

La Brasserie de l'Isle Saint-Louis

ENTRÉES

• STARTERS •

ENTRÉE DU JOUR à l'ardoise <i>Today's starter, see blackboard</i>	-	<i>Chef's pate</i>	
SALADE D'AVOCAT, TOMATE, OIGNON ROUGE <i>Avocado, tomato, red onion salad</i>	13	CERVELAS EN SALADE pommes à l'huile <i>Saveloy and potato salad</i>	9
SALADE FRISÉE AUX LARDONS <i>Curly lettuce with fried bacon</i>	9,8	ROSETTE DE LYON « LABEL ROUGE » <i>Lyon sausage</i>	7,5
SALADE DE TOMATE <i>Fresh tomato salad</i>	7	TARTE À L'OIGNON MAISON avec lardons <i>Onion and bacon pie</i>	13
SALADE VERTE <i>Green salad</i>	6	CASSOLETTE DE 6 ESCARGOTS DE BOURGOGNE FARCIS <i>6 stuffed Burgundy snails</i>	12
POIREAUX FRAIS VINAIGRETTE <i>Fresh leeks with vinaigrette dressing</i>	8,5	ASSIETTE DE CHARCUTERIES <i>Plate of deli meat</i>	17
FILET DE HARENG pommes à l'huile <i>Herring fillet, potato salad</i>	11	WELSH RAREBIT MAISON (l'hiver) <i>Homemade Welsh rarebit (in winter)</i>	14
GENDARME FUMÉ <i>Smoked sausage</i>	8		
TERRINE DU CHEF	9		

PLATS

• MAIN COURSES •

POULET FERMIER DE CHALLANS RÔTI <i>Roasted farm chicken</i>	22	DOS DE CABILLAUD DORÉ sauce au basilic <i>Cod steak, basil sauce</i>	27
BACON CHEESEBURGER au bœuf du Limousin <i>Bacon cheeseburger</i>	19	RAIE AU BEURRE NOISETTE <i>Ray, butter sauce</i>	28
ENTRECÔTE DU LIMOUSIN sauce béarnaise <i>Rib-eye, bearnaise sauce</i>	27	SOLE BELLE MEUNIÈRE <i>Whole scaldfish</i>	40
STEAK TARTARE DE BŒUF DU LIMOUSIN <i>Beef tartare</i>	21	STEAK HACHÉ frites maison, pour les enfants <i>Chopped beef steaks, fries, for kids</i>	12
FOIE DE VEAU POËLÉ À L'ANGLAISE <i>Veal liver, bacon, steamed potatoes</i>	28		
MARMITE DE TRIPES AU RIESLING <i>Tripe cooked in white wine</i>	21		

ŒUFS BIO

• ORGANIC EGGS •

SERVIS SANS GARNITURE
served without side

ŒUFS AU PLAT AU LARD <i>Fried eggs with bacon</i>	12,5
OMELETTE AUX FINES HERBES <i>Omelet with fine herbs</i>	12,5
OMELETTE AU JAMBON <i>Omelet with ham</i>	12,5
OMELETTE AU FROMAGE <i>Omelet with cheese</i>	12,5
OMELETTE MIXTE JAMBON, FROMAGE <i>Ham and cheese omelet</i>	12,5

GARNITURE AU CHOIX + 4,5€
Side of your choice + 4,5€

FROMAGES

• CHEESE •

MUNSTER FERMIER Alsace	8
GRUYÈRE EMMENTHAL	7
CAMEMBERT	7
CANTAL ENTRE-DEUX	7
ROQUEFORT	7
CHÈVRE SAINTE-MAURE	7
ASSIETTE DE FROMAGES <i>Plate of cheeses</i>	18

DESSERTS

MOUSSE AU CHOCOLAT MAISON <i>chocolate mousse</i>	8,5
TARTE TATIN CHAUDE, CRÈME FRAICHE <i>warm upside-down apple tart, creme fraiche</i>	10
TARTE TATIN CHAUDE, GLACE VANILLE BERTHILLON <i>warm upside-down apple tart, Berthillon vanilla ice cream</i>	13
POMME TIÈDE AU FOUR (l'hiver) <i>oven-baked warm apple, in winter</i>	8,5
CRÈME CARAMEL MAISON <i>caramelized vanilla custard</i>	8,5
MONT-BLANC, GLACE VANILLE BERTHILLON <i>chestnut cream, fresh cream, vanilla ice cream</i>	10
PÂTISSERIE DU JOUR, À L'ARDOISE <i>today's pastry, see chalkboard.</i>	-

