

POUR RÉDUIRE L'EMPREINTE ÉCOLOGIQUE
LA BRASSERIE LÀ-HAUT
S'ENGAGE!

TOUS LES PLATS DE NOTRE CARTE SONT
ÉLABORÉS SUR PLACE
DANS NOS CUISINES, SELON NOS RECETTES ET À PARTIR DE
PRODUITS FRAIS ET DE QUALITÉ

NOS VIANDES
ET VOLAILLES SONT NÉES, ÉLEVÉES ET ABATTUES
EN FRANCE

NOS PRODUITS DE LA MER SONT ISSUS D'UNE
PÊCHE RESPONSABLE

NOUS POUVONS VOUS PROPOSER DES PLATS
VÉGÉTARIENS ET SANS GLUTEN
RENSEIGNEZ VOUS AUPRÈS DE NOTRE PERSONNEL DE SERVICE

AFIN DE SOUTENIR L'ÉCONOMIE LOCALE
NOUS TRAVAILLONS AVEC
DES PARTENAIRES SITUÉS DANS
LA RÉGION
NOUVELLE AQUITAINE

POUR SE TENIR INFORMÉ DES
NOUVEAUTÉS ET DES OPÉRATIONS QUE
NOUS RÉALISONS N'HÉSITEZ PAS À SUIVRE
NOTRE COMPTE INSTAGRAM. VOUS POUVEZ
Y ACCÉDER EN SCANNANT NOTRE QR CODE



S'ÉLEVER AU-DESSUS DES OCÉANS

TRAVERSER LES MANGROVES

ATTEINDRE LA CIME DES ARBRES
VIVRE UN ÉVEIL À LA FOIS
SENSORIEL & CULINAIRE

APÉRITIFS

|
Heineken pression
33cl - 4,00 €
50cl - 6,00 €

Affligem pression
33cl - 5,00 €
50cl - 6,50 €

Bières bouteilles
Hoegaarden, Desperados,
Pelforth brune, Heineken 0%
33 cl - 5,20 €

Pineau des Charentes
Dom.Quintard blanc ou rosé
5 cl - 3,90 €

Les anisés
Ricard, Pastis
2 cl - 3,30 €

Les Vermouths
Martini rosso ou bianco
5 cl - 3,30 €

Kir vin blanc
cassis, pêche, mûre
12 cl - 3,30 €

Coupe de champagne
12 cl - 8,50 €

Whisky
Ballantine's, Paddy,
Jack Daniel's, Grant's, Four Roses
2cl - 3,90 €
4cl - 7,50 €



BOISSONS FRAÎCHES

|
**Coca Cola, Coca cola zéro,
Oasis tropical**
33 cl - 3,60 €

**Orangina, Schweppes tonic,
Schweppes agrum'**
25 cl - 3,60 €

**Jus de fruits
Minute Maid**
Abricot, Orange, Ananas, Pomme,
Pamplemousse ou omate
20 cl - 3,60 €

Fuzetea Pêche
20 cl - 3,60 €

Sirop à l'eau
Grenadine, fraise, menthe,
citron, pêche ou orgeat
33 cl - 2,60 €

**Eaux Minérales
Evian, Perrier**
33 cl - 3,60 €
Les Abatilles plate ou gazeuse
75 cl - 4,50 €

CAFÉTERIE

|
Expresso ou Décaféiné
Maison Merling
4 cl - 2,10 €

Thé ou infusion
Damman frères
3,20 €

COCKTAILS SANS ALCOOL

|
Virgin Mojito
Citron vert, sucre de canne,
feuilles de menthe, eau gazeuse
6,60 €

Finley Folie
Finley pamplemousse & orange sanguine,
orange fraîche, menthe fraiche
6,60 €

Némo
Jus de pomme, jus de goyave
jus d'ananas, sirop de grenadine
6,60 €

COCKTAILS AVEC ALCOOL

|
Finley Spritz
Liqueur d'orange, Finley pamplemousse &
orange sanguine, citron vert et jus de
pamplemousse frais
7,60 €

