



BRASSERIE

L'effervescence



CARTE HIVER 22-23

LE MENU DE L'ARDOISE

Servi midi et soir tous les jours **Entrée + plat + dessert**

À PARTAGER (pour 2, 3, 4 ou plus...)

Planche apéritive 16,90 €
Assortiment de charcuteries, fromages et autres « grignotages »

Les éclairs iodés 17,50 €
Éclairs salés, saumon gravlax mariné à la betterave, hareng fumé, sauce suédoise et autres gourmandises...

POUR DÉBUTER

Œuf parfait « Meurette » 7,90 €
Œuf parfait, sauce meurette et ses mouillettes


Gravlax de saumon 10,20 €
Gravlax de saumon maison, betteraves en plusieurs façons, sauce suédoise

 **Tartine de Saint-Marcelin** 8,50 €
Tartine de Saint-Marcelin, salade mélangée, noix et miel

LES SALADES

L'Effervescence (Nouvelle recette) 15,90 €
½ Pomme de terre gratinée au Reblochon, œuf parfait, gésiers de volaille, filet mignon de porc séché maison, pain grillé aillé, salade mélangée, vinaigrette

Tartine gravlax* (Nouvelle recette)** 16,90 €
Tartine de pain du boulanger, sauce crémeuse suédoise, saumon gravlax, graines de sésame, betteraves Chioggia, crevettes, crème de betterave, salade mélangée, citron jaune

 **La veggie** 14,90 €
Salade mélangée, tomates, champignons crus émincés, betteraves Chioggia, tagliatelles de carottes, galette de légumes maison au Cantal

LES BURGERS

	Simple	Double
L'Effervescence (Nouvelle recette)	16,50 €	19,50 €
Pain burger du boulanger légèrement toasté, sauce tradition, oignons confits, steak haché de bœuf Black Angus de 150g environ, Morbier AOP*		

Le forestier 16,50 € -
Pain burger du boulanger légèrement toasté, sauce forestière, poulet grillé, champignons de Paris grillés, Cantal jeune entre deux AOP*

FORMULE MIDI

Uniquement le midi, en semaine, hors jours fériés

10,50 €
Plat du jour

15,20 €
Entrée du jour + plat du jour
ou

Plat du jour + café gourmand ou dessert du jour/café

18,50 €
Entrée du jour + plat du jour
+ café gourmand ou dessert du jour/café

RETOUR DE PÊCHE

Tagliatelles aux fruits de mer 18,50 €
Tagliatelles fraîches, crème d'épinards aillés, tomates séchées, fruits de mer à la plancha

Bar « en portefeuille » 22,90 €
Bar rôti garni de légumes du moment

LES SPÉCIALITÉS

Gratin de pommes de terre aux trois fromages 16,90 €
Pommes de terre, oignons, tomme des Bauges AOP*, Cantal jeune entre deux AOP*, morbier AOP*, chiffonnade de jambon de pays, salade mélangée

Tagliatelles L'Effervescence 15,50 €
Tagliatelles fraîches, sauce tradition, œuf parfait, Grana Padano, filet mignon séché

Camembert rôti (Nouvelle recette) 18,20 €
Camembert entier rôti, thym, miel, assortiment de charcuteries, pommes de terre, salade mélangée

	Simple	Double
 Le veggie	15,70 €	-
Pain burger du boulanger légèrement toasté, sauce suédoise, champignons grillés, légumes rôtis, galette de légumes maison, Cantal jeune entre deux AOP*		

Le bourguignon 16,50 € 19,50 €
Pain burger du boulanger légèrement toasté, sauce meurette maison, steak haché de bœuf Black Angus de 150g environ, tagliatelles de carottes grillées, tomme des Bauges AOP*

MENU ENFANT 10,90 € Jusqu'à 12 ans

1 boisson + 1 plat + 1 dessert
Boissons

Jus de fruits, diablo, sirop à l'eau, Coca-Cola, Capri Sun

Plats


Filet de poulet grillé ou burger enfant
ou steak haché de bœuf ou tagliatelles carbonara

