

LA BRASSERIE

OUI (R)ÉVEILLE VOS PAPILLES

VIVEZ

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

Découvrez nos plats cuisinés avec les produits de
nos partenaires locaux

BOUCHERIE
CROPPET
Charcuterie • Traiteur
1927


Jean Perrin
FROMAGER AFFINEUR

100% MAISON

100% PLAISIR

Prix TTC, service compris.

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

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

POUR COMMENCER

PENSEZ-Y !

ASSIETTES À PARTAGER

Préfou 7,99 €

Délicieux pain garni de beurre, ail et persil.

Cochonnaille 12,99 €

Assortiment de charcuterie.

Mix gourmand 16,99 €

Poulet mariné, terrine de campagne, Comté AOP, houmous, olives, sauce tomate épicée. Servi avec des toasts grillés.

Foie gras mi-cuit du Chef

Solo (50g) 9,99 € | Duo (100g) 17,99 €

Accompagné d'un confit d'oignons et de toasts grillés.

Fromagère 10,99 €

Assortiment de fromages franc-comtois de la **Fromagerie Jean Perrin** à Cléron, berceau d'une tradition locale aux saveurs authentiques, élaborés avec des agriculteurs engagés dans la filière Bleu-Blanc-Cœur "Fromage".

Jean Perrin
FROMAGER AFFINEUR



PRÉFOU

Océane



SALADES

Périgourdine

19,99 €

Salade, gésiers de volaille poêlés, médaillon de foie gras, pommes de terre grenaille, œuf, noix et croûtons dorés, vinaigrette au miel.

Comtoise

13,99 €

Salade, pommes de terre grenaille, saucisse fumée, Comté AOP, champignons, pickles d'oignons et lardons croustillants, vinaigrette à la moutarde à l'ancienne.

Océane

19,99 €

Salade, crevettes, rillettes de la mer, poisson croustillant, pommes de terre grenaille, œuf dur, crème fouettée citronnée et herbes fraîches. Servie avec des toasts grillés.

LES PLATS DE BRASSERIE

Assiette Comtoise

18,99 €

Salade, pommes de terre grenaille, saucisse fumée, Edel de Cléron (fromage crémeux affiné en boîte) et sauce aux morilles.

Croûte aux champignons

17,99 €

Mélange de champignons de saison, crème aux herbes et échalotes. Servie avec du pain grillé.

Lasagnes montagnardes

17,99 €

Fines couches de pâte, crème, oignons confits, lardons et fromage à raclette gratiné au four, servies avec une salade.

Ballotin de poulet au Bleu de Gex

17,99 €

Cuisse de poulet désossée et ficelée, servie avec un écrasé de pommes de terre fondant et une sauce onctueuse au Bleu de Gex.

Tartare de bœuf "à la minute"

17,99 €

Bœuf finement coupé au couteau, assaisonné avec cornichons, ciboulette et pistou. Servi avec câpres, jaune d'œuf et frites maison.

Fish and Chips

17,99 €

Filet de poisson blanc frit dans une pâte à bière légère et croustillante. Servi avec frites, salade et sauce aux fines herbes.

Linguine aux crevettes, sauce cajun

17,99 €

Linguine parfumées à l'ail et au persil, accompagnées de crevettes décortiquées et nappées d'une sauce cajun onctueuse et légèrement relevée.



ASSIETTE COMTOISE

LINGUINE CREVETTES & SAUCE CAJUN



13,99 €

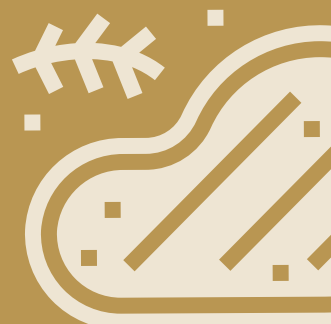
Du lundi au vendredi

FORMULE DUO

Plat du Chef + Café douceur

UNIQUEMENT LE MIDI

À LA PLANCHA



Saucisse du boucher

13,99 €

Env. 200 g. Saucisse rustique, généreuse et savoureuse, préparée par la **Boucherie Croppet**, maison traditionnelle reconnue pour ses viandes françaises. Servie avec sauce du Chef et écrasé de pommes de terre.



🐟 Steak de thon mi-cuit

19,99 €

Steak de thon délicatement saisi, accompagné d'échalotes confites à la sauce soja et au beurre noisette. Servi avec des pommes de terre grenaille.

Steak à cheval

13,99 €

Env. 120 g. Avec un œuf au plat. Servi avec frites.

