

BRASSERIE
LE 1930



SPORTING
VICHY



@brasserie_le_1930_vichy

♥ Partagez vos photos ♥

CARTE DÉJEUNER SEMAINE

PRODUITS FRAIS ET DE SAISON
CUISINÉS AVEC PASSION

DISPONIBLE DU LUNDI 31 MARS AU VENDREDI 4 AVRIL 2025

**Nos propositions évoluent chaque semaine selon la saisonnalité des produits
et l'inspiration de notre Brigade de Cuisine**

Restez au courant en nous suivant sur nos réseaux sociaux !

JUSTE POUR LE PLAISIR

Planche Apéritive

Jambon Truffé, Jambon Cru d'Auvergne, Coppa, Spianata Piccante, Cantal Entre-Deux, Saint-Nectaire, Bleu d'Auvergne

25 €

Planche de Terrine Campagnarde du Moment

15 €

Demi-Magret Séché aux Épices Secrètes | *Séchage dans notre Cave de Maturation*

15 €

MENU DÉJEUNER

Composez votre formule au gré de vos envies.
Un supplément s'applique au menu selon vos choix

2 PLATS

Entrée - Plat OU Plat - Dessert
Au Choix sur la Carte

20 €

3 PLATS

Entrée - Plat - Dessert
Au Choix sur la Carte

25 €

MENU ENFANT

Steak Haché OU Nuggets
Frites & Salade Verte OU Poêlée de
Légumes et de Pommes de Terre

1 Boule de Glace
OU Moelleux au Chocolat

12 €

Nos produits sont frais et cuisinés "minute", un temps de préparation peut être nécessaire.
Vous avez un impératif horaire ?
Faîtes-le nous savoir afin que notre équipe vous oriente au mieux dans vos choix.

NOS ENTRÉES AU CHOIX

Rillettes de la Mer, Salade Verte

À la carte

7 €

Supp. Menu

Salade de Gésiers, Tartine de Chèvre

7 €

Crème de Maïs, Jambon Séché

7 €

Os à Moelle Rôti - Fricassée d'Escargots

11 €

+ 4 €

Toasts Grillés et Fleur De Sel

Œuf Meurette

12 €

+ 5 €

Sauce Vin Rouge, Lardons et Champignons Rôtis, Oignons Grelots Glacés

Foie Gras "Signature"

16 €

+ 10 €

Cœur Abricot-Pistache et Chutney Abricot-Romarin

SPORTING
VICHY

NOS PLATS AU CHOIX

| | À la carte | Supp. Menu |
|--|------------|------------|
| Aiguillette de Poulet Curry Coco, Riz Pilaf | 17 € | |
| Lieu Noir, Dahl de Lentilles Corail, Crème Citronnée | 17 € | |
| Mostelle, Risotto de Fregola Sarda à l'Ail des Ours | 17 € | |
| Onglet de Bœuf, Sauce Echalotes, Vitelottes Sautées | 17 € | |
| Tartare de Bœuf Charolais au Couteau Frites et Salade Verte <i>Le Classique Déjà Préparé</i> | 22 € | + 6 € |
| Smash Burger "Hivernal" Frites et Salade Verte <i>Buns Boulanger, Steak Haché Black Angus, Compotée d'Oignons, Crème de Mont d'Or, Bacon et Oignons Crispy</i> | 22 € | + 6 € |
| Entrecôte de Bœuf - 300 grammes 1 Sauce au Choix Frites ou Poêlée de Légumes et de Pommes de Terre et Salade Verte | 28 € | + 12 € |
| Filet de Bœuf et Sauce Morilles 200 grammes Poêlée de Légumes et de Pommes de Terre | 34 € | Hors Menu |
| Accompagnement Frites Poêlée de Légumes et de Pommes de Terre Salade Verte | 4 € | + 4 € |
| Sauce Maison Vin Rouge Morilles Mont d'Or Bleu Jus Glacé | 2 € | + 2 € |

NOS VIANDES MATURÉES - SELON DISPONIBILITÉ

Notre équipe de cuisine sélectionne pour vous les plus belles pièces fraîches disponibles auprès de nos fournisseurs afin de les placer dans notre Cave de Maturation à l'entrée du restaurant.

La maturation débute ainsi pour une durée minimale de 21 jours.

Nous proposons régulièrement des viandes de race charolaise, mais aussi des pépites de choix telles que la Black Angus, la Simmental, etc.

Le tarif varie selon la race et le degré de maturation, chaque pièce est pesée et facturée au 100 grammes.

Entrecôte de Bœuf Maturée - Prix à la Découpe Minimum 250 grammes | Frites ou Poêlée de Légumes et de Pommes de Terre et Salade Verte, 1 Sauce au Choix

Côte de Bœuf Maturée - Prix à la pièce | Servie avec l'ensemble de nos accompagnements & de nos sauces

Le prix et la provenance des viandes sont indiqués sur l'ardoise des viandes maturées ou disponibles auprès de notre équipe de salle. N'hésitez pas à nous demander !

ASSIETTE DE 3 FROMAGES RÉGIONAUX

8 € + 3 €

NOS DESSERTS AU CHOIX

| | | |
|---|------|-----------|
| Brownie Banane Pécan, Sauce Caramel, Chantilly | 7 € | |
| Tarte Passion Meringuée Déstructurée | 7 € | |
| Tatin aux Pommes, Glace Vanille | 7 € | |
| Riz au Lait Vanillé, Sauce Caramel | 8 € | |
| Crème Brûlée à la Fève de Tonka | 8 € | + 2 € |
| Fondant au Chocolat, Crème Anglaise 10 minutes de cuisson min. | 10 € | + 4 € |
| Café Gourmand | 10 € | + 4 € |
| Thé Gourmand | 12 € | + 6 € |
| Dessert "Suggestion" by Julien Meunier | 10 € | Hors Menu |