

Brasserie

131

BOULEVARD
SAINT-GERMAIN
75006

ENTRÉES

Tartine de pain du coin « Benoit Castel », moelle et fleur de sel	14
Saucisson « Louis Ospital » et radis beurre	12
Tarama « Petrossian »	19
Calamars frits, sauce tartare	14
Asperges vertes, mousseline à notre façon	20
Poireaux vinaigrette, petits croûtons et herbes fraîches	9
Oeufs mayo Brass... peut-être champion du monde!	8
Cœur de saumon fumé, crème épaisse	18
Soupe à l'oignon gratinée	9
Les six Géants de Bourgogne n°5	19
Foie gras de canard, sel et poivre	22

SALADES ET SANDWICHES

La belle salade Parisienne	17
Lobster roll	37
Croque monsieur, Prince de Paris et vieux comté	19
Brass Club Sandwich	23

POISSONS

Saumon à l'oseille	25
Goujonnettes de sole, sauce tartare	37
Tartare de bar, concombre et Granny Smith	22
Homard frites!	85

VIANDES

Château filet béarnaise	32
Filet de bœuf au poivre	33
Tartare de bœuf brasserie	19
Foie de veau au vinaigre de framboise	29
Saucisse bio au couteau, parfait avec de la purée	19
New York L Bone steak à partager	95

PÂTES

French mac and cheese, jambon blanc et truffes	22
Rigatoni tomate basilic, parmigiano reggiano	18

ACCOMPAGNEMENTS

Pommes frites	5
Purée de pommes de terre	5
Haricots verts	5
Tomates datterino et olives kalamata	5
Riz basmati	5
Belle salade verte	5

FROMAGES ET DESSERTS

Comté 24 mois	12
Fruits rouges et chantilly	12
Tartelette framboises, mousseline vanille	14
Fromage blanc au lait d'amande, miel et granola	9
La brioche façon pain perdu	14
Mousse tiède soufflée au chocolat minute	14
Crème brûlée à la vanille	9
Eton Mess aux fruits rouges	17
Un beau chou chantilly et expresso	9
Christophe Pedone, glacier artisanal Vanille, Caramel Beurre Salé, Chocolat, Yaourt, Fraise, Citron	3



VINS AU VERRE

	15CL	
BLANC		
Bourgogne Chardonnay, 2023 <i>Domaine Doudet Naudin</i>	8	
Menetou salon, 2023 <i>Domaine Antoine Van Remoorter</i>	10	
Chenin « Le Grand Lever », 2023 <i>Domaine la Bouche du Roi</i>	12	
ROUGE		
Côtes du Rhône, 2022 « <i>Les Launes</i> »	7	
Bourgogne Pinot Noir, 2023 <i>Domaine JC Garnier</i>	9	
Saint-Estèphe, 2019 <i>Devise de Lilian</i>	10	
ROSÉ		
Minuty Prestige, 2024 <i>Côtes de Provence</i>	9	
Domaine Ott Château de Selle, 2024 <i>Côtes de Provence</i>	14	
CHAMPAGNE		
Champagne Charles Heidsieck, <i>Brut</i>	14	
Champagne Charles Heidsieck, <i>Blanc de Blancs</i>	17	
BIÈRES	25CL	50CL
Brass Blonde	5	7
Gallia Weiss & Versa	5	8
Gallia Western IPA	6	9
Corona Extra 33CL		9
La Parisienne Pale Ale 33CL <i>Bière bio sans alcool</i>		9

SÉLECTION DE COCKTAILS

Paloma Tequila Vecindad, jus de pamplemousse, jus de citron vert, Drims soda pamplemousse	14
French Blonde Lillet blanc, Gin Bickens, liqueur St Germain, jus de citron vert, jus de pamplemousse	14
Fizz St Germain Gin Bickens, liqueur St Germain, jus de citron vert, simple sirop, Drims tonic concombre basilic	14
SPIRITUEUX, LIQUEURS, EAUX DE VIE	6CL
Armagnac Laballe <i>Résistance</i>	12
Cognac Rémy Martin <i>Accord Royal 1738</i>	14
Calvados Christian Drouin XO, <i>Pays d’Auge</i>	14
Rhum Hampden <i>8 ans</i>	14
Vodka Grey Goose <i>Original</i>	16
Gin Citadelle	14
Bourbon Woodford Reserve	16
Whisky Glendronach <i>12 ans</i>	20
Whisky Nikka <i>From the Barrel</i>	14
Get 27, Amaretto, Bailey’s Limoncello, Chartreuse jaune	12
Chartreuse verte	15
Poire Williams Vieille Prune	15

CAFÉTÉRIE

Café expresso, allongé	3
Double expresso, café crème	5
Cappuccino, café viennois	6
Café frappé	6
Chocolat chaud	7
Chocolat viennois	8
Thé Mariage Frères <i>French breakfast tea, Casablanca, Marco Polo, Thé blanc et rose, Fuji Yama</i>	7
Infusion Mariage Frères <i>Camomille, Tilleul</i>	7

SOFTS

Demi Vittel, Demi San Pellegrino	6
Perrier	6
Coca Cola, Coca Cola Zero	6
Fuze tea pêche	6
Orangina	6
Drims tonic, Drims ginger beer	6
Jus de fruit pressé <i>Pamplemousse, orange, citron</i>	8
Jus de fruit «Papillon» <i>Pomme, tomate</i>	8
Nectar «Papillon» <i>Fraise, abricot</i>	8