



## RESTAURANT - PUB - BRASSERIE

### NOS PLATS A PARTAGER

Pour plus de convivialité, à déguster avec les doigts

<b>La planche de fromages</b>	7.90€
Comté, Reblochon, Bleu de Gex, noix	
<b>La planche du trappeur</b>	12.90€
Jambon cru, saucisson, pancetta, Comté, Bleu de Gex, Reblochon	
<b>Nach'ÔB</b>	7.90€
Nachos, sauce Salsa, olives, fromage râpé	
<b>Aiguillettes de poulet panées aux herbes</b>	6.50€
Sauce barbecue	
<b>Anneaux de calamars</b>	6.50€
Sauce tartare	
<b>Soubressade sur planche avec toasts</b>	6.50€
<b>Portion de frites</b>	3.50€

### FORMULE ÔBRASSEUR

<b>Flamme gratinée</b>	25cl	50cl
<b>+ bière au choix</b>	12.00€	14.50€
(Blonde, Blanche ou Ambrée)		

### MENU ENFANT

jusqu'à 10 ans

<b>Flammette classique ou Saucisse ou Steak haché ou Aiguillettes de poulet + frites</b>	
+ boisson soft	
+ glace au choix	8.50€

### FLAMMEKUECHES

Tartes flambées, parfaites pour accompagner vos bières  
FLAMMEKUECHES SERVIES JUSQU'À 22H30

<b>Classique</b>	9.50€
Crème fraîche, fromage blanc, oignons, lardons fumés	
<b>Gratinée</b>	10.50€
Crème fraîche, fromage blanc, oignons, lardons fumés, emmental	
<b>Végétarienne</b>	10.90€
Crème fraîche, fromage blanc, mozzarella, pesto, olives noires, tomates confites	
<b>Chèvre douce</b>	11.50€
Crème fraîche, fromage blanc, oignons, lardons fumés, fromage de chèvre, miel, emmental	
<b>Savoyarde</b>	11.90€
Crème fraîche, fromage blanc, oignons, lardons fumés, pommes de terres, Reblochon, Emmental	
<b>Ô Jura</b>	11.90€
Crème fraîche, fromage blanc, Bleu de Gex, Reblochon, Comté, oignons caramélisés	
<b>Flam' ÔB</b>	13.50€
Crème fraîche, fromage blanc, oignons caramélisés, carpaccio de bœuf, pousses d'épinards, ciboulette, huile d'olive, parmesan	
<b>Flam' saumon</b>	13.50€
Crème fraîche, fromage blanc, oignons sautés, saumon, chèvre, pesto à l'aneth	
<b>Supplément de garniture</b>	2.00€
(sauf carpaccio et saumon)	
<b>Petite salade verte</b>	4.50€

### NOUVEAU SALADES À EMPORTER

<b>Salade César</b>	16.90€
Salade, aiguillettes de poulet panées, lard grillé, Parmesan, tomate, œuf dur, croûtons, sauce César**	
<b>Salade Scandinave</b>	17.90€
Salade, saumon gravlax aux agrumes, avocat, champignons, oignon rouge, tomates	
<b>Salade Gessienne</b>	16.90€
Salade, lardons fumés, toast au Bleu de Gex, œuf dur, tomate, champignon de Paris	
<b>Salade Chèvre chaud</b>	15.90€
Salade, endives, feuille de brick, chèvre, noix, croûtons, tomates, sauce balsamique	
<b>Carpaccio de boeuf avec frites</b>	16.90€
Fines tranches de boeuf, Parmesan, roquette, cornichons, câpres, huile d'olive	

### NOUVEAU BURGERS À EMPORTER

Accompagnés de frites fraîches et salade

<b>Burger classique</b>	simple 14.90€ double 20.90€
Pain rustique, bœuf haché (150gr), salade, Cheddar, tomates, oignons caramélisés, bacon grillé, cornichons, sauce ÔB***	
<b>Le Munster</b>	simple 15.90€ double 21.90€
Pain rustique, bœuf haché (150gr), Munster, salade, oignons caramélisés, bacon grillé, cornichons, tomates, sauce ÔB***	
<b>Le Rossini</b>	18.90€
Pain rustique, bœuf haché (150gr), fois gras, pousses d'épinard, tomates, oignons caramélisés, sauce ÔB***	
<b>Fish Burger</b>	16.90€
Pain rustique, filet de poisson, salade, tomates, Cheddar, oignons caramélisés, sauce tartare	
<b>Fermier</b>	17.50€
Pain rustique, bœuf haché (150gr), salade, fromage à raclette, œuf au plat, lard grillé, tomates, oignons caramélisés, sauce ÔB***	
<b>Poulet Aïoli</b>	17.50€
Pain rustique, filet de poulet, salade, Cheddar, oignons caramélisés, tomates, aïoli, cornichons	
<b>Supplément de garniture</b>	2.00€

