

# LES BRASSEURS SION

LAUSANNE • NEUCHÂTEL • GENÈVE • NYON

WWW.LES-BRASSEURS.CH

ici, nous brassons  
nos bières avec fierté

## Nos bières artisanales à la pression

0,5L 0,25L

les classiques : La blonde pure malt  
La blanche de froment  
l'ambrée double malt

Les bières LAB:  
les I.P.A et la fruitée du moment

*Voquez nos tarifs affichés!*

TOUTES NOS BIÈRES SONT AUSSI  
DISPONIBLES À L'EMPORTER

## Salades

1/2 1/4

Salade des Brasseurs 13.90 22.80  
salade, gruyère, lardons, croûtons, tomates,  
œuf dur, vinaigrette à l'ancienne

Salade César au  
poulet croustillant 14.60 22.40  
salade, tomates, filet de poulet pané,  
concombres, copeaux de parmesan, sauce César

✓ Salade de chèvre  
et miel 15.50 22.60  
salade, tomates, endives, noix,  
concombres, toasts de chèvre et miel,  
vinaigrette à l'ancienne

✓ Salade mêlée 9.60 16.00  
assortiment de crudités

✓ Salade verte 6.30

## Tartares

Tartare de bœuf des Brasseurs  
frites, salade, toasts, beurre

70g	140g	210g
17.20	28.90	37.00

SUPPLÉMENTS  
Cognac, vodka, whisky 3.00  
Huile aromatisée à la truffe  
Guacamole

## Mets de Brasserie

Spare ribs marinés 32.90  
sauce barbecue, frites, salade

Rösti montagnard 26.00  
raclette, jambon cru, œuf,  
cornichons et oignons au vinaigre

Rösti au saumon fumé 26.50  
sauce à la crème, roquette, tomates et persil

Choucroute garnie cuite  
à la bière des Brasseurs 26.50  
choucroute, saucisse de Vienne, lard fumé, lard salé,  
saucisson, coup de porc fumé, pommes de terre

Entrecôte parisienne  
de bœuf 200g 34.90  
frites, légumes du jour  
supplément sauce forestière  
ou beurre Brasseurs 3.00

Beignets de perches  
en pâte à bière 27.00  
sauce tartare, frites, salade verte

Penne au saumon 23.00  
crème et aneth

Cordon bleu maison 340gr 29.50  
dinde, raclette, viande séchée, frites,  
salade verte

Wrap des Brasseurs 22.90  
poulet croustillant, sauce des Brasseurs,  
guacamole, oignons, tomates, roulé dans une  
galette de flamm',  
avec frites et salade.

*Demandez notre carte  
des suggestions*

## Burgers

Tous nos burgers sont accompagnés de frites et  
d'une salade.

Bun et steak de bœuf suisses.  
Les steaks de nos burgers sont cuits  
**saignants**. Veuillez préciser à la commande si  
vous désirez une autre cuisson.

	Simple	Double
Le Classique salade, tomates, oignons, sauce des Brasseurs	21.30	26.80

Le Brasseur Burger « BB » raclette, salade, tomates, oignons, sauce des Brasseurs	22.90	28.40
--	-------	-------

Le Brasseur Bacon Burger raclette, salade, tomates, oignons, bacon, sauce des Brasseurs	24.60	30.00
--	-------	-------

L'Espagnol cheddar, jalapeños, oignons, tomates, chorizo, sauce des Brasseurs	24.60	30.00
---	-------	-------

L'Américain cheddar, bacon, sauce barbecue, oignons, tomates, salade	24.60	30.00
--	-------	-------

Le Chic' Burger filet de poulet pané, poivrons marinés, cheddar, guacamole, oignons, tomates, salade	25.40	30.90
--	-------	-------

✓ Le Végé tofu au basilic, poivrons marinés, cheddar, guacamole, oignons, tomates, salade	24.60	30.00
---	-------	-------

AVEC TOUS NOS BURGERS, RAJOUTEZ

Un œuf au plat	2.50
Un steak supplémentaire 170gr	5.50

Un steak supplémentaire 170gr 5.50

## Flammenkueches

Les flamms se dégustent mieux avec les doigts!

La Strasbourgeoise 19.90  
crème, oignons blancs, lardons,  
saucisse de Vienne

La Montagnarde 26.00  
crème, oignons blancs, lardons,  
jambon cru, raclette

L'Alsacienne 18.50  
crème, oignons blancs, lardons

La Gratinée 19.50  
crème, oignons blancs, lardons, gruyère

✓ La Chevrière 23.00  
crème, oignons blancs, chèvre, noix, miel,  
roquette, tomates cerise

✓ L'Italienne 25.00  
crème, mozzarella di bufala, tomates cerise,  
huile aromatisée à la truffe, basilic, roquette,  
crème de balsamique

✓ La Forestière 18.50  
crème, oignons blancs, champignons de Paris

L'Americana 22.50  
crème relevée, cheddar, bœuf haché, oignons  
grillés et sauce barbecue

La Valaisanne 26.00  
crème, lardons, viande séchée, raclette

✓ La Trois Fromages 26.00  
crème, oignons blancs, raclette,  
gruyère et chèvre

✓ La Flamm' Végé 18.50  
crème, oignons blancs, légumes du jour,  
ail et persil

IDEAL POUR  
ACCOMPAGNER  
VOTRE FLAMM :

Petite salade  
verte et carottes  
râpées 3.00

CARTE DE FIDÉLITÉ  
DEMANDEZ VOTRE CARTE  
DE FIDÉLITÉ ET BÉNÉFICIEZ  
D'UNE RÉDUCTION  
DE FR. 15.- SUR VOTRE  
11ème RÉPAS

ALLERGÈNES  
NOS METS PEUVENT CONTENIR DES PRODUITS  
ALLERGÈNES. POUR TOUTE QUESTION À CE  
SUJET, CONSULTEZ NOS COLLABORATEURS  
HORAIRES DE CUISINE  
SELON HORAIRES AFFICHÉS

Tous nos prix s'entendent en francs suisses • TVA 8.1 % et service compris •

LA BONNE  
AFFAIRE  
DU MIDI

24.50

un plat du jour ou une  
Flamm Alsacienne  
+ une bière 0.25L  
ou  
une eau 0.5l  
au choix  
+ un café ou thé  
ou infusion  
A ANNONCER LORS DE LA PRISE DE  
COMMANDE.

## Desserts

Flammette sucrée  
pommes, cannelle  
et crème d'amande 9.00  
supplément glace vanille 2.50  
supplément calvados 2.50

Crème brûlée maison 9.50

Mi-cuit au chocolat,  
glace vanille 10.90

Tiramisu maison 10.90

Tarte Tatin,  
glace vanille 10.90

Café gourmand 10.50  
café, thé ou infusion avec ses mignardises

Gaufre liégeoise, sucre glace 5.50  
supplément glace vanille 2.50  
supplément crème fouettée 2.00  
supplément sauce chocolat 2.00

NOS GLACES

La boule de glace 3.00

Coupes :  
Coupe Danemark  
ou Café glacé 11.00

menu  
enfant  
(jusqu'à 12 ans)  
13.70

poulet pané ou  
saucisse de vienne ou  
steak haché de bœuf  
avec frites et légumes  
ou flammette alsacienne  
+ sirop + boule de  
glace

✓ Végétarien

Les.Brasseurs.Sion

@les.brassers