

MENU

Le St Brice RESTAURANT

MENU ST BRICE

19,50€

L'assiette de votre choix au buffet
Salade de chèvre chaud
Salade lyonnaise

Rognon de veau sauce madère
Noix d'entrecôte sauce roquefort
Poêlée de pétoncles et queues
d'écrevisses

Plateau de fromages
Ou
Dessert au choix

FORMULE DU JOUR

12,90€

(Servie uniquement le midi du lundi au vendredi)

Le buffet des entrées

Le plat du jour

Ou

Faux-filet grillé (sup. 1,50€)

Ou

Les pâtes du jour

Dessert au choix

MENU GOURMAND

28,50€

L'assiette de votre choix au buffet
Les Saint-Jacques aux écrevisses
Le foie gras de canard poêlé au muscat

Le filet de bœuf sauce poivre
Suprême de volaille aux giroles
Le filet de dorade royale aux amandes

Plateau de fromages

Dessert au choix

FORMULE RAPID'ECO

11,00€

(Servie uniquement le midi du lundi au vendredi)

Le buffet à volonté

Ou

Le plat du jour (sup. 1,00€)

Ou

Les pâtes du jour

Fromage blanc

Ou

Crème brûlée

Ou

Glace au choix

Le St Brice RESTAURANT

MENU ENFANT

9,50€

Le buffet des entrées (sup. 1,50€)

Le plat garni au choix :

Steak haché

Poisson

Jambon

Saucisses

Une boule de glace au choix
Ou
Fromage blanc

CARTE GRILL

Faux-filet*	12,50€
Entrecôte de bœuf* charolaise	19,00€
Entrecôte Rossini* charolaise	24,00€
Filet de bœuf*	19,50€
Côte de bœuf* désossée	22,50€
Suprême de volaille	12,00€
T. Bon de veau	18,50€
Steak* à cheval	12,00€
Seiche grillée	15,00€
Plat du jour	9,50€

(Garniture : salade verte, pommes sautées, légumes)

Supplément sauce

Poivre, roquefort, moutarde 3,00€

Giroles 4,00€

*Toutes nos viandes sont garanties d'origines françaises (VBF)

CARTE DES SPÉCIALITÉS

Buffet des entrées	9,00€
Salade de chèvre chaud	10,50€
Omelette aux giroles	11,00€
Tortilla truffée	12,00€

Salade gourmande	16,50€
Salade très gourmande	18,50€

Le foie gras poêlé au muscat	19,00€
Rognon de veau sauce madère	12,50€
Steak tartare	12,50€

Poêlée de St Jacques à la crème	19,50€
Cuisses de grenouilles persillées	16,50€

PLATEAU DE FROMAGES

..... 6,00€

PÂTISSERIE OU DESSERT

Au choix 5,50€

CHAMPAGNE

Champagne Brut

Erard Salmon (75 cl) 45,00€

La coupe 6,50€

Tous nos plats sont faits maison.

LES VINS ROUGES

Languedoc-Roussillon	75 CL	50 CL
I.G.P d'Oc		
Cabernet Sauvignon Domaine de la Baume	18,50€	
<i>Cépage noir puissant de la vallée de la Loire. Attaque vive de fruits noirs mûrs sur des notes boisées de café.</i>		
V.D.P «Merlot»		
Val de Montferrand Mas d'Arcay «Cuvée du St Brice»	16,50€	
<i>Arômes de fruits rouges bien mûrs et de garrigue. Belle concentration grâce aux tanins assez souples.</i>		
A.O.P		
Pic Saint Loup Mas Gourdou	22,50€	
<i>Arômes de fruits rouges bien mûrs et de garrigue. Derrière la rondeur, ses tanins assurent un bon maintien en bouche.</i>		
Faugères Abbaye de Sylva Plana «La Closeraie»	25,30€	18,80€
<i>Belle robe rouge soutenue avec des reflets pourpres. Arômes de fruits mûrs, réglisse et violette.</i>		
Saint Chinian Château Viranel	22,80€	
<i>Couleur soutenue avec une robe épaisse. Arômes de fruits rouges très mûrs, le tabac blond et la senteur de garrigue.</i>		

LES VINS ROSÉS

Languedoc-Roussillon	75 CL	50 CL
V.D.P d'Oc		
Cabernet Sauvignon Mas d'Arcay «Cuvée du St Brice»	16,50€	
<i>Fruité, rond et d'une agréable fraîcheur, ce vin arbore une belle robe pâle aux arômes de fruits rouges.</i>		
A.O.P		
Pic Saint Loup Clos des Augustins «Les Bambins»	19,70€	14,80€
<i>Un rosé pâle, saumoné et frais en bouche. Le style est digeste, gourmand et frais.</i>		
Faugères Abbaye de Sylva Plana «La Closeraie»	23,30€	18,20€
<i>Un rosé pâle, saumoné et frais. Le style est digeste et gourmand.</i>		
Tavel Domaine de La Rocalière	37,50€	16,80€
<i>Fin et long en bouche, ce vin arbore une belle couleur et des parfums de fruits rouges.</i>		
Corbières Château Lastours	19,90€	
<i>Un rosé pâle, saumoné et frais en bouche. Le style est digeste, gourmand et frais.</i>		
Côtes de Provence Château des Vinginières 2012	20,70€	14,40€
<i>Robe claire. Nez complexe révélant des notes de fleurs blanches et d'agrumes.</i>		

LES VINS BLANCS

Languedoc-Roussillon	75 CL	50 CL
I.G.P d'Oc		
Viognier Domaine de la Baume	20,80€	
<i>Robe jaune et pâle. Notes de fleurs d'agrumes et de miel sur des arômes de pêches soutenues par des notes épicées et exotiques.</i>		
Tour des pins Chardonnay Domaine de Preignes le Neuf	17,00€	
<i>Belle couleur or pâle aux reflets verts. Nez très intense et expressif sur des notes de fleurs blanches.</i>		
V.D.P		
D'Oc «Viognier» Mas d'Arcay «Cuvée du St Brice»	16,50€	
<i>Belle robe jaunée pâle. Nez aux arômes de fruits exotiques. Bien équilibré en bouche, très floral et très fruité.</i>		
A.O.P		
Picpoul de Pinet Domaine de Beauvignac	19,00€	15,50€
<i>Bouquet expressif de fruits exotiques. Vin gras, très rond en bouche. Il présente un excellent équilibre.</i>		