



Gourmet Bron  
BRASSERIE MAISON

[WWW.GOURMET-BRON.FR](http://WWW.GOURMET-BRON.FR)

**TOUT LE MONDE S'Y RETROUVE !**

PRINTEMPS-ÉTÉ 2020



## POUR DÉBUTER

---

- ŒUF BIO <sup>AB</sup> MIMOSA au saumon fumé - 6
- 120 G DE BURRATA, tomates d'antan, basilic, huile d'olive Bio - 14
- GRAVLAX DE SAUMON, tartare d'avocat au citron - 9
- TARTINE toastée tomate - mozza, pesto verde - 7
- LÉGUMES FAÇON ANTIPASTI, jambon Serrano, Grana Padano - 7
- 75 G DE CARPACCIO DE BŒUF origine France, pesto verde, Grana Padano - 10

## NOS INCONTOURNABLES

---

180 G DE TARTARE DE BŒUF Charolais au couteau, frites fraîches et salade  
Classique ou Aller-retour - 17

Italien - 18

SALADE NIÇOISE « La Nôtre » - 14

SALADE CAESAR « Brasserie Maison » - 17

TRAVERS DE COCHON origine France - 18

mariné au romarin et au miel, pommes de terre grenaille

BURGER steak haché frais 150 g, cheddar, poitrine de cochon, échalotes,  
ketchup maison, tomate, salade, frites fraîches et salade - 17

Double steak 300 g - 24

2 x 75 G DE CARPACCIO DE BŒUF origine France - 18

pesto verde, Grana Padano, frites fraîches et salade

## NI VIANDE NI POISSON

---

- DEUX TARTINES toastées tomate - mozza, pesto verde - 13
- WOK DE LÉGUMES au lait de coco, citronnelle - 13
- LINGUINE pesto verde, pomodoro - basilico, e Grana Padano - 14

## POUR L'APÉRO

COCKTAIL du moment - 10

BIÈRE locale - 6

VERRE DE VIN du mois - 6

PLANCHE à partager - 14  
(charcuteries ou fromages affinés ou mixte)

TARTINE TOASTÉE - 7 (x2-13)  
tomate-mozza, pesto verde

## MENU DE L'ARDOISE

ENTRÉE/PLAT

OU

PLAT/DESSERT

- 16 -

Uniquement le midi.

## LES PLANCHAS

---

**FILET DE BŒUF** origine France 180 g, frites fraîches et salade – 25

sauce au choix : échalotes confites, poivre, ketchup maison

**PICCATA DE NOIX DE VEAU**, jus à la sauge, ratatouille – 18

**FILET DE DAURADE ROYALE** – 18

sauce vierge à la tomate, écrasé de pommes de terre aux éclats d'olives noires

**ESCALOPE DE SAUMON**, caviar d'aubergines, coulis de piquillos – 19

**BROCHETTE DE POULET FERMIER LABEL ROUGE** 🍷 – 15

citron vert, linguine à la crème

**CREVETTES** et chorizo rôtis, risotto aux herbes – 18

## FINIR EN DOUCEUR

---

**PANACOTTA** aux fruits rouges – 6

**PROFITEROLES** authentiques, sauce chocolat – 8

**10 CM DE TARTE EN BANDE** aux pommes – 8

Pour les gourmands + 10 cm – 13

**NAGE DE FRUITS** de saison au thé vert – 6

## NOS GLACES

---

**COUPE DE GLACE** – 8

Dame blanche/Pêche Melba/Banana split/Glace yaourt aux fruits frais

**COMME À LA PLAGE** – 5

🍷 Magnum amandes/Chocolat blanc/Caramel salé/Double chocolat



## DERRIÈRE LES FOURNEAUX

**THIBAUT ET TANGUY**

Dignes héritiers de la cuisine du Gourmet Bron, Thibaut et Tanguy ont à cœur de vous accueillir dans notre restaurant. Ils sont déterminés à ravir vos papilles, n'hésitez pas à aller les saluer au passe cuisine, ils sont timides !

