

Les Brasseurs

GENÈVE ★ LAUSANNE ★ NEUCHÂTEL ★ NYON ★ SION

Rue de Lausanne 27 • 1950 Sion • 027 328 60 60 • sion@les-brasseurs.ch • www.les-brasseurs.ch

Carte
automne
hiver

Nos mets de brasserie

- ⊕ Brasseurs *22.10..... 19.90
choucroute, saucisse de vienne, lard salé, lard fumé, saucisson, pommes nature
- ⊕ Maître Brasseurs *31.00..... 27.90
choucroute, saucisse de vienne, lard fumé, lard salé, saucisson, demi jarret de porc, pommes nature
- Pitchoune 17.00
choucroute, saucisse de vienne, pomme nature
- * Formule gourmande: nous vous servirons une bière de votre choix
Brasseurs: 0.25 cl - Maître Brasseurs: 50 cl
- Rösti montagnard 23.10
fromage à raclette, jambon cru, oeuf
- ⊕ Spare ribs marinés 29.80
sauce barbecue, frites
- Lasagne maison 19.50
salade verte
- Tajine d'agneau 25.50
semoule parfumée à la coriandre
- Pièce du boucher 300 gr (selon arrivage) 30.90
pommes rissolées et légumes du moment
- Filet de canard jus pommes poires 26.50
pommes rissolées, légumes du moment
- Beignets de perches sauce tartare 24.50
frites et salade verte
- Filet de féra clouté au chorizo 26.50
riz rouge de Camargue, légumes du moment
- Jambonneau rôti, sauce moutarde de Meaux 24.90
frites, légumes du moment

NOS PLATS DU JOUR ET SUGGESTIONS

Frs. 18.50
Tous les midis,
du lundi au vendredi
Demandez nos assiettes
du jour et nos suggestions

LA BONNE AFFAIRE

Frs. 24.00
Tous les midis,
du lundi au vendredi
Un plat du jour ou
une flamm Alsacienne,
une bière 2,5dl
et un café

Idéal à l'apéritif

- ⊕ La flamm apéritive 6.90
crème, ail et persil
- La flamm du Brasseur 6.90
relevée au piment et à l'ail
- La flamm soufflée au fromage 9.60
- Planche valaisanne 26.90
viande séchée, lard du Valais, jambon cru, beurre,
pain de seigle, cornichons, oignons

Nos Flammekueches

Vendredi et samedi :
Service des flamm non-stop jusqu'à 24h.
Les flamm se dégustent aussi avec les doigts !

- La Chef 21.50
crème, chèvre, tomate, miel, herbes de Provence, lardons
- ⊕ La Strasbourgeoise 18.60
crème, oignons blancs frais, lardons fumés, saucisse de Vienne
- ⊕ La Montagnarde 24.20
crème, oignons blancs frais, lardons fumés, jambon cru, fromage à raclette
- ⊕ La Gratinée 19.50
crème, oignons blancs frais, lardons fumés, gruyère râpé
- L'Espagnole 20.50
crème, oignons blancs frais, chorizo, poivrons, olives noires
- La Hollandaise 21.50
crème, oignons blancs frais, cheddar râpé, brunoise de légumes, lardons
- L'Italienne 21.50
crème, mozzarella di bufala, tomates fraîches, huile d'olive, basilic, roquette
- ⊕ L'Alsacienne 17.00
crème, oignons blancs frais, lardons fumés
- La Végétarienne 19.00
crème, oignons blancs frais, brunoise de légumes, champignons, olives, poivrons
- La Trois fromages 19.50
crème, mozzarella, chèvre, fromage à raclette
- La Valaisanne 22.00
crème, lardons, viande séchée, fromage à raclette
- La Marine 22.50
crème, saumon fumé, oignons blancs frais, brunoise de légumes, gambas, dés de tomates

Nos entrées

	1/2	1/4
Salade verte	6.30	
Assiette du maraîcher	9.00	15.00
assortiment de crudités		
Tartine forestière		17.50
champignons, oignons, lard fumé, nid de salade		
⊕ Salade des Brasseurs	11.80	18.80
salade, gruyère, lardons, croûtons, tomates, œuf		
Crème de châtaignes aux lardons de foie gras	18.30	
Velouté de saison	8.50	
Tartare de gambas à la ricotta, nid de salade	17.00	
Salade de chèvre au miel	16.50	

Nos hamburgers

- ⊕ Le Classique 19.90
burger 100% bœuf suisse, oignons, tomates, servi dans son bun des Brasseurs
- ⊕ Le Brasseurs Burger «BB» 21.40
burger 100% bœuf suisse, oignons, tomates, fromage à raclette, servi dans son bun des Brasseurs
- ⊕ Le Big Brasseurs Burger «BBB» 27.40
double burger 100% bœuf suisse, oignons, tomates, fromage à raclette, servi dans son bun des Brasseurs
- Le Burger Végétarien 20.90
burger de légumes, tomates, salade, oignons confits, pousses de soja, roquette, riz basmati
- L'Espagnol 23.00
burger 100% bœuf suisse, cheddar, jalapeños, oignons confits, chorizo

Tous les steaks de nos hamburgers sont cuits saignant.
Veuillez préciser à la commande si vous désirez une autre cuisson.
Tous nos hamburgers sont accompagnés de pommes frites
et d'une petite salade.

HORAIRES DE COMMANDE

⌚ Non stop 11h45 à 23h vendredi et samedi 24h
les autres plats peuvent être commandés de 11h45 à 14h
et le soir de 18h30 à 23h (vendredi et samedi jusqu'à 24h)

OUVERT TOUS LES JOURS DÈS 11H

Nos tartares

- Mini tartare «entrée» 16.70
toasts et beurre
- ⊕ Le Tartare des Brasseurs 26.50
bouquet de salade, frites, toasts et beurre
- Maxi tartare des Brasseurs 34.00
bouquet de salade, frites, toasts et beurre
- Supplément guacamole 1.00
- Supplément cognac ou vodka 3.00

Nos desserts

- ⊕ Crème brûlée des Brasseurs 8.60
- ⊕ Flammette pommes cannelle 7.90
- Flammette pommes cannelle, glace vanille 8.90
- Flammette pommes cannelle, sauce chocolat 8.90
- Flammette pommes cannelle, arrosée au Calvados 8.90
- ⊕ Gaufre liégeoise, sucre glace 5.50
- Supplément chocolat ou crème fouettée 2.00
- Petit moelleux au chocolat 9.20
glace panna cotta
- Tarte tatin, glace vanille 9.50
- Panna cotta au goût du jour 8.90

Les glaces et sorbets

- La boule de glace 3.00
- Valaisan, Colonel, Danemark, Williamine 9.50

Demandez notre carte des glaces

Menu Enfant

(jusqu'à 12 ans)

Nuggets de poulet ou saucisse de Vienne
ou fishy pané ou steak haché avec frites
et légumes ou flammette Alsacienne,
une boule de glace et un sirop

Frs. 9.50

Sci, nous brassons
nos bières avec fierté
blonde, blanche, ambrée, spéciales



Accords
mets &
bières,
notre
équipe
vous
conseille

CARTE DE FIDÉLITÉ

Demandez votre carte de fidélité

Réduction de Frs. 15.-
sur votre 11^{ème} repas

NEWSLETTER

Les Brasseurs Sion

Inscrivez-vous sur
WWW.LES-BRASSEURS.CH
et participez au tirage au sort:
1 bon de CHF. 30.00 est à gagner
chaque mois



TVA 8 % et service compris SION - 10.2016 - 60000