

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 33 cl

Blanche Amb'Re 6.00€

Blonde 6.00€

L'Abeille, blonde au miel Réthais 6.50€

Pineau des Charentes

Soleil D'oléron

Excellence

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 (25cl)

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

Finley Mojito (20cl)

Citron vert, feuille de menthe, Finley
pamplemousse et orange sanguine
6,60 €

Némo (20cl)

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

COCKTAILS AVEC ALCOOL

Mojito (25cl)

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

Américano maison (12cl)

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

Apérol Spritz (12cl)

Apérol, Prosecco, eau gazeuse
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 HUÎTRES SONT ÉLEVÉS
À 40KM DU RESTAURANT

ENTRÉES

|
Vadaï de Lentilles corail, salades croquantes

Lentil ball with spices and vegetables salad

8,00 €

Fraîcheur de tomates, basilic et écume de mozzarella

Fresh tomatoes, basilic and mozzarella mousse

8,50 €

Tartare de Daurade acidulé, crème de raifort et concombre

Raw sea bream marinate with horseradish cream and cucumber

9,50 €

Assiette de Légumes en tempura, ketchup de betteraves

Fried vegetables, homemade beets ketchup

8,00 €

Les Huîtres de l'Île de Ré Famille Le Corre

Les 6 huîtres N°3 10€50

Les 12 huîtres N°3 18€00

6 or 12 Oysters

PLATS

|
Filet de Poisson selon arrivage, riz iodé et jus de coquillages

Fish of the day, iodized rice with shell sauce

15,50 €

Suprême de Poulet, patate douce et jus corsé

Supreme of chicken, mashed sweet potatoes

15,50 €

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

Seabream filet, quinoa, beets and celery purée

18,50 €

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

|
Pomme au four, ananas et cardamome

Baked Apple, pineapple, and cardamom

6,50 €

Mousse au chocolat, émulsion d'estragon et Streusel

Chocolate mousse, tarragon cream and salty chocolate crumble

7,00 €

Baba Maison, cognac arrangé, crème vanille

Cognac Baba, vanilla cream

7,50 €

Dôme meringué, fruits rouges et mousse spéculos

Meringue dome, red berries and speculoos mousse

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

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

|

Fraîcheur de tomates, basilic et écume de mozzarella
Fresh tomatoes, basilic and mozzarella mousse

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

Plats

|

Suprême de Poulet, patate douce et jus corsé
Supreme of chicken, mashed sweet potatoes

Filet de Poisson selon arrivage, riz iodé et jus de coquillages
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

Pomme au four, ananas et cardamome
Baked Apple, pineapple, and cardamom

MENU ENFANT 10,50 €

(Jusqu'à 8 ans)

Boissons

|

Eau Minérale 33cl
ou Volvic fraise 25cl
ou Caprisun multifruit 25 cl

Plats

|

Filet de Poisson selon arrivage, frites
Fresh fish of the day

ou

Filet de poulet français, frites
Filet of chicken, french fries

Desserts

|

Mousse chocolat
Chocolate mousse

ou

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

CARTE DES VINS

Sélection de Vin Blanc

		Le verre 12cl	37.5cl	75cl
	IGP Charentais Domaine Quintard <i>Cépage Colombard, frais et citronné, mélange de fleurs et miel</i>	3€80	12€50 (50cl)	17€00
	IGP Charentais Naturellement Bio – Vignerons d’Oléron <i>100% Sauvignon blanc, BIO</i>		14€50 (50cl)	21€00
2017	AOC Menetou salon Domaine Châtenoy <i>100% sauvignon, agrumes et fruit de la passion, belle longueur en bouche</i>		14€50	24€00
2017	AOC Pouilly Fumé Domaine M. Redde « Petit fumé » <i>Note d’agrumes, nez de fleurs d’acacia et lys, franc et long en bouche</i>			26€00
2017	AOC Jurançon sec Camir Larredya « La Part Davan » <i>Vin blanc sec, belle minéralité, enrobé dans un long fruité</i>	5€50	18€00	31€00
2018	AOC Coteaux d’Ancenis Malvoisie Domaine Merceron <i>Vin moelleux, fruité et délicat, notes d’acacia et fruits blancs</i>	4€40		22€00
2017	AOC Côte du Rhône Delas « Saint Esprit » <i>Fruits jaunes au nez, avec une bouche charnue et plaisante</i>	4€00		18€00
2016	AOC Bourgogne Justin Girardin <i>100 % Chardonnay, bouche ronde, nez aux notes fruitées</i>	5€10		28€00

Sélection de vin Rosé

		Le verre 12cl	50cl	75cl
	IGP Charentais Domaine Quintard <i>Amylique (bonbon Arlequin), fraise tagada, légèrement acidulé</i>		12€50 (50cl)	17€00
	IGP Charentais Naturellement Bio – Vignerons d’Oléron <i>100% Cabernet Franc, BIO</i>			21€00
2018	AOC Côtes de Provence Domaine Estandon « Héritage » <i>Robe pâle, nuances de litchi et pétales de roses, bouquet floral</i>	4€40	15€00	23€00

Sélection de vin Rouge

		Le verre 12cl	37.5cl	75cl
	IGP Charentais Domaine Quintard <i>Fruité et léger, note de fruits rouges</i>	3€80	12€50 (50cl)	17€00
	IGP Charentais Naturellement Bio – Vignerons d’Oléron <i>100 % Merlot, Bio</i>			21€00
2017	AOC Côte du Rhône Delas « Saint Esprit » <i>Nez aux arômes de violette et réglisse, rondeur et belle ampleur</i>	4€20	13€00	22€00
2017	AOC Crozes-Hermitage Delas « Les Launes » <i>Robe grenat foncé, arômes de cassis et prunes, structure tannique puissante</i>			28€00
2018	AOC Chinon Domaine de la Noblaie « Le Temps des Cerises » <i>Note de violettes et fruits rouges, belle rondeur et vivacité</i>		14€00	24€00
2016	AOC Morgon Dom.Desvignes « La voute St Vincent » <i>Couleur intense et profonde, style floral au nez, mêlé de délicates notes de fruits noirs. bouche ronde</i>			33€00
2016	AOC Bourgogne Domaine J. Girardin « Pinot Noir » <i>Nez élégant, vin souple, légèrement charpenté, fruité et frais</i>	5€50		32€00
2006	AOC Haut-Médoc Château Bertrand Branayre « Vieilles Vignes » <i>Robe pourpre, note de sous-bois et aromatique très structurée, belle longueur en bouche</i>			35€00
2012	AOC Saint Emilion Domaine Clos Castelot <i>Vin riche, charpenté et harmonieux, doté d’une belle puissance</i>			39€00

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 » <i>Robe grenat foncé, arôme de cassis et prunes, structure tannique puissante</i>		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@brasserieilahaut.com

