

MENU

CHEZ LE BRASSEUR

NU

AUTOMNE & HIVER

73, Avenue de l'Aquitaine — 33560 Ste Eulalie
 Tél. 05 54 49 22 36 - www.chezlebrasseurbordeaux.fr
 Pour votre confort, nous vous conseillons de réserver votre table.
 Retrouvez nous sur les réseaux sociaux :
 @chezlebrasseur-sainte-eulalie @chezlebrasseursteulalie

Happy Hours
 Tous les jours de 16h à 19h*
 2€ le 25 cl
 3€ le 33 cl
 4€ le 50 cl
 5€ le 100 cl
 6€ le 150 cl

— Les bières du Brasseur à la pression —

Bières artisanales brassées sur place. Non-pasteurisées et non filtrées.



La Blonde — 5,2% Vol. Alc.

Caractère fruité et subtil. Désaltérante, les houblons aromatiques la rendent agréablement amère au palais.

La Blanche — 4,7% Vol. Alc.

Bière de malts d'orge et de froment, délicatement acidulée, très désaltérante.

L'Ambrée — 6,2% Vol. Alc.

Dense, à l'amertume fine. Brassée avec un mélange de malts pâles et spéciaux.

La Figue — 5,2% Vol. Alc.

Bière dorée et fruitée, avec une touche de figue du Var.

La Framboise — 5,2% Vol. Alc.

Bière légère et fruitée avec une touche de framboise.

La Bordelaise — 5,2% Vol. Alc.

Bière dorée et fruitée, avec une touche de cassis et un soupçon de mûre.



— La Blonde —	3,60 €	4,60 €	6,60 €	11,00 €	16,50 €
— La Blanche, l'Ambrée, la Pêche Abricot, la Framboise, la Figue. —	4,10 €	5,00 €	6,80 €	12,00 €	17,50 €
— La Bière de Saison —	4,30 €	5,40 €	7,00 €	13,00 €	18,00 €

— Quatuor de dégustation —

Quatre verres de bière pression (12cl) au choix



7€00

— À Partager —

Planch' APERO — 18,90 €

Assortiment de charcuterie, fromage fondu aux pépites de charcuterie, frites, pain grillé, beurre, piment.

Planch' Spéciale — 2 pers 10,50€ 4 pers 18,80 €
 Jambon serrano, encornets, onions rings, chili cheese, pintxos, beurre, pain grillé.

Planch'Frite — 2 pers 9,80€ 4 pers 18,60 €
 Onions rings, encornets, sticks mozza, bouchées camembert, frites, sauce tartare.

Planch'Duo — 2 pers 10,60€ 4 pers 18,80 €
 Jambon serrano, saucisson, chorizo, camembert, cantal, guindillas, beurre, pain grillé.

Planch' XXL — 40,20 €
 + pichet de bière 1,5L au choix (34,90€ sans bière)
 Subtil mélange de nos planches réunies en une seule

— Pour grignoter —

Frites	3,50 €
Frites sauce cheddar oignons frits	4,50 €
Beignets d'onions rings x10	5,90 €

— Le snack —

Saucisson (pain, beurre) — 5,70 €

Pâté Lou Gascoun (pain, beurre) — 6,00 €

— A toute heure de la journée —



BORDEAUX
 73, Avenue de l'Aquitaine
 33560 SAINT-EULALIE

— Nos cocktails de bière — 25cl

- Le Lillet Beer
Sirop de framboise, Lillet rosé, bière blonde.
- Le Mexicanos
Sirop de citron pulpe, tequila, bière blonde.
- L'Hemingway
Sirop de sucre de canne, rhum, bière ambrée.
- Le Cherry
Sirop de cerise, Vodka, bière blanche.
- Le Martiniquais
Sirop de banane, rhum blanc, bière blanche.
- Le Soleil Levant
Sirop de fraise, Soho, jus d'ananas, bière blonde.
- Le Beerpunch
Jus de mangue, ananas, rhum blanc, bière blanche.
- Le Jäger Beer
Jägermeister, Boisson Energisante, bière blonde.
- Le Carabinier
Sirop de grenadine, Cînzano Rosso, bière blonde.
- Le Bierito
Citron vert, cassonade, rhum blanc, menthe fraîche, bière blonde.

