

À CROQUER !



Ça commence par du kif (à partager ou pas...)

Tous nos kifs sont servis avec une sauce

Camemberts panés <i>recette maison</i> x3 <i>avec du bon camembert au lait de vache français</i>	6,9€
Tenders de poulhey! <i>recette maison</i> x3 <i>Du filet de poulet français avec sa panure croustillante aux épices et leur marinade buttermilk</i>	6,9€
Croquillettes <i>recette maison</i> x3 <i>Croquettes de coquillettes, jambon de dinde fumé, fromages fondus et huile de truffe, à tester absolument !</i>	6,9€
Tempura de légumes <i>Des légumes en tempura accompagnés d'une sauce sweet chili</i>	5,9€
Boules de scarmoza panées <i>recette maison</i> x4 ♥ <i>De la bonne scarmoza fumée enrobée d'une panure panko accompagnée de la sauce chimipesto</i>	7,9€
Frites fraîches maison <i>En deux cuissons comme il faut</i>	4,5€
+2€ avec du parmesan aromatisé à la truffe	



COMPOSE TA BARQUETTE !

1

LES BASES

LA CLASSIQUE

1 viande ≈ 120 gr

Frites fraîches, salade, 1 sauce

14,9€

LA GOURMANDE

2 viandes ≈ 240 gr

Frites fraîches, salade, 1 sauce

20,9€

LA GARGANTUA

3 viandes ≈ 360 gr

Frites fraîches, salade, 2 sauces

25,9€

2

NOS VIANDES

- Onglet de Bœuf Notre incontournable
- Saucisse de Montbéliard IGP
- Suprême pané veggie Happyvore
- Filet de Poulet pané Recette maison
- Bavette de Bœuf Irish Angus +2€
- Magret de Canard de France (≈200g) + 3€
- Quasi de Veau Totalement tendre +5€ ♥

3

NOS SAUCES

- Roquefort miel
- Echalottes confites
- Satay (Curry vert / cacahuètes)
- Béarnaise
- Chimi-Pesto
- Poivre
- Sauce supp +1€

Extra parmesan sur tes frites +2€

Extra tempura de légumes +4,9€
En + de tes frites pour varier les plaisirs

S'ABREUVER !

NOS BOISSONS FRAÎCHES

Coca Cola, Coca Zéro 33 cl	3,4€
Oasis Tropical, Fuze Tea Pêche, Orangina 33 cl	3,4€
San Pellegrino Limonata, Schweppes Agrumes 33 cl	3,4€
Vittel, San Pellegrino 50 cl	3,2€
Vittel fruité Fraise & Framboise 33 cl	3,2€
Jus de fruits 25 cl	2,9€
Limonade Artisanale «Vit-teaut» 25 cl	3,8€
Diabolo avec limonade artisanale 25 cl	3,8€
Sirop à l'eau 25 cl	2,5€
Thé glacé Maison Framboise Pastèque ou Pêche 40 cl ♥	4,9€
Citronnade Maison 40 cl	4,9€

NOS BOISSONS CHAUDES

Café ou déca 100% arabica, éco responsable Bio	2,4€
Café allongé	2,4€
Double espresso	3,9€
Noisette	2,7€
Café crème, Cappuccino, Chocolat chaud	4,2€
Café/Chocolat viennois	4,5€
Café frappé caramel ou choco ♥	5,9€
Thé Barronny's	3,9€
<i>Vert menthe, Earl grey, Jasmin</i>	

NOS DIGESTIFS

Ricard 2cl	4€
Get 27, Bailey's, EDV Poire Williams, Calvados	6€
Jameson	8€
Rhum «La Hechicera» extra Añejo	10€
Armagnac	10€
Cognac Martell VSOP	12€
Aberlour 10 ans	12€

POUR LIBÉRER LA PRESSION

	25 cl	50 cl
La Brigadière Blonde et légère	4,2€	6,9€
Affligem blonde	5,0€	9,3€
Lagunitas IPA	6,0€	9,9€
Monaco	4,5€	7,5€

Bières bouteille 33 cl

Gallia Weiss & Versa (blanche)	5,9€
Gallia Champs Libre (blonde)	5,9€

NOS COCKTAILS 30 cl

9,9€

Mojito

Rhum Havana Club, citron vert, menthe, Perrier
Classique, fruits rouges ou passion

