

Le Brazilia



Nos Desserts et Glaces

Nougat glacé	6 €
Moelleux aux pommes et cannelle	6 €
Mousse au chocolat	5 €
Coulant au chocolat, crème anglaise et boule de vanille	6 €
Fromage blanc et son coulis de fruits rouges	5 €
Coupe 3 boules au choix (crème glacée ou sorbet)	5 €
Chocolat liégeois (2 boules chocolat, 1 boule vanille, chocolat chaud, chantilly)	6 €
Café liégeois (2 boules café, 1 boule vanille, espresso, chantilly)	6 €
Dame Blanche (3 boules vanille, chocolat chaud, chantilly)	6 €
Pêche Melba (2 boules vanille, pêche au sirop, coulis de fruits rouges, chantilly)	6 €
Poire Belle-Hélène (2 boules poire, poire au sirop, chocolat, chantilly)	6 €
Colonel (3 boules citron, Vodka)	7 €
Café gourmand	7 €
Irish coffe	7 €
Tiramisu	6 €

Nos Fromages

Assiette de fromage	6 €
---------------------	-----

Vins Rouges

	75 cl	37,5 cl
AOC Saint Nicolas de Bourgueil «Échaillon» 2009	18 €	12 €
AOC Fronton «Château Caudeval» réserve Roland 2009	10 €	
AOC Puisseguin Saint-Émilion «Château Bayens» 2008	18 €	12 €
AOC Fitou «Côtes de Tauch»	18 €	
VDP Corbières «Peyres Nuldes»	12 €	
VDQS Côtes de Saint-Mont «Amatus» 2008	14 €	

Vins Blancs

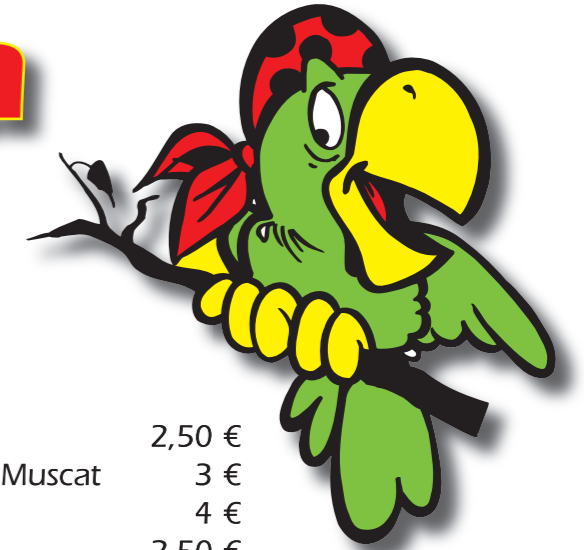
AOC Alsace Riesling 2010	16 €
VDP UBY Côtes de Gascogne «Colombard Ugni blanc» (sec)	14 €
VDP UBY Côtes de Gascogne «Gros et Petit Manseg» (moelleux)	18 €
VDP Chardonnay «Comtes de Belvèze» 2009	12 €

Vins Rosés

AOC Fronton «Château Caudeval» réserve Roland 2010	10 €	
AOC Côtes de Provence «Les Maîtres Vignerons» 2010	18 €	
AOC Côtes de Provence «Mas Fleury» 2010	20 €	12,50 €
VDP Côtes Catalanes «Clair de Rose» 2010	10 €	
VDQS Côtes de Saint-Mont «Amatus»	14 €	