6€00

Pensez à demander le cocktail du mois !

— Le Panaché —	(25cl) 3,70 €	(50cl) 6,70 €
— Le Monaco —	(25cl) 3,90 €	(50cl) 6,90 €
— Le Tango —	(25cl) 3,90 €	(50cl) 6,90 €

– Menu du Brasseur –

Plat + Dessert = 22^{€20}

Entrée + Plat + Dessert = 26^{€90}

- Assiette de jambon Serrano ou Petite salade de chèvre chaud ou Flammekuechette forestière.
- Lasagnes ou Pièce du Boucher (+1€) ou Fish&Chips
- Dame Blanche ou Crème brûlée ou Gaufre ou crêpe au chocolat ou Flam aux pommes.



– Nos Choucroutes –

Notre choucroute est élaborée à base de chou blanc finement émincé, salé, fermenté et cuisiné. Si vous voulez plus de chou, demandez-nous.



La Choucroute du Brasseur — 20,20 €
Chou cuisiné, saucisse de Montbéliard, saucisse de Francfort, poitrine fumée, pommes vapeur.

La Choucroute Maxi Paysanne — 30,20 €
Chou cuisiné, saucisse de Montbéliard, poitrine fumée, jarret entier, pommes vapeur.

La Choucroute Confit — 25,20 €
Chou cuisiné, saucisse de Montbéliard, poitrine fumée, cuisse de canard confite, pommes vapeur.

– Nos Vandes –

L'Andouillette AAAAA* — 17,90 €
*Association Amicale des Amateurs d'Andouillette Authentique. Accompagnée de frites, sauce au choix.

La Pièce du boucher 180g — 17,90 €
Selon les envies du Chef. Accompagnée de frites, sauce au choix.

L'Entrecôte 300g — 25,90 €
Accompagnée de frites, sauce au choix.

Le Magret de Canard entier 300g — 26,90 €
Accompagné d'un écrasé de pommes de terre, sauce au choix.

Autres choix de garnitures :
frites, salade verte, chou, haricots verts, pâtes, riz.
Supplément garniture (+2€)

Une sauce au choix :
béarnaise, barbecue, burger, tartare, poivre, bleu, fondue d'échalotes, mayonnaise, ketchup, moutarde.
Supplément sauce +1€.

– Menu Gourmand –

Foie gras de canard et sa confiture de figues ou Petit Saint Marcellin chaud ou Assiette de jambon Serrano

Pièce du Boucher ou Confit de canard ou Camembert au four ou Choucroute Brasseur

Dessert au choix (+1.50€ pour le café gourmand).

30^{€90}

– Menu Enfant –

Réservé au moins de 10 ans

8^{€90}

Flamette jambon fromage ou Steak haché ou Saucisse ou Poulet pané aux corn flakes ou Burger sauce ketchup (+2€) accompagné de frites ou pâtes.

Glace enfant ou Glace 2 boules (au choix) ou Gaufre / crêpe sucre ou Nutella ou Fromage blanc.

Soda au verre* 30cl (au choix Coca, Fuzze Tea, limonade, jus d'orange, sirop à l'eau).

– Nos Hamburgers –

Le Burger Authentique — 16,90 €
Pain Bun, steak haché frais, cheddar, salade verte, tomate, sauce burger, frites.

Le Burger Raclette — 18,90 €
Pain Bun, steak haché frais, galette de pommes de terre, fromage à raclette, sauce fromagère, bacon grillé, tomate, salade verte, frites.

Le Burger Poulet Cacahuète — 17,90 €
Pain Bun, aiguillette de poulet pané aux corn flakes, cheddar, tomate, salade verte, oignons, sauce cacahuète, frites.

Le Burger Végétarien — 17,50 €
Pain Bun, steak végétal, tomate, oignons, salade verte, pesto vert, frites.



– Nos Pâtes –

Pâtes Carbonara — 13,90 €
Pâtes, lardons, crème, jaune d'oeuf.

– Nos Produits de la Mer –

Les Gambas du Brasseur — 18,90 €
Flambé à la bière, accompagnées de riz.

Fish & Chips — 16,30 €
Le traditionnel Fish & Chips, merlu pané et frit, accompagné de frites et sauce tartare.

Filet de Sole Tropicale façon meunière — 17,90 €
Sauce citronnée, accompagnée d'un écrasé de pommes de terre.

