

LES BOISSONS du Bressan

LES VINS

	12CL	75CL
LES VINS ROUGES		
CÔTES DU RHÔNE AOP Belleruche/M. Chapoutier	6,00€	27,00€
LANGUEDOC AOP Art de vivre/Gérard Bertrand		39,00€
CROZES HERMITAGE AOP Petite ruche/M. Chapoutier	8,00€	44,00€
SAINT JOSEPH AOP Deschamps/M. Chapoutier		60,00€
LES VINS BLANCS		
CÔTES DE GASCOGNE IGP Saint Luc XVIII	5,80€	28,00€
COLLINES RHODANIENNES IGP Avenue de la gare/Marius by Chapoutier	6,00€	29,00€
CHABLIS AOC Domaine Gérard Tremblay	9,00€	45,00€
CHABLIS 1ER CRU AOC Côte de Léchet/Domaine Tremblay		65,00€
LES VINS ROSÉS		
CÔTES DE PROVENCE Villa Estérelle/Domaine du Rouët	6,90€	39,00€
LANGUEDOC AOP Barathym - Chateau Bas d'Aumelas	5,00€	25,00€
LES PÔTS		
ROUGE/BLANC/ROSÉ	25CL 6,50€	46CL 9,50€
CHAMPAGNE		
SELECTION BRESSAN «BRUT»		72,00€

LES COCKTAILS

CAÏPIRINHA 8CL classique, fraise ou passion	9,00€
APEROL SPRITZ 18CL aperol, prosecco & eau gazeuse	9,00€
GIN TONIC 18CL Gin Beefeater & tonic	9,00€
MOJITO HAVANA CLUB 12CL Rhum Havana Club, menthe, citron vert, sucre de canne & eau gazeuse	8,50€
Fraise ou Passion -->	9,00€
BELLINI SPRITZ 18CL crème de pêche, prosecco & eau pétillante	10,00€
MOSCOW MULE 12CL Vodka Greygoose, citron & ginger beer	10,00€
SAINT GERMAIN SPRITZ 16CL liqueur de fleur de sureau St Germain, prosecco & eau gazeuse	13,00€

LES MOCKTAILS 6,50€

VIRGIN MOJITO 12CL jus de pomme, menthe, citron vert, sucre de canne & eau gazeuse
L'EXOTIQUE jus ananas, jus passion, sirop gingembre & sirop cassis

LES BIÈRES

	25cl	50cl
Pression		
HEINEKEN	5,00€	9,00€
BIÈRE DU MOMENT	5,00€	9,00€
Bouteilles 6,50€		
NEPO AMBRÉE 33CL		
NEPO BLANCHE 33CL		
NEPO POHAZY IPA 33CL		

LES SOFTS

COCA COLA 33CL classique, zero ou cherry	4,50€
ORANGINA 25CL	4,50€
SCHWEPES 25CL tonic ou agrumes	4,50€
FUZETEA 25CL	4,50€
LIMONADE 25CL	4,50€
GRANINI 25CL abricot, pomme, ananas ou tomate	4,50€
REDBULL 25CL	5,00€
SIROP À L'EAU 25CL grenadine, citron, pêche, menthe, fraise, cassis, orgeat, cerise, violette, kiwi, banane ou framboise	2,50€

LES EAUX

	25CL	33CL	1L
VITTEL	4,00€		7,50€
PERRIER		4,50€	
SAN PELLEGRINO			7,50€

LES BOISSONS chaudes

EXPRESSO	2,00€
DECAFÉINÉ	2,00€
NOISETTE	2,10€
CHOCOLAT CHAUD	4,00€
CAPPUCCINO	4,00€
THÉ noir, vert, vert menthe	4,00€
INFUSION tutti frutti, verveine, camomille	4,00€
LATTE MACHIATTO	4,50€

LES ALCOOLS

RICARD/PASTIS 2CL	3,00€
CAMPARI 4CL	4,00€
MARTINI 4CL	4,00€
SUZE 4CL	4,00€
KIR VIN BLANC cassis/mûre/pêche/châtaigne	4,00€
KIR ROYAL au prosecco	8,00€
PORTO TAWNY	6,00€

WHISKY

BALLANTINES 4CL	6,00€
OBAN 14 4CL	10,00€
ABERLOUR 10 ANS 4CL	10,00€

VODKA

VODKA WYBOROWA 4CL	6,00€
---------------------------	-------

TEQUILA

CAMINO REAL 4CL	6,00€
------------------------	-------

GIN

BEEFEATER 4CL	6,00€
----------------------	-------

RHUM

RHUM HAVANA ESPECIAL 4CL	6,00€
HAVANA 7 ANS 4CL	8,00€
SANTA TERESA 4CL	10,00€
SECHA DE LA SILVA 4CL	10,00€
HECHICERA 4CL	10,00€

LES PREMIUMS

VODKA GREY GOOSE	10,00€
GIN BOMBAY SAPPHIRE	10,00€
ANGEL'S ENVY BOURBON	10,00€
TEQUILA PATRON SILVER	12,00€
TEQUILA PATRON REPOSADO	14,00€

LES DIGESTIFS

GET 27/ GET 31/ GÉNÉPI/ AMARETTO DISARONNO/ BAILEY'S, EAU DE VIE POIRE WILLIAMS/ LIMOCINI 7,00€	
SAPINETTE	8,00€
CHARTREUSE VERTE OU JAUNE	10,00€
RÉMY MARTIN VSOP	10,00€

