



# LA BRASSERIE

QUI (R)ÉVEILLE VOS PAPILLES

VIVEZ

UN MOMENT  GOURMAND  
AVEC NOTRE CARTE DE  
**RESTAURATION**

**100% MAISON**

**100% PLAISIR**

Prix TTC, service compris.

Pour votre santé, mangez au moins 5 fruits et légumes par jour.  
[www.mangerbouger.fr](http://www.mangerbouger.fr)

Photos non contractuelles - Source : Callahan. Sauf erreur typographique.



# À DÉGUSTER



PENSEZ-Y !

## ASSIETTES À PARTAGER

**Préfou** 7,99 €

*Délicieux pain garni de beurre, ail et persil.*

**Cochonnaille** 11,99 €

*Assortiment de charcuterie accompagné de dés de fromage.*

**Mix tapas** 15,99 €

*Un trio gourmand à partager : préfou, cromesquis et beignets de poulet.*



COCHONNAILLE

CRÊPE CALLAHAN



## GOURMANDISES DU CHEF

**Crêpe sucre ou chantilly** 4,99 €

**Crêpe chocolat ou caramel** 5,99 €

**Crêpe Callahan** 6,99 €

*Glace vanille, coulis chocolat, chantilly et amandes effilées.*

**Crêpe Suzette** 7,99 €

*Flambée au Grand Marnier et accompagnée de chantilly.*

### Assiette gourmande

*Regardez un peu plus loin notre carte des desserts !*



# SALADES

10,90 €

Du lundi au vendredi

**PLAT DU JOUR**

uniquement le midi

Commandez-le vite  
avant qu'il n'y en ait plus !

Quantité limitée

COMTOISE



Océane



SALADES

Comtoise

13,99 €

Salade, saucisse de Morteau, Comté AOP, pomme de terre, le tout relevé par une vinaigrette balsamique.

César

15,99 €

Salade, poulet en tempura, croûtons, Grana Padano AOP, le tout nappé d'une sauce César.

Océane

19,99 €

Salade, crevettes, rillettes de saumon, œufs, fish & chips, pommes de terre au four, crème fouettée aux herbes.

# LES PLATS DE BRASSERIE



## Welsh

14,99 €

Tranche de pain imbibée de bière blonde, garnie de moutarde, saucisse de Morteau, surmontée d'une sauce au cheddar et d'un œuf au plat. Servie avec des frites.

## Lasagnes Savoyardes

17,99 €

Plat alternant couches de pâtes, lardons, raclette, confit d'oignons et crème. Servi avec de la salade.

## Risotto aux morilles

17,99 €

Risotto crémeux agrémenté de morilles, relevé d'herbes fraîches et de Comté AOP.

## Beignets de poulet

17,99 €

Tempura de poulet accompagnée d'une sauce aux fines herbes, frites et salade.

## Ballotine de poulet à l'estragon

17,99 €

Escalope de poulet farcie à l'estragon, puis roulée en ballotine. Accompagnée d'une crème au vin blanc et d'un écrasé de pommes de terre.

## Tartare de bœuf au couteau

17,99 €

Bœuf finement coupé et assaisonné à la minute avec cornichons, câpres, ciboulette, et pistou. Servi avec un jaune d'œuf sur le dessus et accompagné de frites.

## Carpaccio de bœuf

17,99 €

Environ 140 g. Tranches fines de bœuf, agrémentées de Grana Padano AOP, câpres et pistou. Servies avec des frites.

## Fish & chips

16,99 €

Filet de poisson blanc cuit dans une pâte à beignet à base de bière. Servi avec une sauce aux fines herbes, frites et salade.

## Linguine crevettes & cajun

17,99 €

Crevettes snackées accompagnées de linguine, crème cajun et condiments.

## Pavé de saumon

19,99 €

Saumon rôti accompagné d'une bisque de crevettes, de riz basmati et de légumes du moment.

## LINGUINE CREVETTES & CAJUN



### EN SUPPLÉMENT

#### Garniture

3,99 €

Frites, écrasé de pommes de terre, linguine, riz ou légumes du moment.

#### Sauce

0,99 €

Chef, fines herbes, cheddar, comtoise, morilles ou barbecue.