– Nos Plats Brasserie –

Le Steak Tartare de bœuf (180g) — 18,10 €
Servi avec ses condiments. Accompagné de salade verte ou frites. (+1€ poêlé)

Lasagnes à la Bolognaise — 16,90 €
Gratinées et accompagnées de salade verte.

Confit de canard grillé — 17,90 €
Accompagné de frites et sauce au choix

Le Jarret de Porc — 20,90 €
Cuisson lente à basse température pour vous être servi moelleux. Accompagné de pétales de pommes de terre, sauce au choix.

Double Jarret de Porc XXL — 33,50 €

Camembert entier rôti au four — 17,90 €
Accompagné de salade verte, jambon Serrano, frites.

Rib's de Porc maison — 23,90 €
Cuisson basse température, sauce barbecue façon Thai accompagné de pétales de pommes de terre.

Nos produits maison à emporter

– BOUTEILLES 75cl –

Blonde — 6,00 €
Blanche, Ambrée, Framboise, Figue — 7,00 €

– TONNELETS 2L –

Sur commande uniquement

Blonde — 13,00 €
Blanche, Ambrée, P-A, Framboise, Figue — 15,00 €

– FÊTES & RÉCEPTIONS –

Location tireuse 48h — 25,00 €
Fût Blonde — 2,40 €/L
Fût Autre — 2,80 €/L

– VERRES SIGLÉS –

25 cl — 5,00 €
33 cl — 6,00 €
50 cl — 8,00 €

Toutes nos flammekueches et nos choucroutes sont aussi à emporter. Pour 5 flammekueches achetées, 1 bouteille de bière 75cl offerte.





Plat du jour ou Flam Américaine

Uniquement le midi du lundi au vendredi
(Hors jours fériés)

La bière 33cl au choix +3,00€

12€50

— Lundi Soir —

Burger Party

Une bière 25cl ou un soft*
au choix offert
Pour tout burger
commandé sur place

— Mardi Soir —

Flams à volonté

18€50

Pour l'ensemble des clients d'une même
table. Commande prise avant 22h.

— Mercredi —

Menu Enfant

6€50

Pour les enfants de moins de 10 ans.

— Jeudi Soir —

Choucroute Party

Une bière 25cl ou un soft*
au choix offert
Pour toute choucroute
commandée sur place

— Dimanche —

10 Gambas du Brasseur flambées à la bière

20€90

+1 verre de Landereau blanc 12,5cl
ou une bière 25cl au choix.

Restauration

Prise de commande

En Semaine et le dimanche
11H45 - 14H15 / 19H00 - 22H45

Le Vendredi & le Samedi /
11H45 - 14H45 / 19H00 - 25H15

*soft au choix:
coca-cola, limonade,
jus d'orange, etc. etc.



— Menu Spécial Déjeuner —

Le midi, du lundi au vendredi

Boissons incluses, formule valable uniquement hors jours fériés.

17€90

— Plat du jour ou Flammekueche Brasseur ou Végétarienne ou
Salade chèvre chaud ou Fish&Chips ou Croque Monsieur

— Fromage blanc 0% à votre goût ou Crème brûlée ou Flam pomme
ou Glace 2 boules (parfums au choix) ou Gaufre ou crêpe au chocolat

— 33cl de bière (au choix) ou verre de vin (Landereau couleur au choix)
ou Soda au verre (30cl au choix coca, fuze tea, limonade, jus d'orange)
ou Abatilles plate ou pétillante 50cl (+1€)



— Formule Cinéma —

17€50

Flammekueche Brasseur ou Végétarienne + Bière 33cl + 1 ticket de cinéma

— Nos Entrées —

Petit St-Marcellin chaud ————— 10,10 €
Accompagné de salade verte et de noix.

Foie gras de Canard ————— 13,90 €
"Domaine de Limagne" et sa confiture de figues

Jambon Serrano ————— 10,90 €
Accompagné de pain grillé et beurre

Croque Monsieur ————— 9,90 €
Tranches de pain, sauce cheese cream, jambon blanc,
fromage râpé, accompagné d'une salade verte.



