

— Le meilleur de l'esprit Brasserie —

LA BRASSERIE

QUI (R)ÉVEILLE VOS PAPILLES
À BESANÇON & DOLE

VIVEZ

UN **MOMENT GOURMAND**
AVEC NOTRE CARTE DE
RESTAURATION

Découvrez nos plats cuisinés avec les produits
de notre partenaire local

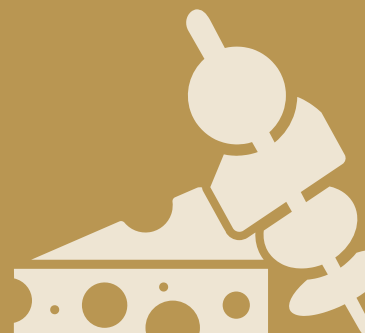


Prix TTC, service compris.

Pour votre santé, mangez au moins 5 fruits et légumes par jour.
www.mangerbouger.fr

Photos non contractuelles - Source : Callahan. Sauf erreur typographique.

NOS FORMULES & PLAISIRS À PARTAGER



10,99 €

Du lundi au vendredi

PLAT DU CHEF

uniquement le midi

Commandez-le vite
avant qu'il n'y en ait plus !

Quantité limitée

13,99 €

Du lundi au vendredi

FORMULE DUO

Plat du Chef + Café doux

UNIQUEMENT LE MIDI

PENSEZ-Y !

ASSIETTES À PARTAGER

Onion rings (12 pièces)	7,99 €
Préfou	7,99 €
<i>Délicieux pain garni de beurre, ail et persil.</i>	
Poulet crispy (5 pièces)	9,99 €
Cochonnaille	12,99 €
<i>Assortiment de charcuterie.</i>	
Bruschetta provençale	10,99 €
Bruschetta fromagère	10,99 €
Mix gourmand	15,99 €
<i>Assortiment de poulet crispy, onion rings et frites.</i>	



BRUSCHETTA PROVENÇALE



NOS MENUS



€
25,99

COMPTOIR

Assiette de charcuterie

OU

Salade comtoise

—
Crousty poulet

OU

Fish and Chips

—
Tiramisu au spéculoos
& caramel aux cristaux de sel

OU

Crème brûlée vanille



€
28,99

GOURMAND

Croûte aux morilles

OU

Foie gras mi-cuit du Chef

—
Pavé de bœuf mariné

OU

Steak de thon mi-cuit

—
Macaron aux framboises
façon religieuse

OU

Cœur coulant chocolat noir



POUR COMMENCER



ENTRÉES

Assiette de charcuterie 9,99 €

Croûte aux morilles 9,99 €
Morilles, crème aux herbes et échalotes. Servie avec du pain grillé.

♥
Foie gras mi-cuit du Chef
Solo (50 g) 9,99 € | Duo (100 g) 17,99 €
Accompagné d'un confit d'oignons et de toasts grillés.

Carpaccio de bœuf 12,99 €
Environ 100 g. Tranches fines de bœuf, agrémentées de pétales de fromage italien, câpres et pistou.



SALADE POULET CRISPY



SALADES

♥
Salade poulet crispy M 10,99 € | XL 15,99 €

Salade, poulet croustillant, croûtons, pétales de fromage italien, tomates cerises, concombre, le tout nappé d'une sauce blanche.

Salade Comtoise M 10,99 € | XL 15,99 €
Salade, pommes de terre grenaille, saucisse fumée, Comté AOP, crudités, pickles d'oignons, lardons croustillants et vinaigrette à la moutarde à l'ancienne.

Poke Bowl de la mer 19,99 €
Riz basmati, sésame, rillettes de poisson, crevettes, poulpe, oignons frits, crudités et vinaigrette balsamique.



LES PLATS DE BRASSERIE



Saucisse au Comté de notre boucher

13,99 €

Env. 180 g. Saucisse rustique, généreuse et savoureuse, préparée par la **Boucherie Croppet**, maison traditionnelle reconnue pour ses viandes françaises. Servie avec sauce moutarde et pommes de terre grenaille.



Galette comtoise

13,99 €

Crêpe salée à base de sarrasin, garnie de pommes de terre, saucisse fumée, oignons frits et cancoillotte, servie avec une salade.

Galette végétarienne

13,99 €

Crêpe salée à base de sarrasin, garnie de pommes de terre, légumes de saison, oignons frits et cancoillotte, servie avec une salade.