## NOS FOURNISSEURS LOCAUX

Fromages affinés de la **MÈRE RICHARD**

Charcuterie **BOBOSSE**

Bière **LA CANUTE LYONNAISE**

Nectars de fruits **CHARLES PAPILLON**

## MENU ENFANT

10€ avec boisson - servi jusqu'à 12 ans  
(Eau minérale 50 cl ou Soft ou Sirop ou Jus de fruit)

**STEAK HACHÉ** 125 g ou **ESCALOPE DE SAUMON** ou **BROCHETTE DE VOLAILLE**  
ou **ASSIETTE DE JAMBON SERRANO, TOMATES AU BASILIC** ou **LINGUINE, PESTO, TOMATES ET BASILIC**  
(garniture au choix : frites fraîches ou écrasé de pommes de terre aux olives ou linguine à la crème ou wok de légumes).  
**2 BOULES DE GLACE AU CHOIX** ou **YAOURT** ou **FRUIT FRAIS**.

## LES BIÈRES & CIDRE

### PRESSION








Heineken – 25cl **4.50** 50cl **8**  
 Affligem blonde – 25cl **5** 50cl **9**

### BOUTEILLES

Grimbergen Blanche / Blonde / Ambrée – 33cl **6**  
 Desperados – 33cl **6**  
 Ciney Blonde ou Brune – 33cl **6**  
 Heineken O.O – 33cl **5**  
 Hapkin 8°5 – 33cl **7**  
 Mort Subite Kriek – 33cl **7**  
 Lagunitas IPA – 35,5cl **7**  
 Cidre Bio Sassy L'Angélique – 33cl **6**

## LES BOISSONS CHAUDES

Expresso / Ristretto / Décaféiné – **2.60**  
 Double expresso – **4**  
 Cappuccino – **4.50**

-  Chocolat Commerce Equitable Monbana – **4**
- Thés Kusmi Tea – **4**
-  Thé vert à la menthe Sencha,  Thé vert à la menthe
-  Thé English Breakfast,  Thé Détox,  
 Thé Boost, Thé Prince Wladimir, Thé Label impérial
- Infusions Kusmi Tea – **4**
-  Camomille,  Aquarosa, Verveine Menthe Poivrée

## LES EAUX MINÉRALES



Evian – 50cl **4** 100cl **5**  
 Badoit – 50cl **4** 100cl **5**  
 Perrier – 33cl **4**

## LA CAVE


### BLANCS

	Verre 15cl	Bte 75cl
AOP Chablis Premier Cru « La Chantrierie » – 2018/2019	<b>10</b>	<b>49</b>
AOP Pouilly-Fumé « En Travertin » – 2018/2019	–	<b>41</b>
IGP Côtes du Tarn « Découverte Mauzac Blanc » – 2019	<b>6</b>	<b>24</b>

### ROUGES

AOP Châteauneuf-du-Pape « Clos de l'oratoire des Papes » – 2017	–	<b>58</b>
 IGP Côtes Catalanes « Le Canon du Maréchal » Biodynamie – 2019	<b>6</b>	<b>26</b>
 AOP Savigny-les-Beaunes « Maison Champy » Biodynamie – 2017/2018	<b>11</b>	<b>56</b>
AOP Morgon « Domaine de la Chapelle Bizot » – 2019	–	<b>29</b>
AOP Haut Médoc Cru Bourgeois « Château Liversan » – 2014	<b>8</b>	<b>35</b>




### ROSÉ

VDF Rosé Martinat 2019 – Lucie et Stéphane Donze – 2019	<b>6</b>	<b>25</b>
 IGP Pays d'Oc – « Mas Neuf le Rosé » Biodynamie – 2019	–	<b>25</b>
AOP Côteaux d'Aix-en-Provence – Château Beaulieu « Cuvée Alexandre » – 2019	<b>6</b>	<b>28</b>
AOP Côtes de Provence Sainte Victoire – Pas du Moine – 2019		Magnum 150cl – <b>50</b>

## LES CHAMPAGNES

Kir royal au champagne Laurent-Perrier La Cuvée Brut (crème de cassis 19°, framboise 18° ou mire 18° Cartron) - 12cl **12**  
 Laurent-Perrier La Cuvée Brut - 12cl **11** - 37,5cl **35** - 75cl **60**  
 Laurent-Perrier Brut Millésimé - 2008 - 75cl **82**  
 Laurent-Perrier Cuvée Rosé - 75cl **82**  
 Tsarine brut Premium - 12cl **10** - 75cl **50**  
 Tsarine brut Premium Magnum - 150cl **98**

**HORAIRES** Déjeuner 12:00 - 14:30 - Diner 19:00 - 22:30 **RÉSERVATION** au 04 72 15 65 76  
 #brasseriemaison  gourmet\_bron\_restaurant\_bar  Gourmet Bron Restaurant & Bar

Tous nos prix sont indiqués en euros et TTC. Les origines de nos viandes sont affichées au restaurant. La liste des allergènes est disponible sur demande. Les poids indiqués sont avant cuisson et peuvent varier de +/- 10%. Une majoration forfaitaire de 5€ est appliquée pour toute commande en chambre. L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération. AOP, Appellation d'Origine Protégée – IGP, Indication Géographique Protégée – VDF, Vin de France.  
 : Produits issus de l'Agriculture Biologique.  : Label Rouge.  : Agriculture biodynamique.