### LA PLANCHA

Plats accompagnés de salade + frites ou gratin ou légumes poêlés ou pommes de terre au four

<b>Entrecôte Charolaise</b> , sauce poivre	300g 24.90€
<b>Andouillette de Troyes 5A</b>	17.90€
Sauce moutarde à l'ancienne	
<b>Souris d'agneau</b>	10mn d'attente 23.50€
<b>Médailon de veau sauce champignons</b>	22.90€
<b>Steak haché du boucher</b>	11.50€
<b>Steak tartare coupé au couteau</b>	17.50€
<b>Pavé de saumon</b>	21.50€
Sauce à l'aneth, riz, poêlée de légumes	
<b>Fish &amp; Chips, sauce tartare</b>	17.50€
<b>Crèmeux du Jura chaud</b>	15.60€
Jambon cru, cornichons, pomme de terre, salade, pain grillé	
<b>Aiguillettes de poulet panées aux herbes</b>	11.50€
Sauce barbecue, frites, salade	

\*\*Sauce César : huile tournesol, vinaigre balsamique, mayonnaise, parmesan, ail, anchois  
\*\*\*Sauce ÔB : mayonnaise, bière, tomates confites, échalotes, cornichons, câpres, malt  
L'origine des viandes est affichée à l'entrée du restaurant.

La liste des allergènes est disponible auprès de nos collaborateurs.

### ÔBRASSEUR

45 rue de Genève, 01630 Saint-Genis Pouilly  
Tél. 04 50 42 49 88 - info@obrasseur.com  
www.obrasseur.com



### CHOUCROUTES

<b>Royales</b>	23.50€
Chou cuit à la bière, saucisson fumé, saucisse de Strasbourg, jambonneau cuit au miel, épaule, lard fumé, pommes de terre vapeur	
<b>Brasseur</b>	22.90€
Chou cuit à la bière, jarret au miel recouvert de Munster, pommes de terre vapeur	
<b>Sans Munster</b>	19.90€

### RÖSTI

<b>Rösti fromage</b>	14.90€
Pommes de terre, oignons caramélisés, fromage à fondue, tomates, cornichons, salade	
<b>Rösti montagnard</b>	18.50€
Pommes de terre, oignons caramélisés, fromage à fondue, lard grillé, œuf au plat, cornichons, salade	
<b>Rösti forestier</b>	18.90€
Pommes de terre, oignons caramélisés, fromage à fondue, tomates, cornichons, lard, champignons, salade	

### DOUCEURS MAISON

Flammette et desserts

<b>Flammette chausson</b>	7.90€
Pomme, cannelle, amandes, crème sucrée	
<b>Panna Cotta</b>	6.90€
<b>Crème brûlée Toblerone</b>	6.90€
<b>Tarte Tatin</b> , glace vanille (10 min d'attente)	8.50€
<b>Moelleux au chocolat</b> , cœur chocolat blanc	7.90€
Crème anglaise (10 mn d'attente)	
<b>Coupe Mont Blanc</b>	8.50€
Meringue, glace vanille, crème de marrons, chantilly	
<b>Tiramisu aux spéculoos</b>	7.90€
<b>Café gourmand</b> avec 3 douceurs	8.50€
<b>Thé gourmand</b> avec 3 douceurs	9.50€
<b>Glace Carte d'Or</b> 1 boule au choix	1.90€
<b>Chantilly supplément</b>	2.00€

### VERITABLE GAUFRE LIEGOISE

<b>Au sucre</b>	6.90€
<b>Chocolat, chantilly</b>	7.90€
<b>Crème de marrons, chantilly</b>	8.50€
<b>Glace vanille, chocolat, chantilly</b>	8.90€

Merci à notre partenaire

Horaires d'ouverture  
du lundi au vendredi : 7h30 - 01h00  
Samedi : 9h00 - 01h00  
Dimanche : 17h00 - 01h00



### ÉTAPES DE LA FABRICATION DE LA BIÈRE ÔBRASSEUR

