

LA BRASSERIE DU PROVENÇAL

Au pied de l'église, La Brasserie vous accueille du matin au soir. Café au comptoir, apéritif au soleil, déjeuner convivial ou soirée à refaire le monde : La Brasserie vit au rythme du village. Ici, la cuisine est généreuse et authentique, inspirée des traditions familiales, où simplicité et gourmandise se rencontrent dans chaque assiette.

Right by the church, La Brasserie welcomes you from morning to evening. Coffee at the counter, a sunny aperitif, a friendly lunch, or an evening spent putting the world to rights – La Brasserie moves to the rhythm of the village. Here, the cuisine is generous and authentic, inspired by family traditions, where simplicity and indulgence come together in every dish.

Ouverte tous les jours de 7h00 à 15h00, puis de 17h30 à 23h00
Open every day from 7:00 AM to 3:00 PM, then from 5:30 PM to 11:00 PM

LES APEROS

Homemade French Fries
with Mayonnaise
6,50€

Apéro Mix – Tapenade & Anchoïade
5€

Padrón Peppers
9€

Salt Cod Brandade to Spread
with Wholegrain Mustard
9€

Charcuterie Board
Traditional Porchetta, Serrano Cured Ham (18
months), Italian Mortadella, Porc Sausage from
Haut-Var, Small Salad, Semi-Salted Butter,
Caperberries
17 €

LES APEROS

Assiette de Frites Maison,
et sa Mayonnaise
6,50€

Mixte Apéro Tapenade et Anchoïade
5€

Piment del Padron
9€

Brandade de Morue à tartiner,
Moutarde à l'ancienne
9€

Assiette de Charcuterie
Porchetta traditionnelle, Jambon Cru 18
Serrano, Mortadelle Italienne, Saucisson de
Porc du Haut-Var, Petite salade, et beurre
demi-sel, Câpres à queue
17 €

LES PLATS

Fishermen's fish soup, served with croutons and rouille	22€
Provençal stuffed vegetables, rice and tomato sauce	25€
The Provençal aioli	28€
Fresh mussels and french fries – marinière or saffron sauce	19€
L'entrecôte 300g on the plancha, espelette pepper butter, french fries	35€
Seasonal mixed salads:	17€

CHEF'S SUGGESTION – ASK YOUR SERVER

Choice of side dish:

pilaf rice	4,00€
french fries	5,50€
vegetables of the day	6,00€

LES PLATS

La soupe de poissons des pêcheurs du Niel, croutons et rouille	22€
Les petits farcis provençaux, riz et sauce tomate	25€
La grande Aioli du Provençal	28€
Les moules frites, à la marinière ou au safran	19€
L'entrecôte 300g à la plancha, beurre au piment d'espelette, frites maison	35€
Les salades composées du moment	17€

SUGGESTION DU JOUR À L'ARDOISE.

Garniture pour l'accompagnement aux choix:

riz pilaw	4,00€
pommes frites	5,50€
légumes du jour	6,00€

LES DESSERTS

Tiramisu original by Leo	6,50€
Provençal-style crème caramel	6,50€
Chocolate Eclair	8,00€
Seasonal fruits tart	6,50€
Dessert of the day – ask your server	

OUR ARTISAN ICE CREAMS

Served with homemade shortbread

1 scoop.....	4,50€
2 scoops.....	6,50€
3 scoops.....	9,00€

OUR SORBETS:

Raspberry, Blackcurrant, Lemon, Senga Strawberry,
Lime–Ginger, Passion Frui

OUR ICE CREAMS:

Vanille Madagascar, Chocolat Prestige, Pistache de Sicile,
Marron Glacée, Lait frais de Noix de Coco, Menthe-Chocolat
Rhum-Raisins, Caramel Beurre Salé, Café-Expresso

Whipped Cream supplement: 1€

LES DESSERTS

Titamisu traditionnel de Léo	6,50€
Crème Caramel du Provençal	6,50€
Eclair au Chocolat	8,00€
Tarte aux fruits de saison	6,50€

Dessert du Jour à l'ardoise

NOS GLACES ARTISANALES

Accompagné d'un sablé maison

1 boule	4,50€
2 boules	6,50€
3 boules	9,00€

NOS SORBETS:

Framboise, Cassis, Citron Jaune, Fraise senga,
Citron vert-Gingembre, Fruit de la Passion

NOS CRÈMES GLACÉES :

Vanille Madagascar, Chocolat Prestige, Pistache de Sicile,
Marron Glacée, Lait frais de Noix de Coco, Menthe-Chocolat
Rhum-Raisins, Caramel Beurre Salé, Café-Expresso

Supplément Chantilly: 1 €

LES CLASSIQUES

Expresso, déca	1,90 €
Allongé, déca	2,10 €
Double expresso, déca	3,50 €
Noisette, déca	2,10 €
Café au lait, Café Latte, Grand Crème	3,60 €
Chocolat chaud	3,60 €
Cappuccino	4,50 €
Lait chaud/froid	2,20 €

Thé / infusion	4,10 €
----------------	--------

Thés Noirs : Grand Earl Grey, Ceylan O.P, Thé Fumé, Breakfast B.O.P, Jardins de Darjeeling

Thés Verts : Sencha, Jardin des Merveilles, Thé Vert à la Menthe, Thé Vert Jasmin

Infusions : Verveine Bio, Tilleul Bio, Camomille, Verveine Menthe

Thé et Infusion Froide

Thé Glacé Maison	8,50 €
Thé vert Sencha, citron jaune, sirop de sucre, feuille de menthe fraîche	
Citronade maison	6,50 €

JUS ET NECTARS

Fruits pressés 30cl	7,50 €
(orange, citron, Pamplemousse)	

