

Nos menus

Menu à 19,50 €

Salade Alpine
Cuisse de Canard confite par nos soins
ou Pavé de Saumon frais
Dessert au choix

Menu à 25 €

Pavé de Chèvre du Pays lardé sur son nid de salade
ou Tartare de Saumon «Maison»
Pièce du boucher
ou Truite de Baratier aux saveurs de l'hysope
Fromages de Pays
ou Faisselle
Dessert au choix

Menu à 30 €

Assiette de Saumon Fumé par nos soins
ou Brouillade aux Truffes du Pays
ou Marbré de Foie Gras cuit par nos soins
Pavé de Rumsteck sauce aux Cèpes
ou Côtelettes d'Agneau
ou Poêlées de St Jacques & Gambas
ou Cuisses de Grenouilles en Persillade
Fromages de Pays
ou Faisselle
Dessert au choix

Service compris

Nos boissons

Bières

	25cl	33cl	50cl
 Leffe Blonde : Saveurs Subtiles – Nuances douces de vanille et clous de girofle.	3,80€	4,80€	7,00€
 Hoegaarden Blanche : Rafraîchissante et légère grâce à son mélange unique d'écorce d'orange, de coriandre et d'épices.	3,80€	4,80€	7,00€
 Cubanisto : (35,5 cl) Bière aromatisée au Rhum des Caraïbes.		6,00€	
 Corona : (33 cl) Bière mexicaine. Blonde, légère et rafraîchissante		6,00€	
Heineken : (25 cl)	3,80€		
Pelforth Brune : (33 cl)		4,80€	
Pietra (Bière Corse) :	3,80€	4,80€	

Eaux

Vittel (100cl).....	3,50 €
Eau de Perrier (100cl)	3,50 €
San Pellegrino (100cl).....	3,50 €

Dessert au choix.....6,00 €

Nos desserts



Bar

Restaurant

Pizzeria

Glacier

*Toute l'équipe vous souhaite
un agréable moment...*

Avenue de la gare • 05230 Chorges • 04 92 50 60 08
brasseriendesalpes.chorges@orange.fr

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé

eurocolor | MEDITERRANÉE | 04 91 33 12 60 - Crédits photos AB InBev

Nos entrées

12 Escargots de Bourgogne.....	10,90 €
Assiette de Charcuterie de montagne.....	12,90 €
Marbré de foie gras «maison»	14,90 €
Brouillade de truffes dans son aumônière.....	14,90 €
Assiette de saumon fumé par nos soins.....	12,90 €
Tartare de saumon frais «maison»	12,90 €

Nos big salades

Salade alpine	11,90 €
tourtons, ravioles, salade verte, jambon cru	
Salade du berger	11,90 €
salade verte, tomates, oignon, tranche de jambon cru et pavés de chèvre lardés sur leurs toasts	
Salade du chef	11,90 €
salade verte, tomates, oignons, duo de tapenades et sardinettes maison sur toast et tranches de saumon fumé par nos soins	
Salade mozzarella et tomates «coeur de boeuf»	11,90 €
mozzarella de bufflonne - appellation D.O.P. Campanie	
Salade niçoise	11,90 €
salade verte, thon, oeuf dur, anchois, poivrons, olives noires	
Salade périgourdine	11,90 €
salade verte, tomates, oignons, gésiers et tranches de magret fumé par nos soins	
Salade crévoline	14,90 €
salade verte, pomme de terre, bleu du Queyras au four et sa charcuterie de montagne	

Nos spécialités à base de fromage

accompagnées de salade verte

Tartiflette au reblochon	15,90 €
Fromage chaud «à la montagnarde»	15,90 €
passé au four dans sa boîte et de pommes de terre en robe des champs et sa charcuterie	
Oreilles d'âne servies avec sa salade	15,90 €
Fondue savoyarde mini 2 personnes	19 € / pers
Raclette de montagne à volonté	24 € / pers
et sa charcuterie - mini 2 personnes	

Tous les tarifs indiqués s'appliquent pour une personne

Service compris

Nos formules

Uniquement le midi sauf dimanche

Menu à 9,90 € Plat du jour

Menu à 12,90 € Plat du jour + Dessert au choix

Menu à 13,90 € Entrée + Plat du jour + Dessert au choix

FORMULE LEFFE

**MOULES MARINIÈRES
FRITES
À VOLONTÉ** + **1 LEFFE BLONDE
33 CL** = **15 €**



Menu enfant à 9 €

Sirop à l'eau

ou Hamburger du chef et ses frites maison
ou Nuggets de poulet et frites maison

2 boules de glace

Hamburger maison



«Le véritable» : bun's, cheddar, steak haché de boeuf, oignons, salade verte, tomates, accompagné d'un cornet de frites maison

«L'italien» : bun's, mozzarella et sauce basilic, steak haché de boeuf, oignons, salade verte, tomates, accompagné d'un cornet de frites maison

«Le montagnard» : bun's, fromage à raclette et tranche de lard, steak haché de boeuf, oignons, salade verte, tomates, accompagné d'un cornet de frites maison

«Le français» : bun's, camembert AOC, steak haché de boeuf, oignons, salade verte, tomates, accompagné d'un cornet de frites maison

CLASSIC steak haché de boeuf (environ 180g)..... 13,50 €

XXL steak haché de boeuf (environ 360g)..... 16,90 €

Le coin du boucher

Toutes nos viandes sont servies soit avec des frites fraîches maison soit avec l'accompagnement du jour

Pièce du boucher (en 180g).....	11,90 €
Entrecôte XXL (env 300g)	16,90 €
Tartare traditionnel ou poêlé Classic (env 180g) 14 € • XXL (env 300g) 25 €	
viande hachée par nos soins - assaisonnement maison	
Côtelettes d'agneau	14,90 €
Andouillette (env 160g)	11,90 €
Magret de canard (env 330g)	15,90 €
Brochettes du boucher (env 300g).....	14,90 €

Nos spécialités

Cuisse de canard confite par nos soins	12,90 €
Cuisses de grenouilles en persillade	15,90 €
Pierrade à volonté mini 2 personnes	24 € / pers
magret de canard, pièces de boeuf, filet de dinde	
Fondue bourguignonne à volonté mini 2 personnes.....	24 € / pers
morceaux de viandes de boeuf	

Supplément sauce : 2 € (aux cèpes, maître d'hôtel, au Bleu)

Service compris

Nos poissons

Moules à la marinière à volonté	10,90 €
ail, persil, vin blanc, servies avec frites maison	
Supions à la plancha	12,90 €
Saint-Jacques poêlées aux cèpes	14,90 €
Tournedos de saumon frais	14,90 €
Truite portion de Châteauroux-les-Alpes	14,90 €
Gambas flambées (pastis de Marseille ou Jack Daniel's)	14,90 €