Andouillette de Troyes

14,99 €

Env. 145 g. Andouillette traditionnelle droite à bouts tronçonnés, composée de chaudin, d'estomac de porc, d'oignons et d'épices. Délicatement grillée et servie avec frites et sauce à la moutarde à l'ancienne.

Pavé de bœuf mariné

16,99 €

Env. 180 g. Pavé de bœuf tendre et savoureux, mariné pour plus de goût, servi avec sauce du Chef et frites.

Onglet de veau

19,99 €

Env. 200 g. Viande tendre et savoureuse, présentée en brochette afin de révéler toute la richesse de ses saveurs. Servi avec sauce du Chef et frites.

Entrecôte

24,99 €

Env. 220 g. Entrecôte de bœuf tendre, nappée d'un beurre maître d'hôtel aux herbes et au citron, servie avec sauce du Chef et frites.



ENTRECÔTE

STEAK DE THON MI-CUIT



EN SUPPLÉMENT

Garniture

2,99 €

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

Sauce

1,99 €

Chef, fines herbes, morilles, Bleu de Gex, mayonnaise au Savagnin ou à la Guinness.



La salade est offerte sur simple demande.

BURGERS



Burger Jurassien M 16,99 € | L 21,99 €

Buns, tranche de Jésus, oignon rouge, tranche de tomme du Jura, salade et sauce mayonnaise au Savagnin.

Burger Comtois M 16,99 € | L 21,99 €

Buns, steak haché de bœuf, oignon rouge, tranche de Comté AOP, salade et sauce mayonnaise au Savagnin.

Burger Guinness M 18,99 € | L 22,99 €

Buns, steak haché de bœuf, poitrine grillée, oignons frits, cheddar fondant et mayonnaise à la Guinness.

Burger morilles M 20,99 € | L 24,99 €

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

BURGER GUINNESS (FORMAT L)



BURGER MORILLES (FORMAT M)



Nos burgers
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.





DESSERTS

Café gourmand

7,99 €

Assortiment de mini-desserts accompagnant votre boisson chaude préférée !

Crème brûlée au praliné

6,99 €

Crème onctueuse au praliné, surmontée d'une fine croûte caramélisée.

Tarte citron meringuée

6,99 €

Pâte sablée garnie d'une crème citron acidulée et d'une meringue dorée.



Dôme vanille, caramel & pécan 7,99 €

Alliance gourmande d'une crème à la vanille, de noix de pécan croquantes et d'un insert au caramel beurre salé.

Trianon

7,99 €

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

Maxi cookie

6,99 €

Cookie fondant et croustillant aux chocolats, noix de pécan et noisettes. Servi avec glace vanille et chantilly.

Cheesecake au citron vert

6,99 €

Biscuit croustillant et crème au fromage frais délicatement parfumée au citron vert.

Tiramisu coco ananas

6,99 €

Biscuit moelleux, crème mascarpone, ananas juteux et lait de coco.

CRÊPE CALLAHAN



TRIANON



CRÊPES

Sucre ou chantilly 4,99 €

Chocolat ou caramel 5,99 €

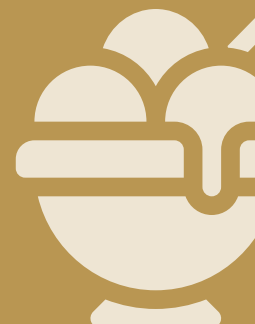
Callahan 6,99 €

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.

Ananas Split

2 boules de glace vanille, 1 boule de glace coco, morceaux d'ananas, sauce caramel, 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, 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.

2 boules 3,99 €

3 boules 5,99 €

Coulis 0,99 €

Framboise, mangue, chocolat, caramel.

Chantilly 0,99 €

Parfums glaces :

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

Parfums sorbets :

Citron, framboise, 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
4,70 €	8,20 €	13,40 €	18,10 €

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
5,20 €	8,70 €	15,40 €	20,60 €

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
7,20 €	12,70 €	22,90 €	32,10 €

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
4,70 €	8,20 €	13,40 €	18,10 €

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
5,70 €	9,70 €	16,90 €	23,10 €

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
6,20 €	10,70 €	18,90 €	26,10 €

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
6,90 €	11,90 €	21,60 €	28,80 €

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
7,70 €	13,70 €	24,90 €	35,10 €



VINS, CHAMPAGNES & PÉTILLANTS



ROUGE

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
4,70 €	8,20 €	13,40 €	18,10 €

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
5,20 €	8,70 €	14,90 €	19,10 €

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
5,70 €	9,20 €	15,90 €	21,10 €

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
6,70 €	11,70 €	21,40 €	28,60 €

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
7,20 €	12,20 €	22,40 €	30,60 €

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 €
---------------	--------