Desserts


Glace 2 boules ou salade de fruits frais ou mini mœlleux


L'ÉTAL DU BOUCHER





Entrecôte maturée 20 jours  **24,20 €**
Pièce d'entrecôte maturée, de 280g environ, garniture et sauce au choix

Épaule de porcelet rôti  **19,80 €**
Épaule de porcelet rôti, pommes de terre et jus corsé

Tartare de bœuf Charolais « Italien »  **16,90 €**
Viande de bœuf au couteau de 180g environ, servie crue, assaisonnement maison, garniture au choix, copeaux de Grana Padano, pignons de pin torréfiés, salade

Tartare de bœuf Charolais classique  **15,90 €**
Viande de bœuf au couteau de 180g environ, servie crue, assaisonnement maison, garniture au choix

Andouillette de Troyes  **17,20 €**
Andouillette de 180g, servie avec garniture au choix, oignons confits

Picanha de bœuf  **18,90 €**
Picanha de bœuf, de 200g environ, écrasé de pommes de terre dans la peau, sauce chimichurri


FINIR EN DOUCEUR

Toutes nos pâtisseries sont faites maison


Assortiment de fromages AOP* **8,20 €**
Assortiment de fromages AOP et salade verte, noix*

Crumble pommes/cannelle  **7,00 €**
Glace vanille, caramel beurre salé

Fruits frais de saison **6,90 €**
Juste des fruits frais... Et un sirop léger (menthe fraîche et citron), fait maison

Mœlleux au chocolat  **7,10 €**
Mœlleux au chocolat maison, servi avec un mélange de fruits frais, crème fouettée


Baba au rhum  **7,50 €**
Baba au rhum maison, aromatisé par nos soins, servi avec crème pâtissière vanille

Verrine poire/chocolat façon charlotte  **7,30 €**
Poires pochées au vin rouge, génoise maison, mousse au chocolat maison

Café gourmand **7,20 €**
Boisson chaude, accompagnée de mini-desserts

Thé ou chocolat gourmand **7,40 €**
Boisson chaude, accompagnée de mini-desserts

Garnitures supplémentaires au choix : **2,50 €**
Pommes au four sauce suédoise, écrasé de pommes de terre dans sa peau, frites, tagliatelles, légumes rôtis, gratin de pommes de terre forestier (+ 1 €)

Sauces supplémentaires au choix :  **1,00 €**
Sauce suédoise (froide), au Bleu, chimichurri, meurette, forestière (champignons), tradition (crème, oignons, lardons), beurre maître d'hôtel

Toutes nos sauces sont faites maison.

Nous assaisonnons nos plats au sel de Guérande.

Le poids des viandes indiqué est brut et avant cuisson et peut varier de +/-10%.

COUPES GLACÉES

LES CLASSIQUES

L'Effervescence **8,00 €**
Crèmes glacées caramel, nougat de Montélimar, vanille Bourbon, sauce caramel beurre salé maison, crumble maison, crème fouettée

Fruits gourmands **8,00 €**
Sorbet framboise, sorbet cassis, sorbet poire, tartare de fruits frais, crumble maison, crème fouettée

Caramelo **8,00 €**
Crème glacée caramel beurre salé, crème glacée vanille Bourbon, crème fouettée, caramel beurre salé

LES XXL

Charlotte **9,00 €**
Crème glacée vanille, sorbet framboise, sorbet fraise, génoise maison, crème fouettée, coulis de fruits rouges maison

Belle Hélène **9,00 €**
1 boule vanille, 1 boule nougat de Montélimar, 1 boule chocolat, mini mœlleux chocolat, sauce chocolat, poire fruit pochée, crème fouettée

COUPES

Coupe 2 boules **4,20 €**
Coupe 3 boules **6,00 €**

Sorbets :

Mangue exotique, citron vert, framboise, fraise, poire, cassis

Crèmes glacées :

Chocolat noir, vanille Bourbon, caramel beurre salé, nougat de Montélimar

Ingrédients supplémentaires au choix : **1,00 €**
Fruits frais, amandes effilées, sauce caramel, sauce chocolat...

