

Brasserie 1901

CAFÉ - BAR - RESTAURANT

Formule du jour

ENTREE + PLAT OU PLAT + DESSERT

du lundi au vendredi sauf jours fériés

22,00€

Entrées à 6€

Millefeuille de tomate coeur de boeuf, mozzarella di buffala, jambon de Parme

Clafoutis aux poireaux et St-Jacques

Salade d'avocat à l'exotique

Charlotte de poissons au saumon fumé

Plats à 18€

Osso bucco de veau à la Milanaise, tagliatelles fraîches

Médailillon de lotte, riz basmati, crème de piquillos

Rosbeef froid de Salers, pommes de terre vinaigrette, salade

Foie de veau, pommes de terre écrasées, sauce échalotes

Antipasti à la burrata

Burrata pugliese ~200g., aubergine, courgette, poivrons, tomate séchée, artichaut mariné, parmesan, olives, câpres

Carpaccio de lotte et saumon, salade

Carpaccio de boeuf Salers, frites et salade

Pennes fraîches aux trois fromages, jambon de Parme

Accompagnements supplémentaires 4,00

frites au couteau, haricots verts frais, épinards frais, pâtes fraîches, ratatouille maison,
pommes de terre écrasées, salade assaisonnée

Desserts à 6€

Tiramisù

Tiramisù pistache framboise

Tartes au choix : fraises **ou** pommes **ou** citron meringuée

Cheesecake caramel beurre salé

Moelleux au chocolat, crème anglaise maison

Île flottante, crème anglaise maison

Fromage blanc* au coulis d'abricot

Menu Enfant

Hors boisson - 12 ans

12,00

Steak haché Salers

ou escalope de volaille

ou saucisse de Francfort

frites au couteau ou tagliatelles fraîches

2 boules de glace vanille, fraise, chocolat

ou fromage blanc coulis de fruits

Tous nos plats sont faits maison sauf *

Prix nets en euros, service inclus. CB minimum 10 euros. Service le midi de 11h30 à 15h, le soir de 18h30 à 22h30.

Les carafes d'eau ne sont servies que pendant les repas.

Nos serveurs sont à votre disposition pour toute question concernant les allergènes.

Entrées

Terrine d'accueil <i>et sa compotée d'oignons rouges</i>	9,50	
Cocktail d'avocat aux crevettes	8,00	
Foie gras mi-cuit au Ste Croix du Mont	16,00	
Saumon fumé par nos soins	12,50	
Oeufs durs mayonnaise	6,00	
Escargots de Bourgogne beurrés <i>de la Maison Valentin</i>	x6 8,50	x12 16,00

Poissons

Filet de bar <i>risotto, crème à l'orange</i>	25,00
Pavé de saumon au basilic <i>tagliatelles fraîches</i>	18,00
Noix de Saint-Jacques <i>beurre blanc, épinards frais</i>	28,00
Haddock fumé <i>lentilles et son oeuf poché</i>	21,00

Viandes de Salers

Filet de boeuf ~200g <i>frites au couteau</i>	28,00
Entrecôte de boeuf~300 g, <i>frites au couteau</i>	28,00
Pavé du chevillard ~400 g, <i>frites au couteau</i>	24,50
Pavé de rumsteack ~200 g, <i>frites au couteau</i>	22,00
Bavette de bœuf ~220 g, <i>frites au couteau</i>	19,00
Côte de boeuf ~ 1,2 kg <i>pour 2 personnes, frites au couteau et haricots verts frais</i>	70,00
Tartare de bœuf traditionnel haché minute, <i>frites au couteau et salade verte</i>	18,00
Tartare 1901 haché au couteau à la commande, <i>frites au couteau et salade verte</i>	20,50

