



LES BRASSEURS

GENÈVE × LAUSANNE × NEUCHÂTEL × NYON × SION
PLACE CORNAVIN 20 - 1201 GENÈVE - 022 731 02 06 GENEVE@LES-BRASSEURS.CH WWW.LES-BRASSEURS.CH

PLATS DU JOUR
18.50

TOUS LES MIDIS, DU LUNDI AU VENDREDI, DEMANDEZ NOS ASSIETTES DU JOUR ET NOS SUGGESTIONS

LA BONNE AFFAIRE
24.00

LE MIDI, DU LUNDI AU VENDREDI, 1 PLAT DU JOUR OU 1 FLAMM ALSACIENNE, GRATINÉE, CHEVRE ET MIEL OU VÉGÉTARIENNE + 1 BIÈRE 2.5 DL OU 1 EAU MINÉRALE 50 CL + 1 BOISSON CHAUDE (CAFÉ, THÉ OU INFUSION)

MENU ENFANT (JUSQU'À 12 ANS)
9.50

NUGGETS DE POULET, FRITES OU SAUCISSE DE VIENNE, FRITES OU FLAMMETTE « PETIT BRASSEUR » (CRÈME, VIENNE, GRUYÈRE A.O.P) SURPRISE GLACÉE, SIROP OU COCA OU SPRITE OU THÉ FROID 30 CL, UN LIVRET À DESSINS, DES CRAYONS DE COULEURS ET UNE SURPRISE OFFERTS POUR CHAQUE MENU ENFANT

FLAMMENKUECHES

Vendredi et samedi :

service des flamm non-stop jusqu'à 00h45

Les flamm se dégustent aussi avec les doigts!

IDEAL POUR ACCOMPAGNER VOTRE FLAMM:
PETITE SALADE VERTE ET CAROTTES 1.90

La Strasbourgeoise 18.20
crème, oignons blancs, lardons, saucisse de Vienne

La Montagnarde 24.80
crème, oignons blancs, lardons, jambon cru, fromage à raclette

La Bolognaise 18.20
crème, oignons blancs, viande hachée à la bolognaise, Gruyère AOP et œuf

La Gratinée 19.80
crème, oignons blancs, lardons et Gruyère AOP

La Chef 18.20
crème, oignons blancs, Gruyère AOP, lard grillé et œuf

La Capriciosa 19.20
crème, oignons blancs, mozzarella, chorizo, câpres, olives noires, poivrons

La Paysanne 22.50
crème, oignons blancs, champignons de Paris frais, Gruyère AOP, lardons

L'Alsacienne 17.70
crème, oignons blancs, lardons

La Reblochonne 20.50
crème, oignons blancs, lardons, pommes de terre, Gruyère AOP, reblochon

La Flam'Italia 19.90
crème, oignons blancs, tomates cerises, parmesan, roquette, mozzarella, huile pimentée, jambon cru

La Végétarienne 16.60
crème, oignons blancs, tomates fraîches, champignons de Paris frais, olives, courgettes marinées et roquette à l'huile de citron

La Quatre Fromages 18.70
crème, oignons blancs, raclette, reblochon, chèvre et Gruyère AOP

La Flamm Burger 17.90
crème, oignons blancs, viande de bœuf hachée, tomates fraîches, cornichons en lamelles, cheddar et sauce barbecue

La Chèvre et miel 18.90
crème, oignons blancs, gruyère, chèvre, noix, miel, roquette, tomates cerises

BURGERS (STEAK DE 180G)

servis dans le bun des Brasseurs

Le Classique 19.90 24.90
steak haché 100 % bœuf suisse, tomates, oignons

Le Brasseur Burger «BB» 21.40 26.40
steak haché 100 % bœuf suisse, fromage à raclette, tomates, oignons

Le Brasseur Burger Bacon 23.90 28.90
steak haché 100 % bœuf suisse, fromage à raclette, tranches de lard fumé, tomates, oignons

Le Blue Burger 22.00 27.00
steak haché 100 % bœuf suisse, oignons, tomates, tranche de lard fumé, crème Bleu d'Auvergne, galette de pommes de terre

Le Chicken Burger 23.50
steak de cuisson de poulet frais et moelleux, oignons, tomates, sauce mayonnaise persillée, chorizo et fromage à raclette

Le Burger Végétarien 19.90
steak de quinoa épicié, oignons, tomates, guacamole, roquette, vinaigrette citron

Tous les steaks de nos burgers 100% suisse sont cuits à point. Veuillez préciser à la commande si vous désirez une autre cuisson. Tous nos burgers sont accompagnés de frites et d'une petite salade et carottes.