— Nos Salades —

Composez votre salade 6 éléments — 15,20 €

5 éléments — 10,60 €

Au choix : Tomate, tartine de chèvre, noix, œuf dur,
copeaux de cantal, blanc de poulets pané aux corn
flakes, jambon blanc, foie gras, magret séché, chorizo,
bleu, jambon serrano, saucisson, onions rings x3
bouchée camembert x2, chilli cheese x3

Salade Caesar petite 9,20€ grande 15,50 €
Salade verte, poulet pané aux corn flakes, tomates, œuf
dur, copeaux de cantal, sauce caesar.

Salade de chèvre petite 7,30€ grande 12,20€
Salade verte, tomate, tranche de fromage de chèvre sur
toast, pesto, oignons rouge, copeaux de cantal.

Salade Gourmande petite 9,70€ grande 15,90€
Salade verte, magret séché, jambon Serrano, toast de
foie gras, croûtons, tomate, raisins secs, noix.



Nos flammekueches



La Classique ————— 9,00 €
Crème, oignons, lardons.

La Forestière ————— 10,60 €
Crème, oignons, lardons, champignons frais.

La Gratinée ————— 10,90 €
Crème, oignons, lardons, fromages râpés.

La Flam du Brasseur ————— 11,50 €
Crème, oignons, lardons, champignons frais, fromages
râpés.

L'Américaine ————— 13,90 €
Crème, oignons, tomate fraîche, viande hachée,
fromages râpés, épices douces, frites, sauce barbecue.

La Chèvre Miel ————— 11,90 €
Crème, oignons, chèvre, tomate fraîche, fromages râpés,
miel.

La Fromagère ————— 12,30 €
Crème, oignons, chèvre, bleu, fromages râpés.

La Chef ————— 12,90 €
Crème, oignons, chorizo, lardons, chèvre, fromages râpés,

La Végétarienne ————— 11,60 €
Crème, oignons, champignons, tomate fraîche, fromages
râpés.

La Jambon Fromage ————— 11,20 €
Crème, jambon blanc, fromages râpés.

La Burger ————— 13,40 €
Sauce tomate, oignons, boeuf haché, cheddar, fromages
râpés.

La Reine ————— 12,60 €
Sauce tomate, jambon blanc, champignons, fromages
râpés.

— Supplément salade ou frites +2,00€ —

— Formule Duo —

16€30

1 Salée + 1 Sucrée
au choix

BOIS CHEZ LE BRASSEUR SONS

Nos Apéritifs

Suze, Porto, Cinzano 4 cl	3,80 €
Ricard, Pastis 51 2cl	3,40 €
Kir 12cl (Cassis, mûre, framboise, pêche, fraise, cerise)	4,50 €
Kir pétillant 12cl (Cassis, mûre, framboise, pêche, fraise, cerise)	6,50 €
Kir royal au Champagne 12cl	8,80 €
(Crème de cassis, mûre, framboise, pêche, fraise, cerise).	
Coupe de Prosecco 12cl	5,50 €
Coupe de Champagne Mumm Rouge 12cl	8,20 €
Americano maison 6cl	7,30 €
Lillet Rosé et Tonic 15cl	7,30 €
Lillet Blanc & Agrum ou Lemon 15cl	7,30 €
Whisky Ballantine's 4cl	8,20 €
Whisky Jameson 4cl	6,70 €
Jack Daniel's 4cl	7,40 €
Bourbon "Four Roses" 4cl	7,80 €
Gin Seagram's 4cl	8,20 €
Tequila Olmeca 4cl	6,40 €
Vodka Wyborowa 4cl	6,40 €
Rhum Havana Club 5 ans 4cl	8,20 €
Rhum Havana Club 7 ans 4cl	7,50 €
Rhum Havana Club Especial 4cl	6,70 €
Jäger Bomb Jagermeister 2 cl, boisson énergisante	6,20 €
Cidre Brut - Poiré - Houblonné (voir ardoise) 33cl	5,20 €
Complément soda 10cl	1,20 €
Complément boisson énergisante	2,50 €

Champagne et Pétillant

Champagne Mumm Cordon Rouge 75 cl	65,00 €
Champagne Mumm Rosé 75 cl	72,00 €
Champagne Joseph Perrier Blanc de Blanc 75 cl	85,00 €
Prosecco Riccadonna 75 cl	27,00 €