Mojito
Havana Club 3 ans, sucre de canne,
citron vert, feuilles de menthe
7,60 €

Americano maison
Vermouth rouge, vermouth dry,
bitter, eau gazeuse
7,60 €

Champagne cocktail
Champagne, sucre de canne,
angostura bitter, cognac
8,60 €



UNE CUISINE OUVERTE SUR LE MONDE



UNE CUISINE MAISON SPONTANÉE GÉNÉREUSE & ACCESSIBLE



VIANDE BOVINE : ORIGINE FRANCE



VOLAILLE : NÉE, ÉLEVÉE, ABATTUE EN FRANCE



PLAT CONVENANT
À UNE ALIMENTATION VÉGÉTARIENNE

NOS HÛÎTRES SONT ÉLEVÉES
À 40KM DU RESTAURANT

ENTRÉES

|

Vadaï de Lentilles corail, salades croquantes

Lentil ball with spices and vegetables salad

7,50 €

Maquereau mi-cuit, pickles de poivrons, sauce Chimichurri

Semi cooked Mackerel, sweet and sour sweet pepper, Chimichurri sauce

8,00 €

Banh Bao d'huîtres, bouillon d'algues de l'île de Ré

Banh Bao of oysters, broth of seaweeds from Ile de Ré

7,50 €

Magret de canard mariné, coulis de betteraves

Fillet of duck, marinate with beets

8,50 €

Les Huîtres de l'île de Ré Famille Le Corre

Les 6 huîtres N°3 9€00

Les 12 huîtres N°3 16€00

6 or 12 Oysters

PLATS

|

Filet de Poisson selon arrivage au beurre d'algues, poêlée de légumes

Fish of the day seaweed butter, vegetables

14,00 €

Suprême de Poulet, boulghour et jus aux épices

Chicken breast, bulgur, spicy sauce

15,00 €

Filet de Daurade Royale, quinoa de betteraves et purée de céleri

Seabream filet, quinoa, beets and celery purée

16,00 €

Pièce de bœuf grillée, condiment de carottes et frites maison

Piece of beef, homemade French fries

18,50 €

|

Suppléments

Salade verte ou bol de frites

Extra : Green salad or homemade French fries

3,60 €

FROMAGES

|

Sélection de notre affineur local

Plate of matured cheese

7,50 €

DESSERTS

|

Méli-mélo d'agrumes, sirop au poivre de timut, tuiles sèches

Fresh fruits salad of citrus, pepper sirup

6,50 €

Mousse au chocolat, émulsion d'estragon et Streusel

Chocolate mousse, tarragon cream and salty chocolate crumble

7,00 €

Crèmeux de graines de Chia au lait d'amande, fruits frais et chips soufflée

Chia seed with almond milk, fresh fruits

6,50 €

Dôme meringué exotique, coulis passion

Meringue dome of passion fruits

7,00 €

Assiette Gourmande, assortiment de notre carte de desserts

Assortment of desserts

12,00 €

Prix nets, service compris



DES PRODUITS FRAIS DE SAISON & DE QUALITÉ



NOTRE SÉLECTION DE POISSONS RÉPOND À UNE PÊCHE DURABLE POUR UNE CONSOMMATION RESPONSABLE DES PRODUITS DE LA MER



VIANDE BOVINE : ORIGINE FRANCE



VOLAILLE : NÉE, ÉLEVÉE, ABATTUE EN FRANCE



PLAT CONVENANT
À UNE ALIMENTATION VÉGÉTARIENNE

NOS POMMES DE TERRES SONT BRETONNES

MENUS

|

MENU COMPLET 25 €

au choix entrée, plat et dessert



FORMULE MIDI 19 €

*(sauf week-end et jours fériés)
au choix entrée, plat OU plat, dessert*

Entrées

|

Maquereau mi-cuit, pickles de poivrons, sauce Chimichurri
Semi cooked Mackerel, sweet and sour sweet pepper, Chimichurri sauce