# BAR

## BRASSERIE MAISON

TOUT LE MONDE S'Y RETROUVE !

### LES BIÈRES & CIDRE

#### PRESSION

Heineken – 25cl **4.50** 50cl **8**

Affligem blonde – 25cl **5** 50cl **9**

#### BOUTEILLES

Bière locale – **6**

Grimbergen Blanche – 33cl **6**

Grimbergen Blonde – 33cl **6**

Grimbergen Ambrée – 33cl **6**

Desperados – 33cl **6**

Ciney Blonde – 33cl **6**

Ciney Brune – 33cl **6**

Heineken O.O – 33cl **5**

Hapkin 8°5 – 33cl **7**

Mort Subite Kriek – 33cl **7**

Lagunitas IPA « Indian Pale Ale » – 35,5cl **7**

 Cidre Bio Sassy L'Angélique – 33cl **6**

## A PARTAGER

PLANCHE de charcuteries - 14

ARDOISE de fromages affinés - 14

PLANCHE MIXTE - 14

TARTINE TOASTÉE - 7 (x2-13)  
tomate-mozza, pesto verde

## LES COCKTAILS AVEC ALCOOL - 10

---

### APEROL SPRITZ 15cl

Aperol, Prosecco, Perrier

### MOJITO 15cl

Rhum blanc Havana Club, menthe fraîche, sucre blanc et roux, citron vert, Perrier

### MOJITO FRUITS ROUGES 15cl

Rhum blanc Havana Club, menthe fraîche, sucre blanc et roux, citron vert, purée de framboises, fraises, Perrier

### MARGARITA 15cl

Tequila, Cointreau, jus de citron vert, sucre blanc, sel

### CAÏPIRINHA 15cl

Cachaça, sucre de canne, citron vert

### PINA COLADA 25cl

Rhum agricole blanc et brun, jus d'ananas, purée de coco, jus d'ananas, ananas frais

### GIN FIZZ 25cl

Gin, jus de citron, eau gazeuse, sucre liquide

### COCKTAIL DU MOMENT

(Demander au Barman)

## LES COCKTAILS SANS ALCOOL - 7

---

### VIRGIN MOJITO 15cl

Citron vert, sucre blanc et roux, menthe fraîche, Perrier

### VIRGIN COLADA 15cl

Jus d'ananas, purée de coco, ananas frais

### RED FRUIT 25cl

Jus de fraise, jus de cranberry, purée de framboise, jus de citron, sirop de cerise

### SMOOTHIE 25cl

Banane - fraises

### THÉ GLACÉ aux agrumes 25 cl

## LES APÉRITIFS CLASSIQUES

Ricard, Pastis 5l - 2cl 4.5

Martini Rosso, Bianco - 6cl 6

Campari - 6cl 6

Porto Graham's Fine Tawny 19° - 6cl 6

Saint-Raphaël Quina Ambré 16° - 6cl 7

Americano - 7cl 7

Lillet tonic - 6cl 8

Kir vin blanc - 12cl 6

(Crème Cartron : cassis 19°, framboise 18°  
ou mûre 18°)