Spécialités

Poitrine de porc confite 19h, <i>écrasé de pommes de terre</i>	22,00
Souris d'agneau confite méditerranéenne <i>gratin d'aubergine</i>	18,50
Assiette minceur <i>filet de volaille et légumes verts</i>	16,00
Rognons de veau entiers, <i>tagliatelles fraîches</i>	21,00
Andouillette A.A.A.A.A. , <i>pommes de terre écrasées</i> <i>Association Amicale des Amateurs d'Andouillette Authentique</i>	18,00

Pâtes & Risotto

Ravioles* <i>crème ciboulette salade verte</i>	14,50
Risotto aux crevettes et asperges vertes	16,00
Lasagnes bolognaises maison, <i>salade verte</i>	13,50
Tagliatelles au saumon frais et fumé	14,50
Penne à l'arrabbiata et jambon cru	14,50
Penne au pesto et jambon cru	14,50
Tagliatelles à la carbonara	14,50

Accompagnements supplémentaires	4,00
<i>frites au couteau, haricots verts frais, épinards frais, pâtes fraîches, ratatouille maison, pommes de terre écrasées, salade assaisonnée</i>	

Tous nos plats sont faits maison sauf *

Prix nets en euros, service inclus. CB minimum 10 euros. Service le midi de 11h30 à 15h, le soir de 18h30 à 22h30.

Les carafes d'eau ne sont servies que pendant les repas.

Nos serveurs sont à votre disposition pour toute question concernant les allergies.

Salades

Antipasti à la burrata	18,00
<i>Burrata pugliese ~200g., aubergine, courgette, poivrons, tomate séchée, artichaut mariné, parmesan, olives, câpres</i>	
Salade italienne	16,50
<i>salade, melon, jambon de pays, mozzarella, queues d'écrevisses, artichaut mariné, tomate, confit d'oignons rouges</i>	
Salade de Saint-Marcellin	14,00
<i>salade, croustillant de Saint-Marcellin, haricots verts, pequillos, tomate, asperges, noix, croûtons</i>	
Salade périgourdine	15,00
<i>salade, foie gras, gésiers confits, magret fumé, jambon de pays, tomate, asperges</i>	
Salade parisienne	15,00
<i>salade, tomate, haricots verts, oeuf dur, jambon, emmental français</i>	
Salade nordique	15,00
<i>salade, saumon fumé, crevettes, cabillaud fumé, concombre à la crème, tomate, oeuf dur, crème fraîche, toast</i>	
Salade fermière	15,00
<i>salade, tomate, filet de volaille, emmental français, oeuf dur, haricots verts, maïs, croûtons</i>	
Assiette végétarienne 1901	12,50
<i>légumes cuisinés selon l'arrivée du marché, servis chauds</i>	

Encas

Croque-monsieur 1901	<i>salade</i> 11,50	Croque-nordique (<i>saumon fumé</i>)	<i>salade</i> 14,50
	<i>frites</i> 13,50		<i>frites</i> 16,50
Croque-madame 1901	<i>salade</i> 12,00	Omelette paysanne	<i>salade</i> 12,00
	<i>frites</i> 14,00	<i>salade, pomme de terre, emmental, jambon</i>	<i>frites</i> 14,00
Croque-madame poulet	<i>salade</i> 12,50	Tartine chaude Seguin	<i>salade</i> 12,50
	<i>frites</i> 14,50	<i>chèvre chaud, tomates confites, jambon cru</i>	<i>frites</i> 14,50
Assiette spécial bar <i>charcuterie</i>	12,00	Assiette paysanne <i>charcuterie, fromage</i>	16,00

Desserts

Assortiment de fromages	9,50	Tarte tatin, <i>crème fraîche ou glace vanille</i>	8,00
Nougat glacé* au coulis d'abricot	6,00	Tartes Maison	6,00
Dessert du jour (<i>voir dessert formule du jour</i>)	6,00	Crème brûlée à la vanille	8,50
Baba* au rhum et Chantilly	8,50	Café gourmand	8,50
Salade de fruits frais, glace vanille	7,00	Thé gourmand	9,50
<i>coulis de fruits rouges</i>			

