

# BRASSERIE DES COMBIÈRES

## Bienvenue

Ici on peut faire les choses autrement !

Choisis 2 ou 3 plats en laissant libre cours à tes envies et partage...  
ou pas !

Nous mettons à l'honneur les artisans locaux et privilégions autant  
que possible les produits suisses. Tout est fait maison !  
Nos bières sont brassées à seulement 400 mètres d'ici.

**Bon appétit !**

Ce printemps, découvrez :

- ♦ *Le Tajine de poulet du chef Fabrice*
- ♦ *Le dessert du moment*
- ♦ *La brioche de chez Golay, au Pont*



## À Partager

**Fala** \_\_\_\_\_ **8.00**  
*Portion de falafels artisanaux de chez Création Libre à Premier*



**Houmous de Petits Pois** \_\_\_\_\_ **8.50**  
*Accompagné de crackers maison*



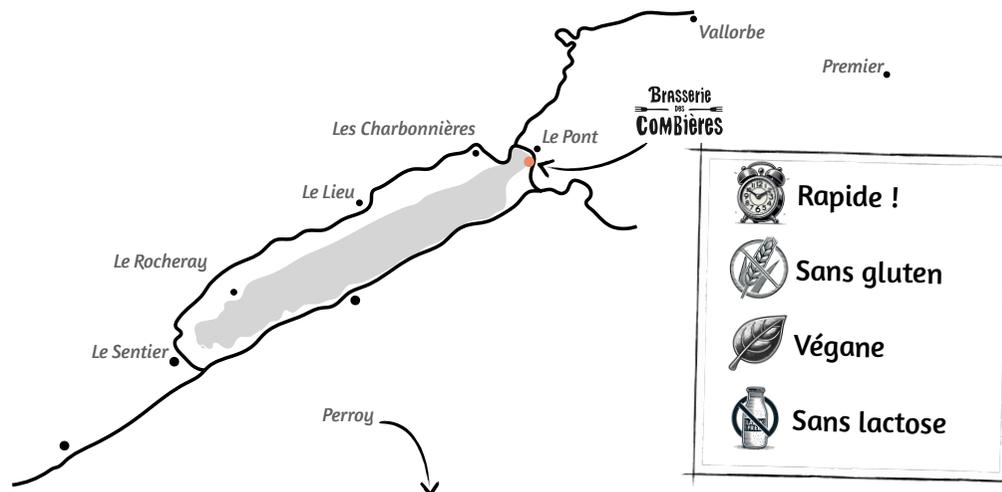
**Crackers de Drêches** \_\_\_\_\_ **5.00**  
*Snack confectionné avec nos restes de céréales de brassage*

**Planchettes Combières** \_\_\_\_\_ **14.00**  
*Assortiment de fromages de la région.*

**Chiffonnade** \_\_\_\_\_ **14.00**  
*Lard grillé du Brocheray au Rocheray et viandes séchées.*



**Croque-Monsieur** \_\_\_\_\_ **9.00**  
*Traditionnel, à la béchamel, coupé en 4*



**Choisis 2 ou 3 plats en laissant libre cours à tes envies et partage... ou pas !**

## Petits Plats à Partager

**Oeuf Mollet en Aspic** \_\_\_\_\_ **11.00**

*Un oeuf de l'Impasse du Loup au Lieu, gelée à la bière, pickles maison et crackers.*

**Cappuccino Glacé à la Betterave Rouge** \_\_\_\_\_ **9.50**

*Mousse de chèvre frais*

**Terrine de Foie de Volaille** \_\_\_\_\_ **9.00**

*Servie avec des toasts et des pickles*



**Terrine de Foie Gras** \_\_\_\_\_ **19.00**

*Servie avec des toasts et un chutney de saison*



**Fish & Chips !** \_\_\_\_\_ **16.00**

*130g, friture de filet de Sandre & notre mayonnaise maison*



**Escargots « Le Binbin »**

*Les fameux escargots des Charbonnières, au beurre aux herbes dans leur coquille. Fermeture de la production !*

♦ **6 pièces** \_\_\_\_\_ **14.00**

♦ **12 pièces** \_\_\_\_\_ **19.00**

**Combières Fried Chicken** \_\_\_\_\_ **16.00**

*Portion de poulet frit, servie avec une sauce aigre-douce  
Confectionné à partir de cuisses désossées, pour un plaisir juteux pour les grands et les petits*