## LA DISTILLERIE

VODKA 4cl Absolut - 7

TEQUILA & GINS 4cl

Tequila Sauza Blanco - 7

Gin Gibson's - 8

Gin Monkey 47 Dry - 10

Generous Gin Organic 44° - 11

RHUMS 4cl

Havana Club 3 ans - 8

Vieux St James cuvée 1765 - 16

Diplomatico Exclusiva Reserva - 16

WHISKIES & BOURBONS 4cl

J&B Rare / Jameson - 7

Aberlour Forest Reserve Single Malt 10 ans - 8

Chivas Regal 12 ans - 9

Talisker 10 ans - 10

Haig Club Clubman 40° - 10

Jack Daniel's - 8

Bulleit Rye 45° - 12

Lagavulin 16 ans - 13

## LES CHAMPAGNES

Kir royal au champagne

Laurent-Perrier La Cuvée Brut

(crème de cassis 19°, framboise 18°

ou mûre 18° Cartron) - 12cl 12

Laurent-Perrier La Cuvée Brut

12cl 11 - 37,5cl 35 - 75cl 60

Laurent-Perrier Brut Millésimé - 2008

75cl 82

Laurent-Perrier Cuvée Rosé - 75cl 82

Tsarine brut Prémium - 12cl 10 - 75cl 50

Tsarine brut Prémium Magnum - 150cl 98

## LA CAVE

Verre Bte  
15cl 75cl

### BLANCS

AOP Chablis Premier Cru « La Chantrerie » - 2018/2019 10 49

AOP Pouilly-Fumé « En Travertin » - 2018/2019 - 41

IGP Côtes du Tarn « Découverte Mauzac Blanc » - 2019 6 24

### ROUGES

AOP Châteauneuf-du-Pape « Clos de l'oratoire des Papes » - 2017 - 58

 IGP Côtes Catalanes « Le Canon du Maréchal » Biodynamie - 2019 6 26

 AOP Savigny-les-Beaunes « Maison Champy » Biodynamie - 2017/2018 11 56

AOP Morgon « Domaine de la Chapelle Bizot » - 2019 - 29

AOP Haut Médoc Cru Bourgeois « Château Liversan » - 2014 8 35

### ROSÉ

VDF Rosé Martinat 2019 - Lucie et Stéphane Donze - 2019 6 25

 IGP Pays d'Oc - « Mas Neuf le Rosé » Biodynamie - 2019 - 25

AOP Côteaux d'Aix-en-Provence - Château Beaulieu « Cuvée Alexandre » - 2019 6 28

AOP Côtes de Provence Sainte Victoire - Pas du Moine - 2019 Magnum 150cl - 50

## LES EAUX MINÉRALES

---

Evian – 50cl **4** 100cl **5**  
Badoit – 50cl **4** 100cl **5**  
Perrier – 33cl **4**

## LES SODAS, JUS DE FRUITS & NECTARS

---

Coca Cola / Zero / Light –  
Oasis Tropical – Fanta orange –  
Sprite – 33cl **4.50**

Orangina – Schweppes Indian Tonic  
– Schweppes Agrum –  
Fuze Tea pêche gourmande –  
Red Bull – 25cl **4.50**

Finley Ginger Beer – 20cl **4.50**

Orange pressée **6**

Jus Granini – 25cl **4.50**  
(Tomate, orange ou pomme)

Nectars Granini – 25cl **4.50**  
(Pamplemousse, ananas, multi  
vitaminé, fraise, abricot)

Sirop Monin à l'eau ou diablo **3.50**  
(fraise, grenadine, pêche,  
rancho lemon, menthe,  
pamplemousse, thé vert Matcha)

## LES DIGESTIFS

(Crèmes, Liqueurs, Eaux de vie) - 4cl

Cognac Hennessy VS - **10**  
Cognac Hennessy XO - **14**  
Armagnac Château de Laubade  
Hors d'Age - **9**  
Calvados Drouin - **8**  
Calvados Groult 8 ans 41° - **8**  
Cointreau - **7**  
Eau-de-vie Cartron  
Poire Williams ou mirabelle - **8**  
Get 27 - **7**  
Baileys - **7**  
Malibu Coco - **7**  
Limoncello - **6**






## LES BOISSONS CHAUDES

---

Espresso/Ristretto/Décaféiné – **2.60**  
Double espresso – **4**  
Cappuccino – **4.50**



 Chocolat Commerce Equitable  
Monbana – **4**

Thés Kusmi Tea – **4**

 Thé vert à la menthe Sencha,  
 Thé vert à la menthe,  
 Thé English Breakfast,  Thé Détox,  
 Thé Boost, Thé Prince Wladimir,  
Thé Label impérial

Infusions Kusmi Tea – **4**

 Camomille,  Aquarosa  
Verveine Menthe Poivrée

Tous nos prix sont indiqués en euros et TTC. Une majoration forfaitaire de 5€ est appliquée pour toute commande en chambre. L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération. La liste des allergènes est disponible sur demande. (AOP) Appellation d'Origine Protégée, (IGP) Indication Géographique Protégée, (VDF) Vin de France.  : Produits issus de l'Agriculture Biologique.  : Agriculture biodynamique.