Coupes Glacées

Café ou chocolat liégeois	8,50	After Eight,	8,50
<i>chocolat ou café, vanille, Chantilly</i>		<i>chocolat, menthe fraîcheur, coulis de chocolat, Chantilly</i>	
Colonel	9,50	1 boule	3,00
<i>citron, vodka</i>		2 boules	5,00
Dame Blanche	8,50	3 boules	7,50
<i>vanille, nappage chocolat, Chantilly</i>			
Écrin de coco	8,50	Nos crèmes glacées	
<i>coco, chocolat, sauce chocolat, Chantilly</i>		<i>vanille, chocolat, café, caramel beurre salé, fraise, rhum-raisins,</i>	
Banana Split,	9,50	<i>praliné, menthe fraîcheur, pistache, noix de coco</i>	
<i>vanille, fraise, chocolat, banane fruit, sauce chocolat, Chantilly</i>		Nos sorbets	
Coupe fruits rouges,	8,50	<i>citron, cassis, fruit de la passion, framboise</i>	
<i>fraise, framboise, vanille, coulis de fruits rouges, Chantilly</i>			
Coupe Get 27	9,50	Supplément Chantilly	1,00
<i>menthe fraîcheur, Get 27, Chantilly</i>			

Tous nos plats sont faits maison sauf *

Prix nets en euros, service inclus. CB minimum 10 euros. Service le midi de 11h30 à 15h, le soir de 18h30 à 22h30.

Les carafes d'eau ne sont servies que pendant les repas.

Nos serveurs sont à votre disposition pour toute question concernant les allergènes.



Carte des vins



ROUGES

LANGUEDOC ROUSSILLON

Pays d'Oc IGP Vigne Antique Merlot

Pic St Loup AOC « La Cérémonie »