Crousty poulet

13,99 €

Tenders de poulet servis avec du riz basmati, sésame et une sauce sriracha.

Suprême de volaille

au citron confit & romarin

17,99 €

Suprême de volaille doré, parfumé au citron confit et au romarin. Servi avec des tagliatelles.

Tartare de bœuf

17,99 €

Bœuf finement coupé au couteau, assaisonné avec cornichons, ciboulette et pistou. Servi avec câpres, jaune d'œuf, frites et salade.

RISOTTO CRÉMEUX AUX CREVETTES ET POULPE GRILLÉ



GALETTE COMTOISE

🐟 Risotto crémeux

aux crevettes et poulpe grillé

19,99 €

Riz cuisiné lentement dans un bouillon, accompagné de crevettes et de poulpe grillé, le tout relevé d'une sauce bisque, pour un bel équilibre entre fondant et mâche.

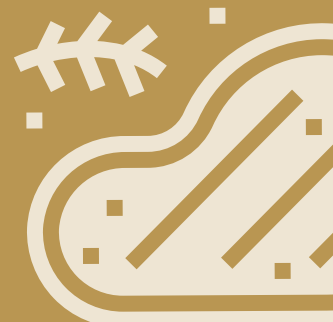
🐟 Fish and Chips

17,99 €

Filet de poisson blanc frit dans une pâte à bière légère et croustillante. Servi avec frites, salade et sauce tartare.



À LA PLANCHA



Steak de thon mi-cuit 19,99 €

Steak de thon délicatement saisi, accompagné d'échalotes confites à la sauce soja et au beurre noisette. Servi avec des pommes de terre grenaille.

Steak à cheval 13,99 €

Env. 120 g. Avec un œuf au plat. Servi avec frites et salade.

Andouillette de Troyes 14,99 €

Env. 145 g. Andouillette traditionnelle droite à bouts tronçonnés, composée de chaudin, d'estomac de porc, d'oignons et d'épices. Délicatement grillée et servie avec frites, sauce à la moutarde à l'ancienne et salade.

Pavé de bœuf mariné 18,99 €

Env. 180 g. Pavé de bœuf tendre et savoureux, mariné pour plus de goût, servi avec sauce du Chef, frites et salade.

Bavette d'ailouy 18,99 €

Environ 180 g. Pièce de viande tendre et juteuse. Servie avec sauce du Chef, frites et salade.

Entrecôte XL 29,50 €

Env. 380 g. Entrecôte de bœuf tendre, servie avec sauce du Chef, frites et salade.



ENTRECÔTE XL



STEAK DE THON MI-CUIT



EN SUPPLÉMENT

Garniture 2,99 €

Frites, pommes de terre grenaille, riz basmati, risotto, tagliatelles ou légumes du moment.

Salade 1,99 €

Sauce 1,99 €

Sauces chaudes : morilles, moutarde à l'ancienne ou Chef.

Sauces froides : chipotle, tartare, sriracha, Savagnin ou blanche.

BURGERS



Burger morilles M 20,99 € | L 24,99 €

Buns, steak haché de bœuf, confit d'oignons, tranche de Comté AOP et sauce chaude aux morilles.

Burger Comtois M 16,99 € | L 21,99 €

Buns, steak haché de bœuf, oignon rouge, tranche de Comté AOP, salade et sauce mayonnaise au Savagnin.

Spicy pork M 18,99 € | L 22,99 €

Buns, préparation bouchère à base de porc, poitrine, cheddar, oignons frits, pickles, mayonnaise chipotle.

Spicy chicken M 18,99 € | L 22,99 €

Buns, poulet croustillant, poitrine, cheddar, oignons frits, pickles, mayonnaise chipotle.

SPICY PORK
(FORMAT L)



BURGER MORILLES
(FORMAT M)



Nos burgers
sont accompagnés de frites.

M : un steak | L : deux steaks

Nos burgers peuvent être préparés
avec la galette végétale du Chef
ou du poulet crispy,
en remplacement du steak de bœuf.



DESSERTS



Assiette de fromages 10,99 €
Assortiment de fromages.

Café gourmand 7,99 €
Assortiment de mini-desserts accompagnant votre boisson chaude préférée !

Crème brûlée vanille 6,99 €
Crème parfumée à la vanille avec une croûte caramélisée et croustillante sur le dessus.

