

Entrées		Poissons		Accompagnements	
Tartine de pain du coin « Benoit Castel », moelle et fleur de sel	14	Saumon à l’oseille	25	Pommes frites	
Saucisson « Louis Ospital » et radis beurre	12	Goujonnettes de sole, sauce tartare	37	Purée de pommes de terre	
Tarama « Petrossian »	19	Tartare de bar, concombre et Granny Smith	22	Haricots verts	
Calamars frits, sauce tartare	14	Homard frites!	85	Tomates datterino et olives kalamata	
Tomates multicolores, concombre, avocat, huile d’olive et basilic	12	Filet de bar plancha, sauce vierge	29	Riz basmati	
Poireaux vinaigrette, petits croûtons et herbes fraîches	9			Belle salade verte	
Oeufs mayo Brass... peut-être champion du monde!	8	Viandes		Accompagnements supplémentaires	5
Cœur de saumon fumé, crème épaisse	18	Château filet béarnaise	32	Fromages et desserts	
Soupe à l’oignon gratinée	9	Filet de bœuf au poivre	33	Comté 24 mois	12
Les six Géants de Bourgogne n°5	19	Tartare de bœuf brasserie	19	Fruits rouges et chantilly	12
Foie gras de canard, sel et poivre	22	Foie de veau au vinaigre de framboise	29	Tartelette au citron	12
Melon nature - Melon au Porto	13-15	Saucisse bio au couteau, parfait avec de la purée	19	Mousse au chocolat, fleur de sel	11
		New York L Bone steak à partager	95	La brioche façon pain perdu	14
Salades et Sandwichs		Pâtes		Baba au rhum et chantilly	15
La belle salade Parisienne	17			Crème brûlée à la vanille	9
Lobster roll	37	French mac and cheese, jambon blanc et truffes	22	Eton Mess aux fruits rouges	17
Croque monsieur, Prince de Paris et vieux comté	19	Rigatoni tomate basilic, parmigiano reggiano	18	Un beau chou chantilly et expresso	9
Brass Club Sandwich	23			Christophe Pedone, glacier artisanal Vanille, Caramel Beurre Salé, Chocolat, Yaourt, Fraise, Citron	3

VINS AU VERRE15CL

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

BIÈRES25CL50CL

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 VIE6CL

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

STARTERS

Country bread toast by « Benoît Castel », marrow and fleur de sel	14
« Louis Ospital » dry sausage radishes and butter	12
« Petrossian » tarama	19
Fried calamari, tartar sauce	14
Tomato, avocado, and cucumber salad	12
Leeks vinaigrette, croutons and fresh herbs	9
Brass-style egg mayo... maybe world champion!	8
Smoked salmon fillet, thick cream	18
Onion soup « gratinée »	9
The six Burgundy snails	19
Duck foie gras, salt and pepper	22
Fresh Melon - Melon with Port	13-15

SALADS AND SANDWICHES

Parisian salad ham, cheese, mushroom and mixed greens	17
Lobster roll	37
Croque monsieur, Prince de Paris ham and aged Comté	19
Brass Club Sandwich	23

FISH

Salmon, creamy sorrel sauce	25
Sole goujonnettes, tartar sauce	37
Sea bass tartar, cucumber and Granny Smith apple	22
Lobster and fries!	85
Sea Bass Fillet with sauce vierge	29

MEAT

Chateaubriand steak, béarnaise sauce	32
Beef filet, black pepper sauce	33
Brasserie beef tartar	19
Veal liver with raspberry vinegar	29
Knife-cut sausage, mashed potato perfection	19
New York L-Bone steak to share	95

PASTAS

French mac and cheese, ham and truffles	22
Basil tomato rigatoni, parmigiano reggiano	18

SIDES

French fries	
Mashed potatoes	
Green beans	
Datterino tomatoes and kalamata olives	
Basmati rice	
Mixed green salad	
Additional side dish	5

CHEESES AND DESSERTS

24-month aged Comté	12
Red berries and chantilly cream	12
Lemon tart	12
Chocolate mousse with fleur de sel	11
French toast-style brioche	14
Rum baba and chantilly cream	15
Bourbon vanilla crème brûlée	9
Eton Mess with red berries	17
A cream puff with chantilly & an espresso	9
Christophe Pedone, artisanal ice cream maker <i>Vanilla, Salted Butter Caramel, Chocolate, Yogurt, Fruits, Lemon</i>	3

WINE BY THE GLASS

15CL

WHITE

Bourgogne Chardonnay,
2023 *Domaine Doudet Naudin*

8

Menetou salon, 2023 *Domaine Antoine Van Remoorter*

10

Chenin « Le Grand Lever »,
2023 *Domaine la Bouche du Roi*

12

RED

Côtes du Rhône, 2022 «*Les Launes*»

7

Bourgogne Pinot Noir,
2023 *Domaine JC Garnier*

9

Saint-Estèphe, 2019 *Devise de Lilian*

10

ROSÉ

Minuty Prestige, 2024 *Côtes de Provence*

9

Domaine Ott Château de Selle,
2024 *Côtes de Provence*

14

CHAMPAGNE

Champagne Charles Heidsieck, *Brut*

14

Champagne Charles Heidsieck,
Blanc de Blancs

17

BEERS

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
Non-alcoholic beer also available

9

COCKTAIL SELECTION

Paloma

14

Tequila Vecindad, grapefruit juice,
lime juice, Drims soda

French Blonde

14

Lillet Blanc, Gin Bickens, St Germain liqueur,
lemon juice, grapefruit juice

Fizz St Germain

14

Gin Bickens, St Germain liqueur, lemon juice,
simple syrup, Drims tonic, basil

SPIRITS, LIQUEURS
& BRANDIES

6CL

Armagnac Laballe *Résistance*

12

Cognac Rémy Martin *Accord Royal 1738*

14

Calvados Christian Drouin XO *Pays d’Auge*

14

Rhum Hampden *8 years*

14

Vodka Grey Goose *Original*

16

Gin Citadelle

14

Bourbon Woodford Reserve

16

GlenDronach Whisky *12 years*

20

Nikka Whisky *From the Barrel*

14

Get 27, Amaretto, Bailey’s
Limoncello, Yellow Chartreuse

12

Green Chartreuse

15

Williams Pear Brandy
Old Plum Brandy

15

CAFÉTÉRIA

Espresso, long espresso

3

Double espresso, coffee with cream

5

Cappuccino, Viennese coffee

6

Iced coffee

6

Hot chocolate

7

Viennese hot chocolate

8

Mariage Frères Tea
*French breakfast tea, Casablanca,
Marco Polo, White and tea with rose, Fuji Yama*

7

Mariage Frères Infusions
Chamomile, Linden

7

SOFT DRINKS

Vittel or San Pellegrino (half liter)

6

Perrier

6

Coca Cola, Coca Cola Zero

6

Peach Fuze tea

6

Orangina

6

Drims tonic, Drims ginger beer

6

Fresh juice
Grapefruit, orange, lemon

8

Juice «Papillon»
Apple, tomato

8

Nectar «Papillon»
Strawberry, apricot

8

LE DÉJEUNER

20

LUNDI

*Caesar salade
au bon poulet rôti*

MARDI

*Belle tomate
farciée*

MERCREDI

*Moules frites
en souvenir de Léon*

JEUDI

*Navarin d'agneau
printanier*

VENDREDI

Aïoli de cabillaud

SAMEDI

*Poulet rôti presque
comme à la maison*

DIMANCHE

*Poulet rôti presque
comme à la maison*

Une cuisine de quartier, offre de saison