Minervois AOC  Domaine des Trois Pointes

VAL DE LOIRE

Saumur Champigny AOC Tuffeau Cave de Saumur

Chinon AOC  Ampoule, Domaine Marchesseau

Saint-Nicolas-de-Bourgueil AOC Fabien Hachet

VALLÉE DU RHÔNE

Côtes du Rhône AOC Caprice d'Antoine, Maison Ogier

Cairanne AOC Les Travées, Alain Jaume

St Joseph AOC Septentrionales, Maison Denuzière

BEAUJOLAIS

Brouilly AOC Les Thibaults, Maison Loron

BOURGOGNE

PINOT NOIR AOC Montvallon, Maison Loron

Mercurey AOC 1^{er} Cru Clos du Paradis, Domaine Voarick

Saint Aubin 1^{er} Cru AOC « Le Charmois » Maison Michel Picard

BORDEAUX

Bordeaux Supérieur AOC Le Bordeaux de Maucaillou

Montagne Saint Emilion AOC Fleur du Barril, Château Haut-Goujon

Pessac-Léognan AOC S du Sartre

Lalande de Pomerol AOC  Château La Rose Trémière

Pomerol AOC Château du Couvent 2nd vin du Clos René

Saint-Julien AOC « Fiefs de Lagrange » Château Lagrange

ROSÉS

LANGUEDOC ROUSSILLON

Pays d'Oc IGP Vigne Antique Cinsault

PROVENCE

Coteaux d'Aix en Provence AOP  Domaine La Cadenière

Côtes de Provence AOC Château La Seigneurie

M de Minuty

CORSE

IGP Île de Beauté Corse San Pieru

BLANCS

LANGUEDOC ROUSSILLON

Pays d'Oc IGP Vigne Antique Chardonnay

VAL DE LOIRE

Muscadet Sèvre et Maine AOC  Les Bêtes Curieuses, Jérémie Huchet

Pouilly Fumé AOC Les Greffeux

ALSACE

Gewurztraminer AOC Carrer 

BOURGOGNE

Chablis AOC  Domaine Brocard Sainte Claire

Saint Aubin AOC 1^{er} Cru Les Charmois, Maison Michel Picard

Chassagne Montrachet AOC En Pimont, Maison Michel Picard

INSTANTS SUCRÉS

Sainte-Croix-du-Mont AOC Château les Guyonnets

CHAMPAGNES

Nicolas Feuillatte Brut Réserve

R de Ruinart Blanc Brut



Digestifs 4 cl



Malibu, Baileys, Get 27, Get 31

Cognac, Calvados

Poire Williams La Cigogne, Mirabelle La Cigogne, Grand Marnier, Cointreau

Cognac Rémy Martin VSOP, Calvados Pays d'Auge Busnel VSOP

Armagnac Ducastaing VSOP, Vieille Prune de Souillac

Verre
14 cl

Pot
50 cl

Bouteille
75 cl

3,80

11,00

16,00

5,50

18,00

25,00

5,30

17,00

23,00

5,30

17,00

23,00

5,50

18,00

25,00

-

-

28,00

4,90

15,00

20,00

-

-

28,00

-

-

37,00

5,50

18,00

25,00

5,80

19,00

27,00

-

-

37,00

-

-

58,00

5,80

19,00

27,00

-

-

32,00

-

-

48,00

7,80

-

42,00

-

-

54,00

-

-

62,00

14 cl

50 cl

75 cl

3,80

11,00

16,00

5,50

18,00

25,00

4,90

15,00

20,00

-

-

36,00

-

-

18,00

14 cl

50 cl

75 cl

3,80

11,00

16,00

4,90

15,00

20,00

6,60

24,00

34,00

5,50

18,00

25,00

6,60

24,00

34,00

-

-

58,00

-

-

65,00

5,50

-

27,00

Coupe
12 cl

Bouteille
75 cl

8,50

48,00

-

85,00

Aperitifs



Martini, Porto Cruz, Campari	5 cl	5,00
Pastis 51, Ricard, Casanis	2 cl	4,00
Kir maison au Chardonnay	12 cl	3,90
Kir Royal	12 cl	8,50
Prosecco DOC	12 cl 6,00 75 cl	31,00
Champagne Nicolas Feuillatte	12 cl	8,50



Bières & Cidres

PRESSION		25 cl	50 cl
Birra Moretti Pelforth		3,90	7,40
Slavia, Affligem		4,60	8,80
Bière du moment		4,60	8,80
Mort Subite Kriek ou Lambic Witte		5,10	9,50
BOUTEILLE			
Pelforth brune 33 cl PELFORTH Carlsberg	33 cl	6,00	
Desperados, Corona Sol	33 cl	6,00	
Mort Subite Witte, Kriek	33 cl	6,80	
Heineken 0.0 sans alcool	33 cl	4,50	
Cidre bio AB	25 cl	4,50	

Cocktail 8,00 €



Spritz 15 cl Aperol, prosecco, eau pétillante, orange	Piña Colada 25 cl rhum St James blanc, jus d'ananas, crème de coco, sirop de canne
Cosmopolitan 25 cl vodka Poliakov, triple sec, nectar de cranberry, jus de citron vert	Caipirinha 8 cl cachaça Aguacana, sirop de canne, dés de citron vert
Blue Lagoon 25 cl vodka Poliakov, liqueur de curaçao, jus de citron	Margarita 8 cl tequila Tiscay, triple sec, citron vert
Gin Fizz 25 cl gin Gibson's, jus de citron, sirop de canne, eau gazeuse	Sex on the Beach 25 cl vodka Poliakov, crème de pêche, ananas, cranberry
Mojito 25 cl rhum St James blanc, sirop de canne, eau gazeuse, citron vert en quartiers, feuilles de menthe, bitter	Américano maison 15 cl Martini, Campari, gin Gibson's, orange, citron
Ti' Punch 8 cl rhum blanc Dillon, sirop de canne, un quartier de citron vert	Mai Tai 25 cl rhums St James blanc et ambré, triple sec, citron vert, sirop d'orgeat