LE MENU

du Bressan



À PARTAGER

ASSIETTE DE BLEU DE BRESSE PANÉ 7,00€

ASSIETTE DE SAUCISSON 10,00€
Beurre & Cornichons

ASSIETTE DE FROMAGES 10,50€
Bleu de bresse, comté, st marcellin & confiture de cerises noires

ASSIETTE DE SAUCISSON CHAUD BRIOCHÉ 9,90€
Maison Randy & Sauce moutarde à l'ancienne

LES ENTRÉES

LES ESCARGOTS 6 PIÈCES 7,00€ 12 PIÈCES 14,00€
de bourgogne au pastis

SAUCISSON CHAUD BRIOCHÉ 15,00€
Maison Randy, salade verte
Sauce moutarde à l'ancienne

SALADE BRESSANE PETITE 11,50€ GRANDE 14,90€
Salade, Quenelles au beaufort,
Bleu de Bresse pané, Tomates & Comté
vinaigrette & balsamique

SALADE LYONNAISE PETITE 11,50€ GRANDE 14,90€
Salade, lardons fumés, tomates
cerises, oeufs pochés, croûtons
vinaigrette & balsamique

LES POISSONS

STEAK DE THON SNACKÉ À LA PLANCHA 16,90€
Huile vierge & garniture au
choix

TARTARE DE SAUMON A L'ANETH 18,90€
& garniture au choix

QUENELLE DE BROCHET TRADITION LYONNAISE 19,00€
(15 minutes de préparation)
Sauce écrevisse et garniture au
choix

GRENOUILLES PERSILLÉES 24,00€
& garniture au choix
(disponible uniquement les soirs
et le week-end)

LES SAUCES & GARNITURES

BLEU DE BRESSE, MOUTARDE, ÉCHALOTE, 2,50€

LÉGUMES DU JOUR, POMMES DE TERRE RÔTIES, LINGUINES, PURÉE MAISON, SALADE VERTE 4,00€



POULET DE BRESSE RÔTI ET SON JUS 25,00€
Garniture au choix

POULET DE BRESSE À LA CRÈME DE BRESSE ÉTREZ 26,00€
Garniture au choix

LES PLATS

TARTARE DE BOEUF 180GR 19,50€ 360GR 32,00€
Haché gros préparé
& garniture au choix

TARTARE DE BOEUF ITALIEN 180GR 19,50€ 360GR 32,00€
Tomates confites, pesto
verte, grana padano &
garniture au choix

STEAK À CHEVAL 180GR 16,90€ 360GR 27,90€
Œuf au plat, salade verte
garniture & sauce au choix

CORDON BLEU DE VOLAILLE MAISON 17,50€
Jambon, raclette, bleu de
bresse, salade verte &
garniture au choix

JARRET DE COCHON CARAMÉLISÉ AU FEU DE BOIS DU BRESSAN 18,50€
Jus de rôti & Purée de pommes
de terre maison.

GRATIN DE RAVIOLES AU POULET 18,90€
& bleu de bresse

ANDOUILLETTE MAISON POPY 220GR 19,00€
sauce moutarde à l'ancienne &
garniture au choix

BAVETTE À L'ÉCHALOTE 24,00€
salade verte & garniture au
choix

PLAT DU JOUR 12,90€
Du lundi au vendredi midi



11€

VERRE DE SOFT
jus de fruit, sirop, coca &
limonade

STEAK HACHÉ OU DEMI CORDON BLEU
Garniture au choix

1 BOULE DE GLACE OU DEMI BRIOCHE PERDUE À LA PRALINE OU NUTELLA

LES FROMAGES

FROMAGE BLANC À LA CRÈME 4,50€

SAINT MARCELLIN CHAUD 6,90€
sur toast, noix
& salade verte

LES DESSERTS

MOUSSE AU CHOCOLAT MAISON 7,50€
& chantilly

ÎLE FLOTTANTE AUX PRALINES 7,00€
crème anglaise, pralines roses &
caramel

COUPE DE FRAISE & CHANTILLY 7,00€

CRUMBLE TIÈDE AUX POMMES CARAMÉLISÉES. 8,50€
glace vanille

CAFÉ OU THÉ GOURMAND 8,90€

BRIOCHE PERDUE & GLACE VANILLE 9,00€
sauce aux pralines rouges ou
nutella & chantilly

DEMANDER NOTRE DESSERT DU MOMENT

NOS GLACES

1 2 3
2,80€ 5,50€ 7,50€

LES CRÈMES GLACÉES :
chocolat, vanille, praline, yaourt,
menthe chocolat

LES SORBETS :
citron-basilic, pêche de vigne,
framboise

LES COUPES DE GLACES

DAME BLANCHE 8,50€
3 boules vanille, chantilly
& chocolat fondu

GOURMANDE 8,50€
1 boule vanille, 1 boule
chocolat, 1 boule yaourt,
coulis chocolat & chantilly

FRUITÉE 8,50€
1 boule citron-basilic, 1 boule
pêche de vigne, 1 boule framboise
coulis fruits rouges & chantilly

COLONEL 9,00€
3 boules citron
& 2cl de vodka WYBOROWA



Tous les Jeudis découvrez notre

**SUGGESTION
AU FEU DE BOIS**