Nos Digestifs

Baileys 4cl	6,80 €
Poire Williams 4cl	6,90 €
Eau de vie de framboises, mirabelle 4cl	6,90 €
Get 27, Manzana Verde, Limoncello, Baileys 4cl	6,80 €
Rhum Kraken 4cl	7,10 €
Fine-Armagnac 4cl	11,30 €
Cognac XO 4cl	15,00 €
Cognac VS ou VSOP 4cl	9,80 €
Sélection de Malts 4cl	10,00 €
Lagavulin 16 ans, Chivas 12 ans.	
Aberlour 10 / 12 / 18 4cl	8,20€ / 9,20€ / 11,00€
Irish, Jamaican Coffe 12cl	8,50 €

Nos Fromages & Desserts

Assortiment de fromages	7,50 €
Confiture de figue, salade verte, noix.	
Fromage blanc à votre goût	5,50 €
Nature, au sucre, au coulis de fruits rouges ou au miel.	
Mousse au chocolat	6,50 €
Crème Brûlée à la cassonade	6,80 €
Café ou Thé gourmand	7,90 €
Café expresso ou thé, accompagné de mignardises et chantilly.	
Brioche du Brasseur façon pain perdu	7,70 €
Accompagnée de glace vanille et crème anglaise, caramel.	
Profiterole au chocolat chaud.	7,50 €
Chou XXL, glace vanille, chantilly, chocolat et amandes grillées.	
Fondant chocolat et sa crème anglaise	6,90 €



Nos Sans Alcool

Coca cola, Coca Cola sans sucre, 33 cl	3,40 €
Panta Orange, Sprite, Perrier 33 cl	3,40 €
Orangina, Fuzze Tea, Coca Cola Cherry 33 cl	5,50 €
Diabolo (sirop + limonade) 33 cl	3,50 €
Schweppes Agrumes 25 cl	3,50 €
Sirop à l'eau 33 cl	2,70 €
(Fraise, grenadine, menthe, citron, pêche, cassis, orgeat, citron pulpe, cerise, framboise, kiwi)	
Cocktail de jus de fruits 25 cl	5,90 €
Jus de fruits 25 cl	3,60 €
(Orange, abricot, tomate, ananas, poire, fraise, pêche, A.C.E., pomme)	
Soda pétillant (pomme - fraise/framboise-citron)	5,00 €
Red Bull 25 cl	4,70 €
Supplément sirop	0,60 €
Abatilles plate ou pétillante 1/2L	4,00 €
Abatilles plate ou pétillante 1L	5,90 €

Nos Boissons Chaudes

Café expresso, ristretto, décaïné, allongé, Lait chaud	2,00 €
Chocolat chaud, double expresso, grand crème	3,50 €
Café Latte, Cappuccino	3,80 €
Thé thé vert, vert/menthe, noir, citron, darjeeling, gingembre, Earl Grey	3,20 €
Infusion Verveine, verveine/menthe, Rooibos grenade	3,50 €
Chocolat ou Café viennois	4,20 €
Café ou Thé gourmand	7,90 €

Nos Cocktails

Mojito Havana 12cl (jus de fruits ou framboise ou passion -> 70cl) 7,80 €
Caipirinha 8cl (jus de fruits ou framboise ou passion -> 70cl) 7,50 €
Sex on the beach (vodka, gin, pêche, cranberry) 12cl 8,50 €
Le Purple (vodka, malibu, curacao, pulco, pêche, cranberry) 12cl 9,00 €
Le Thibaut (vodka, cachapa, curacao, ananas, mangue) 12cl 8,50 €
Havana Cancha 8cl 8,00 €
Pina Colada 18cl 8,20 €
Japense Litchi 8cl 7,80 €
Lynchburg 12cl 9,10 €
Margarita 3cl 7,70 €
Plymouth Gin Fizz 12cl 8,00 €



