

# 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 AOP de Normandie</i>	6,9€
Tenders de poulhey! <i>recette maison</i> x2 <i>Filet de poulet mariné dans du buttermilk avec des épices mexicaines et une panure ultra croustillante</i>	6,9€
Croquillettes <i>recette maison</i> x3 <i>Croquettes de coquillettes, jambon de dinde fumé et fromages fondus... À tester absolument !</i>	6,9€
Tempura de légumes <i>Des légumes frais en tempura avec une sauce sweet chili</i>	5,9€
Frites de Halloumi ❤️ <i>Accompagnées de sauce yaourt grec</i>	5,9€
Frites fraîches maison <i>En deux cuissons comme il faut</i>	4,5€



## MORTAL KOMBO !

Idéal à partager

- 2x Camemberts panés
- 2x Tenders de poulhey !
- 2x Croquillettes
- 1 sauce au choix

11,9€

## 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 Angus d'Irlande +2€
- Magret de Canard de France (≈200g) + 4€
- Quasi de Veau Totalement tendre +5€ ❤️

### 3 NOS SAUCES

- Roquefort miel
- Poivre
- Satay (Curry vert / cacahuètes)
- Béarnaise
- Yaourt Grec
- Sauce supp +1€

Extra Mini Bol +3,9€

En + de tes frites pour varier les plaisirs

Boullgour, mesclun de jeunes pousses, tomates cerises, concombre, oignons rouges, feta AOP, olives de Kalamata

# S'ABREUVER !

## NOS BOISSONS FRAÎCHES

Coca, Coca Zéro 33 cl	3,2€
Oasis Tropical, Lipton Ice Tea Pêche, Orangina 33 cl	3,2€
San Pellegrino limonata, Schweppes Agrumes 33 cl	3,2€
Vittel, San Pellegrino 50 cl	3,2€
Vittel Fraise 33 cl	3,2€
Jus de pomme, Jus d'orange 25 cl	2,9€
Limonade Artisanale Vitteaut 25 cl	3,8€
Diabolo avec limonade artisanale 25 cl	3,8€
Menthe à l'eau/grenadine	2,5€
Thé glacé Maison framboise hibiscus ou pêche 40 cl ❤️	4,9€
Citronnade Maison 40cl	4,9€

## POUR LIBÉRER LA PRESSION

	25 cl	50 cl
La Brigadière Blonde et légère	4,2€	6,9€
Affligem blonde	5,0€	8,9€
Monaco	4,5€	7,5€

## Bières bouteille 33 cl

Gallia Weiss et versa (blanche)	5,7€
Gallia Nouveau Western IPA	5,7€

## NOS DIGESTIFS

	4cl
Get 27, Bailey's, EDV Poire Williams, Calvados	6€
Ricard 2cl	4€
Jameson	8€
Hechicera	10€
Cognac	10€
Armagnac	10€
Aberlour 10 ans	12€

## NOS BOISSONS CHAUDES

Café ou déca 100% arabica, éco responsable	2,2€
Café allongé	2,2€
Double espresso	3,8€
Noisette	2,5€
Café crème, Cappuccino, Chocolat chaud	4,2€
Café/Chocolat viennois	4,5€
Thé Barronny's	3,9€
<i>Vert menthe, Earl grey, Jasmin</i>	

## NOS COCKTAILS 30 cl

9,5€

### Mojito

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

### Caïpirinha

Cachaça Janeiro, citron vert, sucre de canne  
Classique, fruits rouges **ou** passion

### Gin Tonic

Gin Beefeater, Schweppes tonic  
Classique **ou** hibiscus

### Cherry Colada

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

### Moscow mule

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

### Pomelo Spritz Le cocktail fraîcheur ❤️

Lillet blanc, Schweppes tonic, jus de pamplemousse, 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, citron vert



## FORMULE DÉJ'

DU LUNDI AU VENDREDI Jusqu'à 14h30

HORS JOURS FÉRIÉS

**Barquette CLASSIQUE** **16,9€**  
**ou Bol La Brigade**  
**Tartare de Boeuf** Plat + Boisson

+ 1 boisson fraîche, 1 demi de Brigadière ou 1 verre de vin\*  
\* Valable sur les côtes du Peyriac

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

## LE TARTARE DE BOEUF ≈180g

Avec frites maison, sauce et salade

Classique, généreux et légèrement relevé **15,9€**

On a revisité le tartare de boeuf comme on l'aime :

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

## BOL LA BRIGADE

La salade grecque par La Brigade

Boullgour, mesclun de jeunes pousses, tomates cerises, concombre, oignons rouges, feta AOP, olives de Kalamata, origan, sauce yaourt grec.

**12,9€**  
+ 5€ avec Onglet de boeuf, Filet de poulet pané, Saucisse ou Suprême pané veggie  
+3€ avec frites de Haloumi

## TOTAL BARBAK!

Exclusivement sur place

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

- + Frite XL
- + 1 Mortal Kombo
- + 5 sauces
- + 2 salades

À partager à 2 ❤️

**59,9€**

## TOUJOURS FINIR EN DOUCEUR

Moelleux au chocolat Caramel beurre salé, chantilly	5,9€
Tiramisu Citrons de Sicile Yuzu ❤️ Crème citron, mousse mascarpone, petits beurre, meringues, jus de Yuzu	5,9€
Cheesecake Coulis fruits rouges <b>ou</b> caramel <b>ou</b> passion	6,9€
Café Gourmand Les mini douceurs de La Brigade	6,9€

## POUR LES PETITS BRIGADIERS JUSQU'À 10 ANS

Petit plat + frites maison + boisson + petit dessert 8,9€  
Petit plat : 2x tenders ou 2x croquillettes ou Saucisse de Montbéliard IGP



## HAPPY HOUR

Lundi - Vendredi 18H / 22 H  
Samedi - Dimanche 16H / 22 H

Les Mocktails  
La Pinte de Brigadière

**5€90**

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 Rhône 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€
----------	----	---	-----