**Travers de Porc** \_\_\_\_\_ **16.00**

*160g, cuisson lente 72 heures, laqués de sauce barbecue*

## Accompagnements

**Salade Verte** \_\_\_\_\_ **5.00**

*Vinaigrette maison*



**Coleslaw** \_\_\_\_\_ **5.00**

*Salade de chou blanc et carottes*



**PATATE !** \_\_\_\_\_ **8.00**

*Smashed potatoes et sauce seré*

**Spätzli Maison** \_\_\_\_\_ **6.50**

*Prolongations !*

**Légumes du Moment** \_\_\_\_\_ **7.00**

*Selon l'inspiration du chef*



**Un Bol De Riz** \_\_\_\_\_ **5.00**

*Simple, basique*



## Au Four à Bois

**Soir et week-end uniquement**

**Focaccia Minute** \_\_\_\_\_ **7.00**

*Ail confit et fleur de sel*

**Tartes Flambées**

♦ **Classique** \_\_\_\_\_ **9.00**

*Lard et oignons, crème fraîche*

♦ **Deluxe** \_\_\_\_\_ **10.00**

*Truffe noire, crème fraîche*

♦ **All-incluse** \_\_\_\_\_ **12.00**

**Raclette** \_\_\_\_\_ **8.00**

*Fromagerie Hauser - Le Lieu gratinée sur pommes de terre*

**Os à Moelle** \_\_\_\_\_ **13.00**

*Gratiné avec chapelure et fleur de sel (attente possible)*



# À l'Assiette !

**Les Pâtes du Chef** \_\_\_\_\_ **22.00**

*Une bonne platée de pâtes, selon l'humeur de chef*



**Salade les Combières** \_\_\_\_\_ **19.50**

*Salade verte, coleslaw, Gruyère (Hauser), oeuf, vinaigrette maison*

♦ **Lard du Brocheray** \_\_\_\_\_ + **3.50**

♦ **Combières Fried Chicken** \_\_\_\_\_ + **9.00**

♦ **Falafel** \_\_\_\_\_ + **6.00**

## Chez le Boucher

**Saucisse !** \_\_\_\_\_ **24.00**

*... à rôtir de porc, compotée d'oignons nouveaux et écrasé de pomme de terre*



**Tajine De Poulet** \_\_\_\_\_ **26.00**

*La recette du chef (3 ans au Maroc !), avec son couscous*

**Entrecôte Parisienne de Boeuf** \_\_\_\_\_ **38.00**

*Cuisson minute, fleur de sel et beurre noisette*

*Servie avec nos Smashed Potatoes et légumes de saison*



♦ **Beurre maison** \_\_\_\_\_ + **5.00**

♦ **Sauce Morilles** \_\_\_\_\_ + **9.00**

## Chez le Pêcheur

**Filets de Perche** \_\_\_\_\_ **38.00**

*180g, cuits Meunière, sauce citronnée*

*Servis avec des légumes de saison et du riz*



**Filets de Sandre** \_\_\_\_\_ **28.00**

*170g, Pochés à la crème, vin blanc et oignons cébettes*

*Servis avec du riz*



Prix en CHF, TVA 8.1%



## Chez Grand-Maman



**Mini Desserts Maison** \_\_\_\_\_ **4.80**

*Tout notre assortiment de petits desserts pour un prix unique !*

♦ **Cheesecake**

*Coulis de fraise*

♦ **Baba au rhum des Combières\***

*Rhum arrangé, crème diplomate*

♦ **Crème brûlée**

*À la raisinée*



♦ **Tartelette aux agrumes\***

*Meringuée*

♦ **Le Brookies**

*La fusion folle entre un brownie et un cookie*

♦ **Chia pudding**

*À la noix de coco et coulis de fruit de saison*



**Café Gourmand** \_\_\_\_\_ **15.00**

*Choisis trois mini desserts maison et on t'offre le café*

**Dessert du Moment** \_\_\_\_\_ **10.00**

*Selon l'inspiration du sous-chef*

**Brioche Perdue** \_\_\_\_\_ **13.00**

*Glace vanille, caramel beurre salé, crème chantilly (attente possible)*

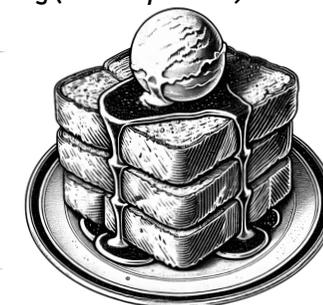
### Glaces Artisanales

♦ **Glace 1 boule** \_\_\_\_\_ **3.50**

♦ **Glace 2 boules** \_\_\_\_\_ **6.80**

♦ **Glace 3 boules** \_\_\_\_\_ **8.50**

♦ **Supp. Chantilly** \_\_\_\_\_ **2.00**



\*Ne répond pas aux critères du Label fait maison (biscuit)