

# Carte Brasserie Val Fleury

## LES ENTRÉES

- Nos œufs « Mayo » 4,50 €
- Soupe glacée de tomates, chèvre frais au basilic 6,50 €
- Assiette de charcuterie fine du moment 7,00 €
- Petite salade fromagère : cromesquis de camembert pané, chèvre chaud, bleu d'auvergne 7,00 €
- La salade estivale au melon, jambon Serrano et feta 7,50 €
- ❖ **Bistronomie du Chef :**
  - Blanc de seiches grillées et son guacamole à la coriandre, velours de balsamique 8,00 €
  - Salade Tataki de bœuf grillé aller-retour en fines tranches, et ses condiments, sauce Yakitori 8,50 €

## NOS GRANDES ASSIETTES

- Le Club Bacon *Val Fleury* : bacon ibérique, salade iceberg, tomates, oignons 13,00 €
- La grande salade Tataki de bœuf grillé aller-retour en fines tranches, et ses condiments, sauce Yakitori 16,00 €
- La grande salade fromagère : Cromesquis de camembert pané, chèvre chaud et bleu d'Auvergne 14,00 €
- La fameuse salade César du Val Fleury : Poulet, parmesan câpres, croûtons 15,00 €
- **Les Croques Val Fleury avec frites ou salade :**
  - . Croque-Monsieur 9 € / Croque-Madame 10 € / Croque-Saumon fumé 11 €
- **Les Omelettes avec frites ou salade :**
  - . Nature : 6 € / Fromage : 7,50€ / Jambon : 8 € / Jambon-Fromage : 8,50 €

## NOS PLATS

### **Les incontournables de la brasserie :**

- Le steak « jockey » avec œuf au plat (haché frais charolais 150gr), frites 11,50 €
- L'andouillette 5 A grillée, crème de moutarde à l'ancienne, frites 16,00 €
- Tartare de bœuf charolais (180 gr) au couteau, *la recette originale à préparer par vos soins, avec ou sans jaune d'œuf, et frites* 15,00 €
- Le Fish & Chips de cabillaud, sauce tartare maison 14,00 €

### **Les burgers :**

- Le Petit Cheeseburger : steak haché frais charolais 150gr, sauce cheddar, frites ou salade 11,00 €
- Burger Val Fleury : bœuf charolais 150 gr, sauce cheddar, bacon ibérique frites ou salade, 15,50 €
- Burger O-Fish : cabillaud frit, sauce tartare maison, frites ou salade 14,00 €

### **Ros grillades estivales :**

- Basse côte de bœuf 350 gr, pommes de terre rates rôties, beurre à l'ail 16,00 €
- Magret de canard entier 350 gr, pommes de terre rates rôties, beurre à l'ail 17,00 €
- Bavette d'ailou 200 gr, pommes de terre rates rôties, beurre à l'ail 14,00 €
- + la pièce du Chef, selon le marché

Nos viandes sont accompagnées au choix d'une sauce gorgonzola ou sauce poivre,  
Nos frites sont « fait maison ».

### ❖ **Bistronomie du Chef :**

- La pluma ibérique (meilleure pièce de viande du cochon) marinée et grillée, avec huile de cive aux sésames et riz basmati 17,00 €
- Filet de dorade à la plancha, salsa ananas, piment doux, accompagné de piperade 16,00 €
- Brochette de crevettes géantes snackées, wok de légumes, sauce thaïe 18,50 €

## NOS DESSERTS MAISON

Notre Chef Pâtissière vous propose :

- Crème brûlée à la vanille Bourbon 6,00 €
- Crêpes au sucre : 3,50 € les 2 / sauce chocolat : 4 € les 2  
Supplément chantilly : 0,50 €
- Carpaccio d'ananas frais et son sorbet mangue 7,00 €
- Mousse au chocolat blanc, tuile coco 6,00 €
- Gâteau chocolat brownie et sa glace macadamia 7,50 €
- Coupe de fruits rouges du moment et sorbet framboise 7,50 €
- Tiramisu au café 7,00 €
- Café ou Thé gourmand 7,00 €
- Assiette de fromages 7,00 €
- Faisselle au lait de vache de la Ferme de Viltain 4,50 €

## NOS COUPES GLACÉES

D'un Maître Artisan Glacier

- La Dame Blanche 6,00 €
- Le Chocolat liégeois 6,00 €
- La Pêche Melba 7,00 €
- Le Café liégeois 6,00 €
- Le Colonel (alcoolisé) 7,50 €
- La coupe **VAL FLEURY** : glace caramel au beurre salé,  
vanille Macadamia, brisures biscuits Oreo, sauce caramel et chantilly 7,50 €
- La coupe « Glaciale » : 2 boules menthe et chocolat noir suisse,  
arrosé de Get 27, et Chantilly 7,50 €

