sauce chocolat, chantilly et amandes effilées.

Banana split

Glace vanille, sorbet fraise, glace chocolat, sauce chocolat, banane, chantilly et amandes effilées.

Bretonne

Glace yaourt, glace caramel, glace vanille, crêpe en lamelles, sauce caramel et chantilly.

Choco-cup

Glace vanille, glace chocolat, glace noisette, gâteau au chocolat praliné, sauce chocolat et chantilly.

Fougerollaise

Glace vanille, Criottines® de Fougerolles et chantilly.

Hivernale

Glace vanille, glace noisette, dés de pain d'épices, brisure de spéculos, sauce chocolat et chantilly.

À LA CARTE

Composez votre coupe glacée selon vos envies.



- 2 boules** 4,95 €
- 3 boules** 7,50 €
- 4 boules** 9,99 €

Parfums glaces: vanille, chocolat, noisette, caramel, yaourt, café, pistache, sapin.

Parfums sorbets: citron, citron vert, fraise, coco, mangue, griottes.

Chantilly: 1,20 €