LES VINS

VINS BLANCS

IGP** des Landes

Domaine Laballe « Sables fauves » (Cépages Gros Manseng, Colombard, Sauvignon, uni blanc)

15 cl	50 cl	75 cl
5,30 €	17,70 €	26,50 €

IGP** Côtes de Gascogne

Domaine Les Remparts (100% Sauvignon)

5,30 €	17,70 €	26,50 €
--------	---------	---------

AOP* Duché d'Uzès

Les Collines du Bourdic « La Rabassière » (Viognier, Grenache, Roussane)

6,80 €	22,60 €	34,00 €
--------	---------	---------

VIN MOELLEUX

IGP** Côtes de Gascogne

Domaine Les Remparts « Gouttes de Lune » (100% Petit Manseng)

15 cl	50 cl	75 cl
6,80 €	22,60 €	34,00 €

VIN ROSÉ

IGP** Alpes-de-Hautes-Provence

« Rosé Fruité » Domaine de Rousset (Grenache noir, Cabernet sauvignon, Vermentino, Muscat de Hambourg, Muscat à petits grains) VIN BIO

15 cl	50 cl	75 cl
5,20 €	17,30 €	25,50 €

VINS ROUGES

AOP* Saint-Nicolas de Bourgueil

« Vieilles vignes » Vendanges manuelles Bruneau-Dupuy (100% Cabernet Franc) VIN BIO

15 cl	50 cl	75 cl
6,20 €	20,00 €	30,90 €

AOP* Bordeaux

Château Cailleteau Bergeron (Tradition) (90% Merlot) Élevé sous-bois

5,80 €	19,60 €	29,00 €
--------	---------	---------

AOP* Cahors

« Monsieur Malbec » Clos du Chêne (100% Malbec)

6,60 €	22,00 €	33,00 €
--------	---------	---------

Vin de France « Oscarignan »

« Oscarignan » Domaine de Sainte-Marie des Crozes (100% Carignan) VIN BIO

6,20 €	20,00 €	30,90 €
--------	---------	---------

IGP** Cité de Carcassonne

« Merci » Domaine Saint-Martin (100% Marselan)

5,90 €	19,60 €	29,50 €
--------	---------	---------

AOP* Saint-Chinian

« Les Mystérieux » (Carignan, Grenache, Syrah)

5,50 €	18,30 €	27,50 €
--------	---------	---------

AOP* Côtes-du-Rhône

« Le Coriançon » Domaine Vallot (Agriculture Biodynamique) (Grenache, Syrah, Cinsault, Mourvèdre)

6,90 €	23,00 €	34,50 €
--------	---------	---------

Consultez notre sélection de vins du moment à l'ardoise.

LES EAUX

	25 cl	50 cl	1 L
Vittel	2,70 €	-	-
Plancoët	-	3,40 €	4,30 €
Plancoët fines bulles	-	3,40 €	4,30 €
Supplément sirop Monin (2cl)	0,50 €	-	-

CHAMPAGNES ET BULLES

	12 cl	75 cl
AOP* champagne BRICE Maison Brice « Cuvée Héritage » (Pinot Noir, Chardonnay)		60,00 €
Prosecco DOC Vin mousseux Italien (Frais et sec en bouche, saveur fruitée)	7,00 €	45,00 €
Bulle Nantaise Vin pétillant brut, méthode traditionnelle Emilie Laurance	5,00 €	39,00 €



VENTE
À EMPORTER

Uber
Eats

LIVRAISON



02 41 65 28 04



Retrouvez-nous
sur Facebook



www.leffervescence-brasserie.fr

Nos partenaires :



Végétarien



Fait-maison

Tous nos prix sont en euros TTC.
La liste des allergènes est disponible
sur demande.