Caïpirinha

Cachaça Janeiro, citron vert, menthe
Classique, fruits rouges ou passion

Gin Tonic

Gin Beefeater, tonic
Classique ou hibiscus

Cherry Colada

Rhum Havana Club, lait de coco, jus d'ananas, coulis de cerises, citron vert

Moscow mule

Vodka Wyborowa, ginger beer, citron vert
Classique, fruits rouges ou passion

Cosmo Violetta Le cocktail fraîcheur ♥

Vodka Wyborowa, Triple sec, sirop de violette, cranberry, citron vert

Spritz Brigade

Apérol, Prosecco, tonic water, sirop d'hibiscus

NOS MOCKTAILS (sans alcool) 30 cl

6,9€

Rouge Passion ♥

Purée de fruits rouges, menthe, citron vert, jus de cranberry

Virgin Mojito

Classique, fruits rouges ou passion

Virgin Cherry Colada

Lait de coco, jus d'ananas, purée de cerises

Virgin Cosmo Violetta

Sirop de violette, cranberry, citron vert



FORMULE DÉJEUNER

DU LUNDI AU VENDREDI

Jusqu'à 16h

HORS JOURS FÉRIÉS

ou	Barquette CLASSIQUE	16,9€
	Bol La Brigade	
	Tartare de Boeuf	Plat + Boisson
+	1 boisson fraîche	
	1 demi de Brigadière +1€	
	1 verre de vin +1€ (Valable sur les côtes de Peyriac)	

avec un dessert au choix + 3€
avec un Café Gourmand + 4€

Dispo aussi en Barquette GOURMANDE + 6€

TOTAL BARBAK!

Exclusivement sur place

5 viandes (Onglet - Saucisse - Poulet - Bavette - Canard)

- + 1 Frites XL
- + 1 Mortal Kombo
- + 6 sauces
- + 2 salades

À partager à 2 ♥

59,9€

LE TARTARE DE BOEUF ≈ 180g

Avec frites maison, sauce et salade

Classique, généreux, légèrement relevé, on a revisité le tartare de boeuf comme on l'aime :

Boeuf haché français préparé avec un assaisonnement maison, des câpres, cornichons, oignons frits, cibettes et tabasco

15,9€

BOL LA BRIGADE

La dolce vita!

Roquette, orzo, copeaux de parmesan, légumes grillés, câpres, pignons de pin et huile d'olive balsamique.

+3€ avec 2 scarmoza panées

+5€ avec Onglet de boeuf, Filet de poulet pané, Saucisse ou Suprême pané veggie

12,9€

TOUJOURS FINIR EN DOUCEUR

Moelleux au Chocolat Caramel beurre salé, chantilly	6,9€
Tiramisu Classico Recette maison	6,9€
Donna Bianca 2 boules vanille, coulis de chocolat, chantilly, noisettes torréfiées	6,9€
Cheesecake Coulis fruits rouges ou passion ou caramel	6,9€
Café gourmand Mini Tiramisu Mini Cheesecake Mini Moelleux	7,9€
Glaces artisanales 1 / 2 / 3 boules	2,9€ / 4,9€ / 6,9€
<i>(Passion, Fraise, Citron, Vanille, Chocolat, Caramel) Sup. chantilly +1€</i>	

LE PETIT BRIGADIER

JUSQU'À 10 ANS

Petit plat + Frites maison + Boisson + Petit dessert

Petit plat : 1 saucisse ou 2 tenders ou 3 croquillettes

Et une petite surprise !

9,4€



HAPPY HOUR

16H - 20H

Les Mocktails

5€90

La Pinte de Brigadière

TOUS les Cocktails

6€90

La barquette de frites maison à 2,5€!

NOTRE SÉLECTION DE VIN

12,5 cl 25 cl 50 cl 75 cl

NOS ROUGES

Coteaux de Peyriac IGP Languedoc <i>Vin léger et fruité</i>	4€	7,6€	12,5€
Consignature Côte du Rhone AOP Bio			20€

NOS BLANCS

Coteaux de Peyriac IGP Languedoc <i>Vin sec et fruité</i>	4€	7,6€	12,5€
Consignature Chardonnay Viognier IGP Pays D'Oc Bio			20€

NOS ROSES

Coteaux de Peyriac IGP Languedoc <i>Vin léger et floral</i>	4€	7,6€	12,5€
Consignature Rosé IGP Méditerranée Bio			20€

NOTRE PÉTILLANT

Prosecco	6€		24€
----------	----	--	-----