Cocktail Sans alcool - 7,00 €

Sunset 25 cl orange, ananas, citron, grenadine	Paradis 25 cl ananas, banane, fraise
Virgin Colada 25 cl jus d'ananas, crème de coco	Cario'Caraiños 25 cl citron vert, nectar de mangue, nectar de maracuja, jus de citron vert, sucre de canne
Virgin Mojito 25 cl jus de pomme, citron vert en quartiers, eau gazeuse, sirop de canne, feuilles de menthe	Pretty in Pink 25 cl jus d'ananas, nectar de cranberry, crème de coco, grenadine

Happy Hour



DU LUNDI AU VENDREDI, SAUF JOURS FÉRIÉS
16H30 À 19H30

Moretti Slavia ou Pelforth	50 cl	6,00
Cocktail avec alcool		6,00
Cocktail sans alcool		5,00
Vin Merlot, Chardonnay, Cinsault	14 cl 2,60 75 cl	12,50
Jus de fruits Caraïbos	20 cl	3,00



Boissons fraîches

Coca-Cola Red, Light, Zero	33 cl	4,20
Fuzetea	25 cl, Thé noir pêche ou thé vert mangue	4,20
Finley tonic	20 cl, Fanta	4,20
Badoit rouge, Evian	33 cl	4,20
Limonade L'Angéline, Diabolo	25 cl	4,20
grenadine, menthe, pêche, violette, citron, fraise, orgeat, kiwi		
Orangina	25 cl	4,20
Jus de fruits	25 cl	4,20
orange, abricot, pomme, tomate, ananas, pamplemousse		
Orange pressée	25 cl, Citron pressé	4,90
Pomelo pressé	25 cl	4,90
Badoit rouge, Badoit verte, Evian	75 cl	6,50

Boissons chaudes



Café express Lavazza Alteco AB	2,70
Noisette, décaféiné	2,70
Café double	4,80
Café crème, Chocolat	4,80
Cappuccino	5,50
Lait chaud	3,50
Chocolat ou Café Viennois	5,50
Irish Coffee Bushmills	8,00
Thé Dammann	4,50
English Breakfast, Ceylan, Darjeeling, Earl Grey, Smokey Lapsang, Jardin Bleu, 4 fruits rouges, vert nature Sencha Fukuyu, vert menthe Touareg, tilleul, verveine, camomille	



Whiskies 4 cl

J&B, Bushmills Red	7,50
Jack Daniel's Jack Daniel's Honey	8,50
Chivas Regal 12 ans Johnnie Walker 12 ans	9,50
Talisker, The Sexton	9,50
Oban 14 ans, Lagavulin 16 ans Monkey Shoulder	11,50
Nikka from the Barrel	12,50

Spiritueux 4 cl



Vodka Poliakov Silver, Gin Gibson's, Rhum St James	7,00
Tequila Tiscay	7,00
Rhum St James Cuvée 1765	9,50
Ron Diplomático Reserva Exclusiva	9,50
Gin HTK	10,00

INFORMATION CORONAVIRUS

COVID-19

PROTÉGEONS-NOUS LES UNS LES AUTRES



**Se laver régulièrement
les mains ou utiliser une
solution hydro-alcoolique**



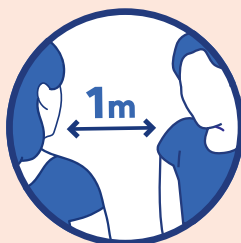
**Tousser ou éternuer
dans son coude
ou dans un mouchoir**



**Se moucher dans
un mouchoir à usage unique
puis le jeter**



**Eviter
de se toucher
le visage**



**Respecter une distance
d'au moins un mètre
avec les autres**



**Saluer
sans serrer la main
et arrêter les embrassades**



**En complément de ces gestes, porter un masque
quand la distance d'un mètre ne peut pas être respectée**



GOVERNEMENT.FR/INFO-CORONAVIRUS



0 800 130 000
(appel gratuit)