# À LA PLANCHA



Toutes nos viandes à la plancha sont servies avec la sauce du Chef et sont accompagnées de frites. La salade est offerte sur simple demande.

**Steak à cheval** 13,99 €  
Environ 120 g avec un œuf au plat.

**Andouillette véritable** 15,99 €  
Environ 160 g.

**Brochette de bœuf** 16,99 €  
Environ 180 g. Morceaux selon arrivages.

**Bavette d'ailou** 19,99 €  
Environ 200 g. Pièce de viande tendre et juteuse.

**Onglet de veau** 19,99 €  
Environ 200 g. Viande tendre et savoureuse, présentée en brochette afin de révéler toute la richesse de ses saveurs.

**Mix Grill** 24,99 €  
Environ 300 g. Assortiment de morceaux grillés : veau, bœuf et poulet.

**Votre viande, votre cuisson**  
Indiquez-nous votre préférence de cuisson : bleu, saignant, à point, bien cuit ou smashé !

ONGLET DE VEAU



BAVETTE D'ALOYAU



## EN SUPPLÉMENT

**Garniture** 3,99 €  
Frites, écrasé de pommes de terre, linguine, riz ou légumes du moment.

**Sauce** 0,99 €  
Chef, fines herbes, cheddar, comtoise, morilles ou barbecue.



# BURGERS & CIE



Les plats ci-dessous  
sont accompagnés de frites.

M : un steak | L : deux steaks

Nos burgers peuvent être préparés avec la galette végétale du Chef ou une escalope de poulet à la place du steak de bœuf.

**Burger Comtois** M 16,99 € | L 20,99 €

Buns, steak haché de bœuf, confit d'oignons, Comté AOP, salade et sauce blanche au Vin Jaune.

**Burger bacon** M 18,99 € | L 22,99 €

Buns, steak haché de bœuf, oignons frits, poitrine grillée, cheddar, salade et sauce barbecue.

**Burger morilles** M 20,99 € | L 24,99 €

Buns, steak haché de bœuf, confit d'oignons, Comté AOP et sauce aux morilles chaude.



**Poulet Gyros** 16,99 €

Pain pita, poulet mariné, salade, tomates, oignons rouges et crème aux fines herbes.

POULET GYROS



BURGER MORILLES



## EN SUPPLÉMENT

**Garniture** 3,99 €

Frites, écrasé de pommes de terre, linguine, riz ou légumes du moment.

**Sauce** 0,99 €

Chef, fines herbes, cheddar, comtoise, morilles ou barbecue.



# DESSERTS



## Dôme floral

8,99 €

*Dessert alliant la douceur de la violette et l'acidité de la framboise, sur une dacquoise gourmande à la fleur d'oranger.*

## Crème brûlée vanille

6,99 €

*Crème parfumée à la vanille avec une croûte caramélisée et croustillante sur le dessus.*

## Maxi cookie

6,99 €

*Croustillant et fondant, aux chocolats blanc et au lait, avec éclats de noix de pécan et de noisettes. Servi avec chantilly et glace vanille.*

## Panna cotta exotique

6,99 €

*Crème onctueuse infusée à la noix de coco, accompagnée d'une compotée de mangue fraîche légèrement acidulée.*

## Tiramisu au spéculoos

6,99 €

*Un dessert classique revisité avec des brisures de spéculoos, une crème mascarpone onctueuse. Un régal frais et léger pour terminer votre repas en beauté.*

## Café gourmand

7,99 €

*Tiramisu, macaron, profiterole et crème brûlée.*

## Macaron citron

7,99 €

*Gâteau à l'amande moelleux, garni d'une crème citronnée onctueuse, accompagné d'une chantilly.*

## Trianon

7,99 €

*Feuillantine croustillante au praliné, génoise au cacao et mousse généreuse au chocolat.*

TRIANON



CAFÉ GOURMAND



## CRÊPES

Sucre ou chantilly 4,99 €

Chocolat ou caramel 5,99 €

Callahan 6,99 €

*Glace vanille, coulis chocolat, chantilly et amandes effilées.*

Suzette 7,99 €

*Flambée au Grand Marnier et accompagnée de chantilly.*



# COUPES GLACÉES



8,99 €  
Prix unique

## Callahan

3 boules de glace vanille, mini macarons, sauce chocolat, chantilly et amandes effilées.