GLACES ET SORBETS DE LA MAISON BERTHILLON

• ICE CREAMS AND SORBETS •

SORBETS

Sorbets

cassis, citron vert, fraise,
framboise, mandarine, passion,
poire, mangue, pêche de vigne
*Blackcurrant, lime, strawberry,
raspberry, mandarin, passion fruit,
pear, mango, peach*

1 BOULE 6 <i>1 scoop</i>
2 BOULES 11 <i>2 scoops</i>
3 BOULES 13,9 <i>3 scoops</i>

GLACES

ice creams

chocolat noir, moka, créole,
vanille, caramel salé,
nougat, pistache
*Dark chocolate, mocha,
rum-raisin, vanilla,
salted caramel, toffee, pistachio*

COUPE COLONEL 14,5 sorbet citron vert, vodka <i>Lime sorbet, vodka</i>
CAFÉ OU CHOCOLAT LIÉGEOIS 14 <i>Coffee or chocolate ice cream with whipped cream</i>
SUPPLÉMENT CHANTILLY +1,5€ <i>Extra whipped cream +1,5€</i>

VINS AOP

• WINES •

ROUGES <i>Reds</i>	14CL	75CL
CHIROUBLES cuvée Brasserie de l'Isle Saint-Louis pot de 50cl 20€	6,2	-
TOURAIN, LE CROQUANT Cabernet Franc	6	25
CÔTES DU RHÔNE Domaine de la Fertine	6,6	28
FITOU, LANGUEDOC Domaine de la Grange bio	6,5	28
MORGON Côte du Py, Domaine Brunet	7,5	33
BORDEAUX SUPÉRIEUR Château La France	7	29
BORDEAUX GRAVES Château de la Mazerolle	8,4	38
BORDEAUX SAINT-ÉMILION Château Milon	8,4	38
BROUILLY Vieilles Vignes, Domaine Vernus	7,5	33
SANCERRE Philippe Auchère	8,7	40
BOURGOGNE Château de Chamilly	8,4	38
PINOT NOIR Leon Beyer, Alsace	10	47
CROZES-HERMITAGE Domaine Chevalier	10	47
SAINTE-ÉMILION GRAND CRU CLASSÉ Château Grand Corbin 2015	-	95
PAUILLAC GRAND CRU CLASSÉ Château d'Armailhac 2007	-	100

ROSÉS

CÔTES DE PROVENCE Estandon, cuvée Heritage	7,2	30
SANCERRE ROSÉ Jean-Jacques Auchère	8,7	40

BLANCS *Whites*

CHARDONNAY Val de Loire	6,6	28
RIESLING Dopff & Irion, Alsace	7	29
GEWURZTRAMINER Dopff & Irion, Alsace	7,5	33
PINOT GRIS Dopff & Irion, Alsace	7,5	33
SANCERRE BLANC Jean-Jacques Auchère	8,7	40
PETIT CHABLIS La Chablisienne	9	42

CHAMPAGNES

TAITTINGER	15	70
KIR ROYAL	16	-
MOËT & CHANDON	-	75
MUMM CORDON ROUGE	-	75
PERRIER-JOUËT	-	75
DOM PÉRIGNON BRUT	-	295

EAUX

• WATER •

EVIAN, BADOIT 50CL	6
--------------------	---

• NOS SPÉCIALITÉS HISTORIQUES •

CHOUCROUTE GARNIE MAISON <i>Sauerkraut, sausages, bacon</i>	22
CHOUCROUTE SPÉCIALE AVEC JARRET POUR 2 <i>Sauerkraut topped with a pork knuckle for 2</i>	55
CASSOULET MAISON <i>Bean and pork stew</i>	23
JARRET DE PORC GRILLÉ marmelade de pomme maison <i>Grilled pork knuckle, apple marmalade</i>	22
JARRET DE PORC lentilles ou choucroute <i>Pork knuckle, lentils or sauerkraut</i>	22

SUPPLÉMENT GARNITURE +6€
Extra side +6€