 Vadaï de Lentilles corail, salades croquantes 
Lentil ball with spices and vegetables salad

Plats

|



Suprême de Poulet, boulghour et jus aux épices
Chicken breast, bulgur, spicy sauce

Filet de Poisson selon arrivage au beurre d'algues, poêlée de légumes
Fish of the day seaweed, vegetables

Desserts

|

Mousse au chocolat, émulsion d'estragon et Streusel
Chocolate mousse, tarragon cream and salty chocolate crumble

 Méli-mélo d'agrumes, sirop au poivre de timut, tuiles sèches 
Fresh fruits salad of citrus, pepper sirup

MENU ENFANT 9,90 €

(Jusqu'à 8 ans)

Boissons

|

Jus d'orange, Jus de pomme ou Sirop à l'eau
Orange juice, Apple juice or Sirup

Plats

|

Filet de Poisson selon arrivage
Fresh fish of the day
ou

Filet de Poulet Français
Chicken filet

Légumes et frites fraîches

Desserts

|

Mousse chocolat
Chocolate mousse
ou

Glace 1 boule parfum au choix
Vanille, chocolat, fraise, framboise ou citron
1 scoop of ice cream

Prix nets, service compris

S'ÉLEVER AU-DESSUS DES OCÉANS
TRAVERSER
LES MANGROVES
 ATTEINDRE LA CIME DES ARBRES
 VIVRE UN ÉVEIL À LA FOIS
 SENSORIEL & CULINAIRE

CARTE DES VINS

Sélection de vin Blanc

			Le verre 12cl	37.5cl	75cl
2016	IGP Charentais	Domaine Quintard	3€80		17€00
2017	AOC Côtes du Rhône	Delas « Saint Esprit »	4€00		18€00
2017	AOC Menetou salon	Domaine Châtenoy		14€50	24€00
2017	AOC Pouilly Fumé	Domaine M. Redde « <i>Petit fumé</i> »			26€00
2016	AOC Bourgogne	Domaine J. Girardin « <i>Chardonnay</i> »	5€10		28€00
2016	AOC Jurançon sec	Camin Larredya « <i>La Part Davan</i> »		18€00	31€00
2017	AOC Coteaux du Layon	Domaine Matignon « <i>Clair de Lune</i> »	4€40		22€00

Sélection de vin Rosé

			Le verre 12cl	50cl	75cl
2016	IGP Charentais	Domaine Quintard			17€00
2017	AOC Côtes de Provence	Domaine Estandon « <i>Heritage</i> »	4€40	15€00	23€00

Sélection de vin Rouge

			Le verre 12cl	37.5cl	75cl
2016	IGP Charentais	Domaine Quintard	4€00		17€00
2016	AOC Côte du Rhône	Delas « <i>Saint Esprit</i> »	4€20	13€00	22€00
2016	AOC Crozes-Hermitage	Delas « <i>Les Launes</i> »			28€00
2017	AOC Chinon	Domaine de la Noblaie « <i>Le Temps des Cerises</i> »		14€00	24€00
2016	AOC Bourgogne	Domaine J. Girardin « <i>Pinot Noir</i> »	5€50		32€00
2016	AOC Morgon	Domaine Desvignes « <i>La Voute St Vincent</i> »			33€00
2006	AOC Haut-Médoc	Château Bertrand Branayre « <i>Vieilles Vignes</i> »			35€00
2016	AOC Saint Emilion	Domaine Clos Castelot			39€00

Champagne

			La coupe 12cl	75cl
	Champagne Brut	Charles De Noizan	8€50	49€00
	Champagne Brut	Deutz « <i>Classic</i> »		75€00

Magnum

2016	AOC Crozes-Hermitage	Delas « Les Launes »		150cl	56€00
------	----------------------	----------------------	--	-------	-------



Vous souhaitez organiser un évènement ?
Notre restaurant est privatisable pour vos soirées, repas d'affaires ...

Notre service commercial est à votre disposition
pour répondre à vos demandes.

CONTACT
05 46 50 17 17
contact@brasserielahaut.com

