

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 €

Bières de Ré

Blanche Amb'Ré 6.00€
Blonde 6.00€

L'Abeille, blonde au miel Réthais 6.50€

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 €



COCKTAILS SANS ALCOOL

Virgin Mojito

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

Punch des îles

Jus de goyave, passion, mangues,
sirop de vanille
6,60 €

Némo

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

COCKTAILS AVEC ALCOOL

Mojito

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

Américano maison

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

Champagne cocktail

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

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 tomate
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 €



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 €

Tartare de Daurade marinée au gingembre et basilic

Raw sea bream marinate with ginger and basilic

8,50 €

Ravioles de Chabichou frit, romarin et Sponge cake aux noix

Honey and rosemary Goat ravioli, sponge cake with walnuts

8,00 €

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, riz iodé et jus de coques

Fish of the day, iodized rice with shell sauce

14,00 €

Suprême de Pintade au sel fumé, fondue de poireaux et jus corsé

Supreme of Guinea fowl with smoked salt, composition of leeks

15,50 €

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

Seabream filet, quinoa, beets and celery purée

17,50 €

Pièce de bœuf grillée, condiment de carottes et frites maison

Piece of beef, homemade French fries

18,00 €

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 Pintade au sel fumé, fondue de poireaux et jus corsé
Supreme of Guinea fowl with smoked salt, composition of leeks

Filet de Poisson selon arrivage, riz iodé et jus de coques
Fish of the day, iodized rice with shell sauce

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

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
	<i>Cépage Colombard, frais et citronné, mélange de fleurs et miel</i>				
2017	AOC Menetou salon	Domaine Châtenoy		14€50	24€00
	<i>100% sauvignon, agrumes et fruit de la passion, belle longueur en bouche</i>				
2017	AOC Pouilly Fumé	Domaine M. Redde « Petit fumé »			26€00
	<i>Note d'agrumes, nez de fleurs d'acacia et lys, franc et long en bouche</i>				
2017	AOC Juraçon sec	Camin Larredya « La Part Davan »	5€50	18€00	31€00
	<i>Vin blanc sec, belle minéralité, enrobé dans un long fruité</i>				
2017	AOC Coteaux du Layon	Domaine Matignon « Clair de Lune »	4€40		22€00
	<i>Vin moelleux, fruité et délicat, notes d'acacia et fruits blancs</i>				
2016	AOC Bourgogne	Justin Girardin	5€10		28€00
	<i>100 % Chardonnay, bouche ronde, nez aux notes fruitées</i>				

Sélection de vin Rosé

			Le verre 12cl	50cl	75cl
2016	IGP Charentais	Domaine Quintard			17€00
	<i>Amylique (bonbon Arlequin), fraise tagada, légèrement acidulé</i>				
2017	AOC Côtes de Provence	Domaine Estandon « Héritage »	4€40		23€00
	<i>Robe pâle, nuances de litchi et pétales de roses, bouquet floral</i>				

Sélection de vin Rouge

			Le verre 12cl	37.5cl	75cl
2015	IGP Charentais	Domaine Quintard	4€00		17€00
	<i>Fruité et léger, note de fruits rouges</i>				
2016	AOC Côte du Rhône	Delas « Saint Esprit »	4€20	13€00	22€00
	<i>Nez aux arômes de violette et réglisse, rondeur et belle ampleur</i>			<i>(2017)</i>	
2017	AOC Crozes-Hermitage	Delas « Les Launes »			28€00
	<i>Robe grenat foncé, arômes de cassis et prunes, structure tannique puissante</i>				
2017	AOC Chinon	Domaine de la Noblaie « Le Temps des Cerises »		14€00	24€00
	<i>Note de violettes et fruits rouges, belle rondeur et vivacité</i>				
2016	AOC Bourgogne	Domaine J. Girardin « Pinot Noir »	5€50		32€00
	<i>Nez élégant, vin souple, légèrement charpenté, fruité et frais</i>				
2006	AOC Haut-Médoc	Château Bertrand Branayre « Vieilles Vignes »			35€00
	<i>Robe pourpre, note de sous-bois et aromatique très structurée, belle longueur en bouche</i>				
2012	AOC Saint Emilion	Domaine Clos Castelot			39€00
	<i>Vin riche, charpenté et harmonieux, doté d'une belle puissance</i>				

Champagne

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

Magnum

2016	AOC Crozes-Hermitage	Delas « Les Launes »		150cl	56€00
	<i>Robe grenat foncé, arôme de cassis et prunes, structure tannique puissante</i>				



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