Jus Alain Milliat au Verre de 20cl.....	4,50 €
---	--------

Jus : Pomme Cox, Pamplemousse Rose, Ananas,

Orange, Tomate Rouge, Raisin Rouge

Nectar : Abricot, Fraise, Pêche, Poire

Prix net en euros

LA CARTE DU MATIN

LES FORMULES

Disponible de 7h30 à 10h30 tous les jours

<u>La complète à la française</u>	10,00€
-----------------------------------	--------

⅓ baguette tradition, beurre doux ou demi-sel,
confiture maison, 1 mini viennoiserie,
jus d'orange 15cl , boisson chaude

<u>La complète à l'anglaise</u>	16,00€
---------------------------------	--------

Oeuf Brouillé, Bacon (2 tranches) et petites saucisses,
pain de campagne, beurre doux ou demi-sel,
jus d'orange 15cl, boisson chaude

<u>La Tartine</u>	6,50€
-------------------	-------

⅓ baguette Tradition, beurre doux ou demi-sel,
confiture maison

<u>Le Granola Maison</u>	6,50€
--------------------------	-------

Fromage Blanc bio, Granola Maison, miel de la région

A la Carte

Oeuf Brouillé	8,00€	Yaourt de Normandie Nature	2,50€
Oeuf à la coque (1 pièce)	3,00€	Yaourt de Normandie aux Fruits	2,90€
Oeuf à la coque (2 pièces)	6,00€	Fromage Blanc de Normandie	4,00€
Tranche de Bacon (4 pièces)	4,00€	Supplément Jus Pressé 15cl	3,50€
Tomates Roties (un bol)	4,00€	Supplément Jus Détox 15cl	4,00€
Champignons de Paris pôelés (un bol)	4,00€	Mimosa - Pétillant et Jus d'orange 12cl	8,00€

Prix net en euros

EAU MICROFILTREE	
Castalie Plate 77cl	4,00 €
Castalie Pétillante 77cl	4,00 €

EAUX MINERALES	
Evian 33 cl	4,00 €
Evian 50 cl	5,00 €
Perrier 33 cl.....	4,50 €
Chateldon 75cl	6,60 €
San Pellegrino 50cl.....	5,00 €
Supplément Sirop : 0,30€	

BOISSONS FRAÎCHES	
Coca cola, coca cola zero 33 cl.....	4,10 €
Lipton Ice tea 25 cl	4,10 €
Limonade Pshitt 33 cl.....	4,10 €
Orangina 20cl	4,10 €
L.E.Ginger Beer 20 cl	4,40 €
L.E. Pamplermousse Soda Rose 20 cl	4,40 €
L.E. Tonic Original 20 cl	4,40 €
L.E. Ginger Ale 20 cl	4,40 €
Bitter San Pellegrino 10cl	4,00 €
Sirop à l'eau	3,00 €
Menthe, Grenadine, Fraise, Orgeat, Cassis , Citron , Citron acide , Pêche	
Supplément Sirop	0,30 €
Menthe, Grenadine, Fraise, Orgeat, Cassis , Citron , Citron acide , Pêche	

BIERES BOUTEILLE	
1664 sans alcool 33 cl	5,00 €
Bière artisanales Iles d'Or.....	7,00 €
Blonde Cul Nu	
Blanche	
IPA	
Ambrée	
Cidre de Pomme Bio 33 cl	7,00 €
Poirée bio 33 cl	7,00 €

BIERES PRESSION		25 CL	50 CL
Blonde 1664	3,80 €	7,60 €	
IPA Pietra	4,20 €	8,40 €	
Panaché	3,80 €	7,60 €	
Monaco	4,10 €	8,20 €	
1664 avec Sirop	4,10 €	8,20 €	
Picon Bière.....	4,80 €	9,70 €	
Supplément Sirop : 0,30€			

LES I

TEQUILA - MEZCAL - PISCO

Tequila Cimarròn « Blanco »	12
Tequila Cimarròn « Reposado »	14
Tequila Don Julio« Bianco»	16
Tequila Don Julio« Reposado»	18
Tequila Patron « Silver »	16
Tequila Patron « Anejo »	18
Tequila Patron « Reposado »	18
Mezcal Devoccion	
Pisco « Machu Pisco »	12

VODKA	
Suédoise “Absolut”	10
Suédoise “Absolut” Framboise	10
Suédoise “Absolut” Lime	10
Suédoise “Absolut” PassionFruit	10
Française “La Philosophe”	12
Polonaise « Zoladkowa Gorzka »	11

CALVADOS	
Calvados « Christian Drouin »	12

WHISKY	
<u>Bourbon</u>	
Wild Turkey “Bourbon”	14
Wild Turkey “Bourbon 8ans”	16
Four Roses “Bourbon”	12
Jack Daniel's “Old N°7 Scotch”	12

WHISKY	
<u>Whisky Single Malt</u>	
Aberlour “10ans“	12
Aberlour “12ans“	14
Aberlour “18ans“	20
Caol Ila “12ans”	14
Glenmorangie “10ans“	14
Ardberg “10ans Tourbée”	14
Tormore “16ans ”	16
Glenlivet “Founder’s Reserve”	14
Cardhu “12ans”	14
Talisker “10ans”	12
Lagavulin “16ans”	16

<u>Blend Scotch</u>	
Ballantine’s “Finest”	10
Ballantine’s “12 ans”	12
Ballantine’s “17 ans”	17
Grant’s “Triple Wood”	12
Chivas Regal “15 ans”	14
Johnnie Walker “Black Label 12 ans”	14
Johnnie Walker “Double Black”	16
Whisky Royal Canadian	12

<u>Japon</u>	
Whisky Nikka “Coffee Malt“	14
Whisky Nikka “Coffee Grain“	14