COMBOS BURGERS

A LA COMMANDE, SUR TOUS NOS BURGERS RAJOUTEZ 2 FRANCS ET NOUS VOUS SERVIRONS la bière 25 cl de votre choix ou 1 eau minérale 50 cl ou 1 thé froid, ou Coca-Cola, ou Sprite 30 cl

METS DE BRASSERIE

Rösti traditionnel 20.90
saucisse de veau, sauce moutarde

Rösti tomate et mozzarella 22.00
roquette, graines de courge

Pavé de thon mi-cuit, vinaigrette miel et balsamique 27.50
roquette et frites de patates douces

Entrecôte parisienne à la plancha (200 gr) 31.00
beurre Brasseurs, pommes frites et légumes du jour

Tartare de bœuf des Brasseurs 26.50
bouquet de salades, pommes frites, beurre et pain grillé

Supplément de cognac ou vodka +3.00

Tartare de saumon frais, citron et gingembre 24.20
bouquet de salades, pommes frites, beurre et pain grillé

Grill Mix des Brasseurs 28.50
côtelettes d'agneau, onglet de bœuf et chorizo grillé

sauce mayonnaise ail et persil, servi avec frites et salade verte

SALADES ET ENTRÉES

Salade des Brasseurs 12.60 19.80
salade, dés de Gruyère AOP, lardons, concombres, endives, croûtons, tomates et œuf dur

Salade de chèvre et miel 17.80
salade, tomates, endives, noix, concombres, toasts de chèvre et miel

Salade Savoyarde 14.40 22.50
salade, tomates, endives, lard grillé, concombres, pommes de terre, toast au reblochon, noix et pommes golden

Spare Ribs marinés 28.50
sauce barbecue, pommes frites, salade verte

Notre choucroute Brasseurs 21.50
cuite à la bière blonde des Brasseurs

choucroute, saucisse de Vienne, lard fumé, lard salé, saucisson, pommes nature

Notre choucroute Maître-Brasseurs 27.90
choucroute Brasseurs accompagnée d'un demi jarret de porc

Steak haché façon bouchère, sauce aux 3 poivres 19.90
frites et salade verte

Curry de poulet aux crevettes 27.00
petits légumes et timbale de riz blanc

Mac and Cheese des Brasseurs, salade verte 19.90
gratin de macaronis, sauce béchamel maison, dés de jambon blanc, Gruyère AOP

Fondue au fromage moitié-moitié 25.20
Gruyère AOP, vacherin fribourgeois AOP

Assiette de pommes de terre pour accompagner la fondue 4.20

Assiette de jambon cru pour accompagner la fondue 12.00

Salade Océane 15.10 22.90
salade, tomates, concombres, endives, pamplemousse, saumon fumé, avocat, crevettes marinées, graines de courge

Salade César au poulet croustillant 13.50 19.80
salade, tomates, filet de poulet pané, concombres, endives, sauce « César », copeaux de parmesan

Salade verte 6.00
salade, tomates, concombres, maïs, carottes

Salade mêlée 7.20 10.00
salade, tomates, concombres, maïs, carottes

Millefeuille de melon et jambon des Grisons 22.00
roquette au citron et sorbet tomates et basilic

FLAMMETTES ET DOUCEURS MAISON

Flammette pommes et cannelle 7.90

Flammette pommes, cannelle et boule glace vanille 9.40

Flammette pommes cannelle, flambée au Calvados 9.90

Flammette au Nutella 9.00

Crème brûlée des Brasseurs 7.50

Moelleux au chocolat chaud 9.70
servi avec glace vanille

Dessert du moment 6.50
selon disponibilité

Café Gourmand 9.50
café et mignardises

NOS BIÈRES ARTISANALES A LA PRESSION

Pitcher 1.5L 0,5 l 0,25 l

La blanche de froment et orge maltée 25.50 9.10 4.90

L'ambree double malt 26.00 9.60 5.10

La blonde pur malt 21.50 8.00 4.20

La spéciale de la saison 26.60 9.90 5.20

L'agave au citron vert 26.60 9.90 5.20

LA PALETTE DE DEGUSTATION
5 verres de 1.25 dl 12.50

Blonde, blanche, ambrée, spéciale et agave au citron vert. A déguster avec du malt cuisiné au gros sel

Panna cotta chocolat blanc et framboises aux éclats de pistaches 9.90

Tiramisu café et spéculoos 9.50

Gaufre liégeoise sucre glace 5.50

La boule de glace ou de sorbet 2.00
Nos parfums : vanille, fraise, chocolat, citron, poire, café, abricot

NOS COUPES Colonel, Général, William, Danemark ou Valaisanne 9.80

SUPPLEMENTS
une boule de glace à la vanille, ou crème fouettée, ou sauce chocolat + 1.50



Ici, depuis plus de 20 ans, nous brassons nos bières avec fierté! blonde, blanche, ambrée, spéciales



AGCORDS METS & BIÈRES. NOTRE ÉQUIPE VOUS CONSEILLE

OUVERT 7/7 DES 11H00

HORAIRE DE CUISINE

Plats servis non-stop jusqu'à 22h30

Du dimanche au jeudi non-stop de 11h30 à 23h45
Vendredi et samedi non-stop de 11h30 à 00h45

LES AUTRES METS PEUVENT ÊTRE COMMANDÉS

Le midi de 11h30 à 14h00 | Le soir de 18h30 à 22h30

Retrouvez ces mets dans chacun de nos établissements

ALLERGÈNES : NOS METS PEUVENT CONTENIR DES TRACES DE PRODUITS ALLERGÈNES. POUR TOUTE QUESTION À CE SUJET, CONSULTEZ NOS COLLABORATEURS

CARTE DE FIDELITÉ
Demandez votre carte de fidélité et bénéficiez d'une réduction de Frs. 15.- sur votre 11^{ème} repas.

NEWSLETTER LES BRASSEURS GENÈVE
Inscrivez-vous sur www.les-brasseurs.ch et participez au tirage au sort: 1 bon de CHF. 30.00 est à gagner chaque mois.

