

BRASSERIE  
LE 1930



SPORTING  
VICHY



@brasserie\_le\_1930\_vichy  
♥ Partagez vos photos ♥

## CARTE SOIR & WEEK-END

PRODUITS FRAIS ET DE SAISON  
CUISINÉS AVEC PASSION

DISPONIBLE DU LUNDI 24 MARS AU DIMANCHE 30 MARS 2025

**Nos propositions évoluent chaque semaine,  
restez au courant en nous suivant sur nos réseaux sociaux !**

### LES P'TITS PLAISIRS

#### Planche Charcuterie & Fromage

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

25 €

#### Planche Végétarienne

Tempura de Légumes, Fallafels, Trio de Tartinades, Fromages, Pickles, Salade

25 €

#### Planche Charcuterie

20 €

#### Planche Fromages

15 €

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

15 €

### MENU BRASSERIE

Entrée - Plat - Dessert  
Au Choix sur la Carte

*Un supplément s'applique au menu  
selon vos choix*

**40 € / pers**

### 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.

### NOS ENTRÉES AU CHOIX

Rillettes de la Mer, Salade Verte

Crème de Maïs, Jambon Séché

Salade de Gésiers, Tartine de Chèvre

Os à Moelle Rôti - Fricassée d'Escargots

Toasts Grillés & Fleur De Sel

Œuf Meurette

Toast Grillé, Lardons & Champignons Rôtis

Foie Gras "Signature"

Cœur Abricot-Pistache & Chutney Abricot-Romarin

À la carte

Supp. Menu

8 €

9 €

9 €

11 €

12 €

16 €

+ 3 €

SPORTING  
VICHY

## NOS PLATS AU CHOIX

	À la carte	Supp. Menu
<b>Lieu Noir, Dahl de Lentilles Corail, Crème Citronnée</b>	24 €	
<b>Aiguillette de Poulet Curry Coco, Riz Pilaf</b>	24 €	
<b>Tartare de Bœuf Charolais au Couteau</b>   Frites & Salade Verte <i>Le Classique déjà préparé, Rond de Paris</i>	24 €	
<b>Smash Burger "Hivernal"</b>   Frites & Salade Verte <i>Buns Boulanger, Steak Haché Black Angus, Compotée d'Oignons, Crème de Mont d'Or, Bacon &amp; Oignons Crispy</i>	24 €	
<b>Entrecôte de Bœuf - 300 grammes</b>   1 Sauce au Choix Frites ou Poêlée de Légumes & de Pommes de Terre & Salade Verte	28 €	+ 3 €
<b>Filet de Bœuf &amp; Sauce Morilles</b>   200 grammes Poêlée de Légumes et de Pommes de Terre	34 €	+ 8 €
<b>Accompagnement</b> Frites   Poêlée de Légumes et de Pommes de Terre   Salade Verte	4 €	+ 4 €
<b>Sauce Maison</b> 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 €

## NOS DESSERTS AU CHOIX

<b>Brownie Banane Pécan, Sauce Caramel, Chantilly</b>	8 €	
<b>Tarte Passion Meringuée Déstructurée</b>	8 €	
<b>Tatin aux Pommes, Glace Vanille</b>	8 €	
<b>Riz au Lait Vanillé &amp; Sauce Caramel</b>	8 €	
<b>Crème Brûlée à la Fève de Tonka</b>	8 €	
<b>Fondant au Chocolat &amp; Crème Anglaise</b>   10 minutes de cuisson min	10 €	+ 2 €
<b>Café Gourmand</b>	10 €	+ 2 €
<b>Thé Gourmand</b>	12 €	+ 4 €
<b>Dessert "Suggestion" by Julien Meunier</b>	10 €	+ 4 €