

Salades & Entrées

Les salades sont servies avec une base de salade verte, œuf dur et tomates.

Petite salade Base + 1 ingrédient 9,90€

Grande salade Base + 2 ingrédients 13,90€

Liste de ingrédients :

- Ingrédients du jour (voir ardoise)
 - Jambon blanc & gruyère
 - Toasts au chèvre & miel
 - Thon & olives
- Poulet et parmesan
 - Gésiers & croutons
 - Noix & roquefort
 - Tomates & mozzarella (basilic & balsamique)

Assiette de charcuteries et fromages 15,00€

Plat du jour produits frais, selon l'humeur du chef 13,90€

Les Grillades

servies avec frites maison et salade

Entrecôte Origine France 20,90€

Magret de canard émincé Origine France 12,90€ 20,90€

Steak haché façon bouchère 9,50€ 14,50€

Saucisse grillée 9,50€

SOF Steak haché façon bouchère et son œuf à cheval 11,50€ 17,50€

Omelette maison Jambon et Gruyère 10,90€

Sauces maisons : Roquefort ou Poivre — supplément +1,50€.

Les Burgers

servis avec frites maison et salade)

Le Bœuf 13,50€ 17,90€

Le Poulet 13,50€ 17,90€

L'Ariégeois 14,50€

Le Végétarien 14,50€

(Salade, steak de légumes, oignons confits, Tome de Savoie, et tomates confites moutarde)

Prix en euros TTC service compris - L'abus d'alcool est d'angereux pour la santé - à consommer avec modération



VOTRE BRASSERIE À PAMIER S DEPUIS 1980

Scannez ici...



...et découvrez le menu de jour ainsi que toutes nos infos

Nos Menus :

Menu Express 13,90€

Plat du jour ou Grande salade + Café

Menu Brasserie 15,90€

Entrée + Plat du jour + Café | ou | Grande salade ou Plat du jour + Dessert* + Café

Menu Complet 17,90€

Entrée + Plat du jour + Dessert* + Café

Menu Enfant : 11,00€

Steak haché ou saucisse ou croustillant de poulet avec frites + Glace ou Compote + sirop 15cl

*Hors café gourmand · Dans la limite des plats du jour disponibles

Les Poissons

Poisson frais du marché (180-200g) 15,90€

Sauce au beurre blanc, accompagnement du moment

Moules · Frites maison & salade 13,90€

Les Pâtes

Spaghetti à la carbonara, parmesan et salade 11,50€

Spaghetti au pesto, pignons de pin, parmesan et salade 11,50€

plats végétariens

Desserts & Glaces

Dessert du jour maison 5,50€

Café gourmand Thé : supplément 1€ 6,90€

Brioche perdue au Nutella maison 5,50€

Mousse au chocolat maison 5,50€

Cheesecake maison et fruits rouges 5,50€

Banoffee maison Spéculoos, confiture de lait, banane, crème chantilly 5,50€

Fromage blanc Sucre, miel, confiture de fraises ou crème de marrons 4,50€

Duo de fromages Tome de Savoie et Bethmale 5,50€

Coupe de glace Café liégeois, Chocolat liégeois, Caramel liégeois 6,50€

Glace 1 BOULE 3,00€ 2 BOULES 5,00€

Bières Pressions

Kronenbourg · Tuborg 25cl 3,20€

Grimbergen · Blonde 25cl 4,50€

1664 · Blanc 25cl 4,50€

La Bête · Ambrée 25cl 4,50€

Brooklyn · IPA Defender 25cl 5,00 €

Les Vins

Vins rouges supérieurs

Corbière AOP 3,50€ 6,00€ 11,00€ 16,00€

Cellier des demoiselles

Languedoc AOC/AOP 4,00€ 7,00€ 14,00€ 20,00€

Latitude

Pic Saint-Loup AOC/AOP 5,00€ — 16,00€ 22,00€

Galabert

Minervois la Livinière AOC/AOP 6,00€ — — 25,00€

Château de Gourgazaud

Vins rosés supérieurs

Corbière AOP 3,50€ 6,00€ 11,00€ 16,00€

Cellier des demoiselles

Pays d'Oc VDP/IGP 4,00€ 7,00€ 14,00€ 20,00€

Les Chemins de Perret

Côtes Catalanes VGP/IGP 5,00€ — — 25,00€

Lafage Mirafior

Vins blancs supérieurs

Corbière AOP 3,50€ 6,00€ 11,00€ 16,00€

Cellier des demoiselles

Languedoc AOP/AOC 4,00€ 7,00€ 14,00€ 20,00€

Latitude

Côtes de Gascogne 4,00€ 7,00€ 14,00€ 20,00€

VDP/IGP - UBY N°4