

# LA BRASSERIE DU STADE

## LES ENTRÉES

Dos de merlu confit, ratatouille au jambon, tarama à l'olive taggiasche .....	14
Croquettes au pied de cochon, jambon Manex, Ossau-Iraty, caramel de poivrons .....	14
Rouleau de saumon aux algues, vinaigrette ponzu, légumes croquants aux agrumes .....	14
Asperges, noix de St Jacques marinées à l'artichaut et kumquat, émulsions morilles .....	15

## LES PLATS

Steak tartare et ses condiments .....	21
Carré de porc Manex en croûte de pain, beurre moutarde et citron confit .....	24
Côtes d'agneau des Pyrénées, jus aux fèves et shitakés .....	26
Entrecôte, sauce choron au syphon, coeur de sucrose grillée .....	30
Thon, vinaigrette piquillos-olives, filet d'anchois de Cantabrie .....	25

## LES DESSERTS

Tartelette croustillante, fraises et framboises, glace miel et pignon de pin .....	11
Poire belle Hélène en roulé .....	11
Riz au lait comme autrefois .....	8
Glaces et sorbets .....	9
Café Gourmand .....	9
Fromages de chez Xavier .....	11



## MENU DE LA SEMAINE

**ENTRÉE + PLAT ou PLAT + DESSERT 24 €**

**ENTRÉE + PLAT + DESSERT 29 €**

Rillette de poisson à la moutarde, asperges et curcuma

Filet de canette, jus à l'ail noir, gratin de mascarpone au parmesan

Café gourmand

*smoothie pomme/orange, verrine mangue/spéculos, sablé fraise/olive*

## APÉRITIFS

Ricard, Pastis	3,5
Suze, Porto ( <i>Rouge, Blanc</i> )	6
Martini ( <i>Blanc, Rouge, Rosé</i> ), Campari	6
Floc de Gascogne ( <i>Blanc, Rouge</i> )	6
Lillet ( <i>Blanc, Rouge, Rosé</i> )	6
Lillet Tonic	9
Apérol Spritz / St-Germain Spritz	12 / 14
Banuyls, Muscat, Maury, Americano	8
Kir ( <i>Cassis, Mûre, Violette, Pêche, Framboise</i> )	6

## SOFTS

Eau ( <i>plate - pétillante</i> ) Abatilles 0,75 cl	6
¼ Abatilles	3
Sodas	3,5
( <i>Pepsi, Pepsi Max, Ice Tea, Limonade, Orangina, Schweppes</i> )	
Jus (tomate, orange, ananas, pomme)	4
Cocktail de Jus de Fruits	7

## BOISSONS CHAUDES

Café / Café Frappé	2,5 / 3,5
Thé et infusion	3,5

## BIERES PRESSIONS

Carlsberg, Panaché, Monaco (25cl/50cl)	4 / 7,5
Fada Blanche (25cl / 50cl)	4,5 / 9

## VINS DU MOIS AU VERRE

12cl

### Blanc

IGP Gard, Chardonnay, Les petites canailles (2023)	8
IGP Sud-Ouest, Domaine Laubarel, Doux/Moelleux	6
AOC Crozes-Hermitage, Domaine des Remizières	7
AOC Bourgogne, Dureuil-Janthial Bourgogne (2022)	9,5
Pacherenc du Vic-Bihl, Château Montus (2021)	10
AOC Pouilly-Fumé, Domaine Landrat-Guyollet – La Rambarde	8

### Rouge

IGP Pays d'Oc, Domaine Pujol – Marin d'eau douce (2023)	6
IGP Pays d'Oc, Domaine Olliberdie – Trois Sillons (2021)	8

### Rosé

IGP Pays d'Oc – Domaine Olliberdie	6
------------------------------------	---

## ALCOOLS FORTS

Gin Tonic	10
<i>Tanqueray, Bombay Sapphire, Hendrick's, G'Vine</i>	
Rhum Havana 3 ans	7
Vodka Smirnoff	7

## DIGESTIFS

### Whisky

Jameson	9
Chivas 18 ans, Glenlivet, Knockando, Peat Peak, Black Mountain	12
Lagavulin 16 ans	14

### Rhums

Diplomatico, Don Papa	11
Zacapa	13

### Armagnac

Laubade 16 ans	10
----------------	----

### Cognac

Maison Coquard Thomas VSOP	14
XO	12

### Autres

Crème Pêche, Menthe, Citron, Mandarine, Calvados, Bailey's, Get 27 et Get 31	8
Eau de vie Brana (Poire, Framboise, Prune)	10
Manzana	7

## CHAMPAGNE

10cl

Coupe de champagne Nicolas Feuillatte	9,5
Kir Royal	9,5

## COCKTAILS

12

### Spritz

*Aperol, prosecco, eau gazeuse*

### Expresso Martini

*Vodka, Kahlua, cafe, sucre de cannes*

### Blue Lagoon

*Vodka, jus de citron, curacao, Tolosa Gin, citron, sucre, violette*

### Le Green

*Vodka, Maracuja, Curacao*

## MOCKTAILS

9

### Red Lion

*Carribbean Woody, orange Spritz, citron, orange, blanc d'œuf*

### Daiquiri Frozen

*Lemon Yellow, Carribbean Woody, citron, blanc d'œuf*

### Maytay

*Carribbean Woody, orange Spritz, citron, orgeat*

## Cocktails du Mois

**Le Peato** Tequila, jus de fruit de la passion, jus de citron vert, sucre de cannes, blanc d'œuf

**Le Vigner** Rhum sans alcool, jus de citron vert, sucre de cannes, blanc d'œuf, vin rouge sans alcool