Verre de vin 19 cl	3 €
--------------------	-----

Le Brazilia



Mise en Condition

Ricard, Pastis 51	2,50 €
Martini blanc et rouge, Porto blanc et rouge, Suze, Muscat	3 €
Americano maison	4 €
Kir (crème de cassis, pêche ou mûre)	2,50 €
Kir communard (vin rouge, crème de cassis)	2,50 €
Kir royal (champagne, crème de cassis, pêche ou mûre)	6,50 €
Coupe de champagne	6,50 €
Bouteille de champagne (Nicolas Feuillate)	50 €
Bouteille de champagne (Mumm)	65 €
Bière pression blonde (Jupiler)	2,50 €
Bière pression blonde (Leffe)	3 €
Bière bouteille 33 cl (1664)	3,50 €
Bière bouteille 33 cl (Heineken)	4 €
Desperados	4,50 €
Whisky (Clan Campbell ou Ballantines) 4 cl	5 €
Gin, Vodka, Tequila, Rhum 4 cl	5 €
Chivas Regal 12 ans d'âge, Jack Daniel's 4 cl	7 €
Armagnac, Poire	6 €
Get 27, Malibu, Manzana	4 €

Nos Cocktails

Cocktail Brazilia (Rhum brun et blanc, jus de mangue, orange et ananas)	6 €
Piña Colada (Rhum brun et blanc, glace coco, jus d'ananas)	6 €
Mojitos (Rhum blanc, citron vert, menthe, perrier)	6 €
Cocktail sans alcool (orange, ananas, mangue, grenadine)	4,50 €

Jus de fruits et sodas

Coca cola, Coca cola zéro	3 €
Orangina, Schweppes tonic, perrier, vittel	2,50 €
Jus de fruits (orange, ananas, tomate, abricot, ACE)	2,50 €
Sirop à l'eau	1 €
Diabolo	2,50 €

Eaux minérales et boissons chaudes

Eau minérale plate ou gazeuse (Pinéo) 1 l	4,50 €
Café, Déca, Allongé, Noisette	1,50 €
Cappuccino, Thé, Infusion	2 €

Le Brazilia



Mise en Appétit

Assiette de foie gras	9 €	
Carpaccio de bœuf (basilic, bœuf, parmesan)	7,50 €	
Assiette de charcuterie	XL 13 €	L 9 €
Salade lyonnaise (œuf poché, croûtons, lardons)	XL 13 €	L 9 €
Salade gourmande (magret fumé, gésiers, foie gras)	XL 13,50 €	L 9,50 €
Salade de chèvre (tartines de chèvre au pesto)	XL 12 €	L 8 €
Assiette de saumon fumé	10 €	

Formule Fraîcheur

1 salade XL + 1 dessert au choix	15,90 €
----------------------------------	---------

Notre Pêche du jour

 servi avec riz sauvage

Pavé de saumon grillé avec son pesto	14 €
Gambas à la Brésilienne (gambas à la plancha flambées en salle)	15 €
Seiche à la plancha persillée	20 €

Nos Viandes

 servi avec salade et frites maison

Entrecôte grillée (300 g)	18 €
Magret grillé au caramel de miel	17 €
Tripes artisanales à la mode de Caen et ses pommes vapeur	12 €
Confit de canard et ses pommes de terre persillées ou pommes vapeur	15 €
Tartare de bœuf haché minute préparé (250 g)	14 €

Sauces : poivre vert, roquefort ou échalote (supplément 1 €)

Nos Pâtes

Tagliatelles carbonara	9 €
Lasagnes	10 €

Nos Moules

Marinières	11 €
À la crème	10 €

Le Brazilia



Notre service
à l'épée !

Menu Churrasco à 22 €

5 viandes grillées à volonté

Chorizo grillé et sa compote de pommes

Poulet mariné

Travers de porc rôti

Cœurs de canard persillés

Bœuf grillé

5 accompagnements à volonté

Salade verte et beignets de banane

Gratin dauphinois

Poivrons marinés

Riz sauvage créole

Gratin de légumes

1 dessert au choix

Mousse au chocolat

Coulant au chocolat, crème anglaise et boule vanille

Fromage blanc et son coulis de fruits rouges

Tiramisu

Glace, 3 boules au choix

Menu Enfant à 9 € (- de 12 ans)

1 soda ou 1 jus de fruits

1 hamburger frais maison ou poisson pané et son accompagnement

1 glace au choix