Cœur coulant chocolat 8,99 €
Gâteau au chocolat avec un cœur coulant au chocolat noir, servi avec une boule de glace vanille.

Dôme citron meringué 6,99 €
Sur biscuit succès, dôme citron acidulé, meringue italienne.

Macaron aux framboises façon religieuse 8,99 €

Gâteau moelleux à l'amande garni de chantilly et de framboises.

Tiramisu au spéculoos & caramel aux cristaux de sel 6,99 €
Un dessert classique revisité avec des brisures de spéculoos, une crème mascarpone onctueuse et un caramel aux cristaux de sel.

Maxi cookie 6,99 €
Cookie fondant et croustillant aux chocolats, noix de pécan et noisettes. Servi avec glace vanille et chantilly.

MACARON AUX FRAMBOISES
FAÇON RELIGIEUSE



CRÊPE CALLAHAN



CRÊPES

Sucre ou chantilly 4,99 €

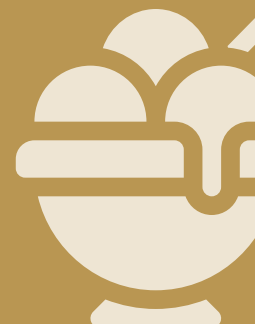
Chocolat ou caramel 5,99 €

Callahan 6,99 €
Glace vanille, coulis chocolat, chantilly et amandes effilées.

Suzette 7,99 €
Flambée au Grand Marnier et accompagnée de chantilly.



COUPES GLACÉES



8,99 €

Prix unique

Callahan

3 boules de glace vanille, mini macarons, sauce chocolat, chantilly et amandes effilées.

Melba

3 boules de glace vanille, coulis, fruits de saison.

Bretonne

2 boules de glace vanille, 1 boule de glace caramel, sauce caramel, crêpe en lamelles, chantilly et amandes effilées.

Dame Blanche

3 boules de glace vanille, sauce chocolat, chantilly et amandes effilées.

Gourmande

1 boule de glace vanille, 1 boule de glace chocolat, morceaux de cookie, coulis caramel, chantilly et amandes effilées.

Liégeoise

2 boules de glace chocolat, 1 boule de glace vanille, sauce chocolat, chantilly et amandes effilées.
Disponible en version caramel ou café.

CALLAHAN



À LA CARTE

Composez votre coupe glacée selon vos envies.

2 boules 4,99 €

3 boules 6,50 €

Coulis 0,99 €

Framboise, mangue, chocolat, caramel.

Chantilly 0,99 €

Parfums glaces :

Vanille, chocolat, caramel, café, menthe chocolat, pistache, fraise.

Parfums sorbets :

Citron, framboise, cassis, coco.



VINS, CHAMPAGNES & PÉTILLANTS



ROSÉ

Pays d'Oc - IGP (12,5°)

📍 **Languedoc - Cépages Cinsault, Grenache et Syrah.** Issu d'un assemblage majoritaire de Cinsault et de Grenache ce vin est frais et agréable. En attaque en bouche, il s'exprime par son fruité délicat suivi d'une belle souplesse.

12,5 cl	25 cl	50 cl	75 cl
4,70 €	8,20 €	13,40 €	18,10 €

Luberon - AOC (13,5°)

📍 **Vallée du Rhône - Cépages Syrah et Grenache.** Ce vin livre un nez de petites baies rouges, une touche de mara des bois et des notes de fruit de la passion. La bouche est juteuse avec une impression presque lactée, gourmande et acidulée. Des notes de mangue, de fruits à chair blanche accompagnent la finale aromatique. Il associe puissance et fraîcheur.

12,5 cl	25 cl	50 cl	75 cl
5,20 €	8,70 €	15,40 €	20,60 €

Côtes de Provence - AOP (12,5°)

📍 **Provence - Cépages Cinsault, Grenache, Syrah et Rolle.** On attrape un coup de soleil et un coup de « je t'aime » pour ce vin aussi beau à l'extérieur qu'à l'intérieur. Il offre une palette d'arômes intenses et révèle tour à tour des notes de citron mûr et fruits exotiques mêlées à des notes florales audacieuses. En bouche, ce rosé inattendu revêt ses plus beaux atours pour délivrer une performance d'une fraîcheur inouïe.