## Banana split

1 boule de glace vanille, 1 boule de glace fraise, 1 boule de glace chocolat, sauce chocolat, banane, chantilly et amandes effilées.

## Bretonne

2 boules de glace vanille, 1 boule de glace caramel, sauce caramel, crêpe en lamelles, chantilly et amandes effilées.

## Dame Blanche

3 boules de glace vanille, sauce chocolat, chantilly et amandes effilées.

## Gourmande

1 boule de glace vanille, 1 boule de glace chocolat, 1 boule de glace caramel, morceaux de cookie, coulis caramel, chantilly et amandes effilées.

## Liégeoise

2 boules de glace chocolat, 1 boule de glace vanille, sauce chocolat, chantilly et amandes effilées.  
Disponible en version caramel ou café.

CALLAHAN



## À LA CARTE

Composez votre coupe glacée selon vos envies.

<b>2 boules</b>	<b>3,99 €</b>
<b>3 boules</b>	<b>5,99 €</b>
<b>Coulis</b>	<b>0,99 €</b>
Framboise, mangue, chocolat, caramel.	
<b>Chantilly</b>	<b>0,99 €</b>

## Parfums glaces :

Vanille, chocolat, caramel, café, menthe chocolat, pistache, fraise.

## Parfums sorbets :

Fruit de la passion, citron, framboise, pomme, cassis, coco.



# VINS, CHAMPAGNES & PÉTILLANTS



## ROSÉ

### Pays d'Oc - IGP (12,5°)

📍 **Languedoc - Cépages Cinsault, Grenache et Syrah.** Issu d'un assemblage majoritaire de Cinsault et de Grenache ce vin est frais et agréable. En attaque en bouche, il s'exprime par son fruité délicat suivi d'une belle souplesse.

12,5 cl	25 cl	50 cl	75 cl
4,60 €	8,00 €	13,00 €	17,50 €

### Luberon - AOC (13,5°)

📍 **Vallée du Rhône - Cépages Syrah et Grenache.** Ce vin livre un nez de petites baies rouges, une touche de mara des bois et des notes de fruit de la passion. La bouche est juteuse avec une impression presque lactée, gourmande et acidulée. Des notes de mangue, de fruits à chair blanche accompagnent la finale aromatique. Il associe puissance et fraîcheur.

12,5 cl	25 cl	50 cl	75 cl
5,10 €	8,50 €	15,00 €	20,00 €

### Côtes de Provence - AOP (12,5°)

📍 **Provence - Cépages Cinsault, Grenache, Syrah et Rolle.** On attrape un coup de soleil et un coup de « je t'aime » pour ce vin aussi beau à l'extérieur qu'à l'intérieur. Il offre une palette d'arômes intenses et révèle tour à tour des notes de citron mûr et fruits exotiques mêlées à des notes florales audacieuses. En bouche, ce rosé inattendu revêt ses plus beaux atours pour délivrer une performance d'une fraîcheur inouïe.

12,5 cl	25 cl	50 cl	75 cl
7,10 €	12,50 €	22,50 €	31,50 €

## BLANC

### Côtes de Gascogne - IGP (12°)

📍 **Sud-Ouest - Cépages Colombard et Gros Manseng.** Un vin raffiné, qui, comme un arc-en-ciel, vous offre une palette de sensations, de vivacité, de gourmandise et de fraîcheur.

12,5 cl	25 cl	50 cl	75 cl
4,60 €	8,00 €	13,00 €	17,50 €

### Riesling - AOC (11,5°)

📍 **Alsace - Cépage Riesling.** Vin élégant et floral aux arômes légèrement citronnés. Bouche fraîche et persistante.

12,5 cl	25 cl	50 cl	75 cl
5,60 €	9,50 €	16,50 €	22,50 €

### Beaujolais blanc - AOC (12°)

📍 **Beaujolais - Cépage Chardonnay.** Ce vin offre des arômes frais et fruités, avec des notes d'agrumes, de fruits blancs et une subtile minéralité. En bouche, il est léger à boire, avec une acidité rafraîchissante et une finale vive.