Nos Coupes Glacées

Glace ou Sorbet 2 boules au choix	4,80 €
3 boules au choix	6,20 €
Glace : Vanille, noir de coco, chocolat, café, caramel, menthe, chocolat, pistache, rhum raisin, fraise, passion, framboise, citron.	
Chocolat ou café Liégeois	6,90 €
Glaces chocolat ou café et vanille, choenist chaud ou sauce café, chantilly.	
Coupe Bounty	7,10 €
Glaces chocolat et noir de coco, coco râpée, chocolat chaud, chantilly.	
Le Grand Pistaché	7,10 €
Glace pistache, chocolat, chocolat chaud, amandes grillées, chantilly.	
Banana Split	7,80 €
Glaces fraise, chocolat et vanille, chocolat chaud, banane fruit, chantilly.	
La Dame Blanche	6,90 €
Glace vanille, chocolat chaud, chantilly.	
Peter Pan	7,10 €
Glace chocolat, menthe/choenist, chocolat chaud, chantilly.	
Red Lux	7,20 €
Glaces fraise, framboise, coulis de fruits rouges, chantilly.	
La Guérandaise	7,10 €
Glaces vanille, caramel et chocolat, chocolat chaud, chantilly.	
La Bretonne	7,10 €
Glaces vanille, caramel, sauce caramel beurre salé, chantilly.	

Le Colonel	8,20 €
Sorbet citron, vodka.	
La Coupe 27	8,20 €
Glace menthe/chocolat, peppermint.	

Nos Vins au Verre

Rouges	
Pessac Leognan Lagrave Martillac	8,00 €
Côte du Rhône Jaboulet Bio Parallèle 45	5,50 €
Bordeaux Supérieur Château Landereau	4,00 €
Blancs	
Entre Deux Mers Château Landereau	4,00 €
Riesling Uni Blanc Tariquet Imprévu	5,00 €
Côtes de Gascogne Tariquet Terres Grives	5,00 €
Rosés	
Côte du Roussillon Gris Gris Domaine Jacques d'Artois	4,00 €
Bordeaux Rosé La Vie en Rosé	4,90 €
Côte de Provence Château Ste Marguerite Symphonie	6,50 €

Carte des Vins

Rouges	
Bordeaux Supérieur Château Landereau 12,50 € (S&C) — 18,00 €	
Pessac Leognan Lagrave Martillac 28,50 € (S&C) — 58,00 €	
Bordeaux Grande Réserve Kressman — 14,00 €	
Côte du Rhône Jaboulet Bio Parallèle 45 — 22,00 €	
Côte du Roussillon Canaille rouge "Domaine Jacques d'Artois" — 16,00 €	
Espagne Rioja Arnegui Orianza — 21,00 €	
Argentine Flechas de los Andes Gran Malbec "E. de Sautchikoff" — 37,00 €	
Hospitalitas AOP La Clape Gérard Bertrand — 55,00 €	
Blancs	
Entre Deux Mers Château Landereau — 12,50 € (S&C) — 18,00 €	
Bordeaux Blanc Grande Réserve Kressman — 14,00 €	
Riesling Uni Blanc Tariquet Imprévu — 25,00 €	
Côtes de Gascogne Tariquet Terres Grives — 25,00 €	
Rosés	
Bordeaux Rosé La Vie en Rosé — 12,50 € (S&C) — 18,00 €	
Côte du Roussillon Gris Gris Domaine Jacques d'Artois — 16,50 €	
Côte de Provence Charmes des Demeiselles — 26,50 €	
Côte de Provence Château Ste Marguerite Symphonie — 29,00 €	

Tous nos vins ont été rigoureusement sélectionnés.

Nos Flammekuechettes sucrées

La Flam aux Pommes	5,70 €
Crème pâtissière, émincé de pommes, sucre roux.	
La Pomme glacée	6,90 €
Crème pâtissière, émincé de pommes, glace vanille.	
La Pomme ou Banane au Chocolat Chaud	6,60 €
La Bénodet	6,60 €
Crème pâtissière, émincé de pommes, sucre, caramel au beurre salé.	
La Tout Choco	7,20 €
Crème pâtissière, chocolat, Nutella.	

Nos Gaufres - Nos Crêpes

Gaufre Bruxelloise : Rectangulaire et nature	
Au sucre	4,90 €
Chocolat chaud ou chantilly ou glace vanille	5,90 €
La complète : chocolat, chantilly et glace vanille	7,50 €
Au caramel beurre salé	5,90 €
Au Nutella	6,90 €



Suppléments desserts	
Coco râpée, noix, beurre	0,90 €
Chocolat, chantilly, caramel, banane, confiture, miel, Nutella	1,50 €
Boule de glace au choix, Calzedo, Grand Marais	2,50 €