12,5 cl	25 cl	50 cl	75 cl
7,20 €	12,70 €	22,90 €	32,10 €

BLANC

Côtes de Gascogne - IGP (12°)

📍 **Sud-Ouest - Cépages Colombard et Gros Manseng.** Un vin raffiné, qui, comme un arc-en-ciel, vous offre une palette de sensations, de vivacité, de gourmandise et de fraîcheur.

12,5 cl	25 cl	50 cl	75 cl
4,70 €	8,20 €	13,40 €	18,10 €

Riesling - AOC (11,5°)

📍 **Alsace - Cépage Riesling.** Vin élégant et floral aux arômes légèrement citronnés. Bouche fraîche et persistante.

12,5 cl	25 cl	50 cl	75 cl
5,70 €	9,70 €	16,90 €	23,10 €

Beaujolais blanc - AOC (12°)

📍 **Beaujolais - Cépage Chardonnay.** Ce vin offre des arômes frais et fruités, avec des notes d'agrumes, de fruits blancs et une subtile minéralité. En bouche, il est léger à boire, avec une acidité rafraîchissante et une finale vive.

12,5 cl	25 cl	50 cl	75 cl
6,20 €	10,70 €	18,90 €	26,10 €

Arbois - AOC (14°)

📍 **Jura - Cépages Chardonnay et Savagnin.** Un vin typique du Jura avec une robe jaune et un nez aux notes de noix. En bouche, un équilibre alliant des nuances de noix et de noisettes.

12,5 cl	25 cl	50 cl	75 cl
6,90 €	11,90 €	21,60 €	28,80 €

Graves - AOC (12°)

📍 **Bordeaux - Cépages Sauvignon et Sémillon.** D'un beau jaune doré brillant et limpide, ce vin séduit par sa complexité aromatique avec des notes de fleurs blanches et de miel venant s'ajouter aux parfums d'agrumes et de pêche. Frais, ample et bien équilibré, le palais se développe avec beaucoup de finesse.

12,5 cl	25 cl	50 cl	75 cl
7,70 €	13,70 €	24,90 €	35,10 €



VINS, CHAMPAGNES & PÉTILLANTS



ROUGE

Pays d'Oc - IGP (12,5°)

📍 *Sud-Ouest - Cépage 100% Syrah.* Gorgé de fruits, gourmand et bien équilibré, ce vin est agréable.

12,5 cl	25 cl	50 cl	75 cl
4,70 €	8,20 €	13,40 €	18,10 €

Plan de Dieu - AOC (14,5°)

📍 *Côtes du Rhône - Cépages Grenache, Carignan et Syrah.* Des notes d'épices et de garrigue. En bouche, une belle attaque suave et ronde, des tanins bien enrobés.

12,5 cl	25 cl	50 cl	75 cl
5,20 €	8,70 €	14,90 €	19,10 €

Coteaux Bourguignons - AOC (13,5°)

📍 *Bourgogne - Cépage Gamay.* Ce vin élégant offre une palette aromatique sur les fruits noirs (cassis, mûre) et des notes légèrement boisées. Il montre, en bouche, de la souplesse et des tanins fins. Ceci appuie sur la finesse de la structure et accorde une finale fraîche et fruitée.

12,5 cl	25 cl	50 cl	75 cl
5,70 €	9,20 €	15,90 €	21,10 €

Valençay - AOC (12°)

📍 *Val de Loire - Cépages Pinot Noir et Côt.* Le Valençay est un vin du Berry tout comme le Reuilly, le Quincy et le Menetou-Salon qui sont ses voisins proches. Ce vin est rond en bouche, harmonieux, avec un côté fruité agréable qui s'accompagne d'un arôme de violette des bois. À déguster avec une viande rouge ou même des plats épicés.

12,5 cl	25 cl	50 cl	75 cl
6,70 €	11,70 €	21,40 €	28,60 €

CHAMPAGNES & PÉTILLANTS

Champagne Billecart-Salmon

« Brut - Réserve »

En 1818, Nicolas François Billecart et Elisabeth Salmon unirent leurs talents pour créer la Maison de Champagne Billecart-Salmon. Depuis sept générations, les membres de la famille s'attachent à perpétuer la tradition familiale en restant fidèle à un serment immuable : « privilégier la qualité, viser l'excellence ».

Bouteille - 75 cl	80,00 €
-------------------	---------

Crémant du Jura

Coupe - 10 cl	5,50 €
---------------	--------

Prosecco

Coupe - 10 cl	5,50 €
---------------	--------

