

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

La Brigadière Blonde et légère	4,2€	6,9€
Affligem blonde	5,0€	8,9€
Lagunitas IPA	6,0€	9,3€
Monaco	4,5€	7,5€

Bières bouteille 33 cl

Gallia Weiss & Versa (blanche)	5,7€
Gallia Champs Libre (blonde)	5,7€

NOS DIGESTIFS

Get 27, Bailey's, EDV Poire Williams, Calvados	6€
Ricard 2cl	4€
Jameson	8€
Herichera	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€
Vert menthe, Earl grey, Jasmin	

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 DÉJEUNER

DU LUNDI AU VENDREDI

Jusqu'à 16h

HORS JOURS FÉRIÉS

Barquette CLASSIQUE
ou Bol La Brigade
Tartare de Boeuf

16,9€

Plat + Boisson

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

avec un dessert au choix + 3€

avec un Café Gourmand ou La Fraise Melba +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.

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

+3€ avec frites de Haloumi

12,9€

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,	5,9€
mousse mascarpone, petits beurre, meringues, coulis de Yuzu	
Cheesecake Coulis fruits rouges ou caramel ou passion	6,9€
Fraise Melba Glace Fraise, glace Vanille, coulis fruits rouges, chantilly, Moelleux au Chocolat	6,9€
Café gourmand Les mini douceurs de La Brigade	6,9€
Glaces artisanales 1 / 2 / 3 boules	2,9€ / 4,9€ / 6,9€
(Passion, Fraise, Citron, Vanille, Chocolat, Caramel) Sup. chantilly 1€	

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

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€
----------	----	--	-----