12,5 cl	25 cl	50 cl	75 cl
6,10 €	10,50 €	18,50 €	25,50 €

### Arbois - AOC (14°)

📍 **Jura - Cépages Chardonnay et Savagnin.** Un vin typique du Jura avec une robe jaune et un nez aux notes de noix. En bouche, un équilibre alliant des nuances de noix et de noisettes.

12,5 cl	25 cl	50 cl	75 cl
6,80 €	11,70 €	21,20 €	28,20 €

### Graves - AOC (12°)

📍 **Bordeaux - Cépages Sauvignon et Sémillon.** D'un beau jaune doré brillant et limpide, ce vin séduit par sa complexité aromatique avec des notes de fleurs blanches et de miel venant s'ajouter aux parfums d'agrumes et de pêche. Frais, ample et bien équilibré, le palais se développe avec beaucoup de finesse.

12,5 cl	25 cl	50 cl	75 cl
7,60 €	13,50 €	24,50 €	34,50 €



# VINS, CHAMPAGNES & PÉTILLANTS



## ROUGE

### SANS ALCOOL - Merlot (0,5°)

Ce rouge désalcoolisé exprime des notes de fruits rouges, de cassis et de cerise, avec une très longue finale.

Un vin aux tanins soyeux et lisses.

12,5 cl	25 cl	50 cl	75 cl
5,10 €	8,50 €	14,50 €	18,50 €

### Pays d'Oc - IGP (12,5°)

📍 **Sud-Ouest - Cépage 100% Syrah.** Gorgé de fruits, gourmand et bien équilibré, ce vin est agréable.

12,5 cl	25 cl	50 cl	75 cl
4,60 €	8,00 €	13,00 €	17,50 €

### Plan de Dieu - AOC (14,5°)

📍 **Côtes du Rhône - Cépages Grenache, Carignan et Syrah.** Des notes d'épices et de garrigue. En bouche, une belle attaque suave et ronde, des tanins bien enrobés.

12,5 cl	25 cl	50 cl	75 cl
5,10 €	8,50 €	14,50 €	18,50 €

### Coteaux Bourguignons - AOC (13,5°)

📍 **Bourgogne - Cépage Gamay.** Ce vin élégant offre une palette aromatique sur les fruits noirs (cassis, mûre) et des notes légèrement boisées. Il montre, en bouche, de la souplesse et des tanins fins. Ceci appuie sur la finesse de la structure et accorde une finale fraîche et fruitée.

12,5 cl	25 cl	50 cl	75 cl
5,60 €	9,00 €	15,50 €	20,50 €

### Valençay - AOC (12°)

📍 **Val de Loire - Cépages Pinot Noir et Côt.** Le Valençay est un vin du Berry tout comme le Reuilly, le Quincy et le Menetou-Salon qui sont ses voisins proches. Ce vin est rond en bouche, harmonieux, avec un côté fruité agréable qui s'accompagne d'un arôme de violette des bois. À déguster avec une viande rouge ou même des plats épicés.

12,5 cl	25 cl	50 cl	75 cl
6,60 €	11,50 €	21,00 €	28,00 €

### Vinsobres - AOC (14,5°)

📍 **Côte du Rhône - Cépages Grenache et Syrah.** Ce cru de la Drôme Provençale au nez de fruits rouges, long et puissant aussi en bouche, se marie parfaitement avec la cuisine élaborée.

12,5 cl	25 cl	50 cl	75 cl
7,10 €	12,00 €	22,00 €	30,00 €

## CHAMPAGNES & PÉTILLANTS

### Champagne Billecart-Salmon

#### « Brut - Réserve »

En 1818, Nicolas François Billecart et Élisabeth Salmon unirent leurs talents pour créer la Maison de Champagne Billecart-Salmon. Depuis sept générations, les membres de la famille s'attachent à perpétuer la tradition familiale en restant fidèle à un serment immuable : « privilégier la qualité, viser l'excellence ».

Bouteille - 75 cl	80,00 €
-------------------	---------

### Champagne Cyrille David

Les vignes de cette exploitation artisanale sont essentiellement plantées sur les coteaux de Nesle-le-Repons, village niché entre deux vallons, au cœur de la vallée de la Marne.

Coupe - 10 cl	8,99 €
---------------	--------

### Crémant du Jura

Coupe - 10 cl	5,50 €
---------------	--------

