

À CROQUER !

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

tous nos kifs sont servis avec une sauce maison au choix

Camemberts panés maison x3 <i>avec du bon camembert AOP de Normandie</i>	5,9€
Tenders de poulhey! maison x2 <i>deux gros filets de poulet avec leur panure croustillante aux épices mexicaines et leur marinade buttermilk</i>	5,9€
Croq & cheese maison x3 <i>croquettes de coquillettes, à tester absolument</i>	5,9€
Tempura de légumes <i>des légumes frais en tempura accompagnés d'une sauce sweet chili</i>	5,9€
Frites fraîches maison <i>en 2 cuissons comme il faut</i>	4,5€

MORTAL KOMBO !

2x Camemberts panés
2x Tenders de poulhey!
2x Croq & cheese
1 sauce au choix

11,5€



FORMULE DÉJEUNER

DU LUNDI AU VENDREDI

jusqu'à 16H



HORS JOURS FÉRIÉS

Barquette CLASSIQUE à partir de
OU LE TARTARE d'Édouard 16,9€
OU BOL LA BRIGADE 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€



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 par Happyvore

Filet de Poulet pané recette maison +1€

Bavette de Bœuf Angus d'Irlande +2€

Quasi de Veau totalement tendre +5€



3 NOS SAUCES

Roquefort miel

Poivre

Satay (Curry vert / cacahuètes)

Chimichurri

Béarnaise

Sauce supplémentaire +1€



Extra tempuras de légumes +3,5€

En + de tes frites pour varier les plaisirs



SUMMER VIBES

LE TARTARE d'Édouard 180g

Classique, généreux et légèrement relevé

On a revisité le plat d'enfance de notre brigadier chef pour votre plus grand bonheur : bœuf haché français préparé avec son assaisonnement maison, des câpres, cornichons, oignons frits, cébettes et tabasco

14,9€

BOL LA BRIGADE

Pour le summer body et pour le kif

Quinoa, salade, carottes, chou rouge, tomates, concombres, radis, chèvre frais, oignons frits, cranberries

11,9€

+5€ avec Onglet de bœuf,

Saucisse, Suprême pané veggie

+6€ avec un Filet de Poulet pané

+3€ avec deux Camemberts panés maison



TOTAL BARBAK! Exclusivement sur place

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

+ 1 frite XL

+ 1 Mortal Kombo

+ 5 sauces

+ 2 salades

À partager à 2

29,9€ par personne



TOUJOURS FINIR EN DOUCEUR

Moelleux au chocolat caramel beurre salé 5,9€

Tiramisu Fraises Oreo recette maison 5,9€

Le Baba au rhum et sa chantilly 6,9€

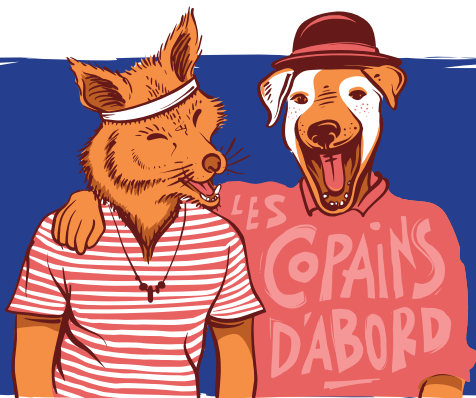
Cheesecake coulis fruits rouges ou caramel ou passion 6,9€

Café gourmand les mini douceurs de La Brigade 6,9€

POUR LES PETITS BRIGADIERS JUSQU'À 10 ANS

Petit plat + boisson + petit dessert 8,9€

S'ABREUVER !



NOS BOISSONS FRAÎCHES

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

POUR LIBÉRER LA PRESSION 25 cl 50 cl

La Brigadière	4,0€	6,8€
Affligem blonde	5,0€	8,9€
Affligem fruits rouges	4,9€	8,7€
Lagunitas IPA	6,0€	9,3€
Monaco	4,5€	7,2€

Bières bouteille 33 cl

Gallia Weiss et versa (blanche)	5,5€
Gallia Champs Libre (blonde)	5,5€

NOS DIGESTIFS 4 cl

Ricard 2cl	4€
Get 27, Bailey's, Poire William, Calvados	6€
Jack Daniel's	8€
Cognac	10€
Rhum Diplomático	10€
Armagnac	10€
Glenfiddich	12€

NOS BOISSONS CHAUDES

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

NOS COCKTAILS 30 cl 8,9€

Mojito	
Classique, fruits rouges ou passion	
Caïpirinha	
Classique, fruits rouges ou passion	
Bittersweet symphony	
Le cocktail de l'été : Calvados, Amaretto, ananas, citron vert, sauge	
Moscow mule	
Vodka, citron, ginger beer	
Classique, fruits rouges ou passion	

Gin Tonic

Gin, Schweppes, concombre
Classique ou hibiscus

Spritz Brigade
Apérol, prosecco, sirop d'hibiscus, tonic

SANS ALCOOL 5,9€

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

Virgin Mojito
Classique, fruits rouges ou passion

HAPPY HOURS

DE 16H À 20H

5€ - TOUS les cocktails
- La pinte de Brigadière



NOTRE SÉLECTION DE VIN 12,5 cl 25 cl 50 cl 75 cl

NOS ROUGES

Coteaux de Peyriac IGP Vin léger et fruité 4€ 7,6€ 12,5€

Leçon n°1 AOP Languedoc Mieux vaut boire du rouge que broyer du noir 20€

Côtes du Rhône AOC Gentilhomme Vin avec du caractère, marqué sur le fruit 26€

NOS BLANCS

Coteaux de Peyriac IGP Vin sec et fruité 4€ 7,6€ 12,5€

Leçon n°2 AOP Languedoc Ne jamais mettre de l'eau dans son vin 20€

NOS ROSÉS

Coteaux de Peyriac IGP Vin léger et floral 4€ 7,6€ 12,5€

Leçon n°3 AOP Languedoc Préférer l'eau d'ici à l'eau de là 20€

NOTRE PÉTILLANT

Prosecco 6€ 24€