**Nos glaces et sorbets** : Mangue, Fraise, Framboise, Vanille, Chocolat, Café, Pistache, Citron vert, poire William, vanille macadamia, caramel beurre salé, choco-menthe

- 1 boule : 2,15 €
- 2 boules : 4,10 €
- 3 boules : 6,20 €
- Supplément Chantilly : 0,50 €



# Les FORMULES de la BRASSERIE

## « MENU EXPRESS Fleury » 13 €

Servi uniquement le midi du mardi au vendredi  
(sauf jours fériés)

Avec 1 entrée Express + 1 plat Express

*Demandez la composition à nos serveurs*

## « MENU Val Fleury »

Servi uniquement le midi du mardi au vendredi  
(sauf jours fériés)

Entrée + Plat ou Plat + Dessert : 16,50 €

Entrée + Plat + Dessert : 20,50 €

### Les entrées :

Soupe glacée de tomates, chèvre frais au basilic  
Nos œufs « mayo »  
Entrée express

### Les plats :

Steak « jockey » avec œuf au plat (haché frais charolais)  
Fish & Chips de cabillaud, sauce tartare maison  
Plat du Menu Express

### Les desserts :

Crème brûlée à la vanille  
Carpaccio d'ananas frais et son sorbet mangue  
La faisselle de Viltain

## « Au Val Fleury Soir & Weekend » 26 €

Servi uniquement le soir et le weekend  
Avec Apéritif : kir ou jus de fruit

### Entrée

Soupe glacée de tomates, chèvre frais au basilic  
Assiette de charcuterie fine du moment  
Blanc de seiches grillées et son guacamole à la coriandre, velours de balsamique

### Plat

L'andouillette 5 A grillée, sauce moutarde et frites  
Bavette d'ailoyau 200 gr, rates rôties, beurre à l'ail  
Burger O-Fish : cabillaud frit, sauce tartare maison

### Dessert

Crème brûlée à la vanille  
Carpaccio d'ananas frais et son sorbet mangue  
Gâteau chocolat brownie et sa glace macadamia

## « MENU ENFANTS » 10 €

(servi jusqu'à 10 ans)

Steak haché frais avec frites ou  
Colin pané avec frites  
Glace

Boisson (coca, limonade, jus d'orange, ¼ eau minérale)

## Le Coin des Apéros :

- Planche de tapas du moment 8 €
- Planche de «Cochonnailles» 15 €
- Planche duo :
  - charcuterie / fromages 15,50 €
- Le panier d'Accras de morue frits 3,50 €
- Le panier de Calamars à la romaine 4,00 €
- Le panier Oignons rings 4,00 €
- Bouchée de camembert pané 4,50 €



## « MENU CINEMA : L'instant Gourmand » 21 €

Entrée + Plat ou Plat + Dessert

### Les entrées :

Nos œufs « Mayo »  
Soupe glacée de tomates, chèvre frais basilic

### Les plats :

Cheeseburger : steak haché frais charolais  
sauce cheddar, frites ou salade  
Fish & Chips de cabillaud, sauce tartare

### Les desserts :

Crème brûlée à la vanille  
Carpaccio d'ananas frais et sorbet mangue

*\* Avec votre place de cinéma  
aux Vrais Instants de l'Image à Gif*

## « Le Brunch du Dimanche » 18,50 €

Servi uniquement le dimanche de 11h30 à 14h00

*Café ou chocolat chaud ou thé  
Jus d'orange ou pamplemousse  
Croissants  
Œufs brouillés  
Lard ibérique, saucisses, jambon blanc  
Saumon fumé et toast, crème acidulée aux  
herbes  
Pot de rillettes du Mans  
Fruits du moment*

# Carte des Vins de la BRASSERIE

**Coup de cœur :** *Demandez le vin du moment à notre équipe ou consultez l'ardoise*

	le Verre (12 cl)	La Carafe (25 cl)	La Carafe (50 cl)	Bouteille (75 cl)
<b>ROUGES</b>				
Bordeaux AOP Château Normandin	3,50	7,00	14,00	21,00
Côtes du Rhône Village Château Saint-Jean	3,80	7,70	15,50	23,00
Côtes de Blaye AOP Château Les Faix	4,20	8,40	16,80	25,00
Saint-Nicolas de Bourgueil AOP, Audebert	4,50	9,00	18,00	27,00
Mâcon AOP, Vignerons de Mancey	4,50	9,00	18,00	27,00
Bourgogne Pinot noir AOP, Domaine Voarick	5,70	11,40	22,50	34,00
Brouilly AOP, Château de Pierreux	6,00	12,50	25,00	37,00
Saint-Emilion AOP, Petit Fourney	6,50	13,40	26,80	40,00
Minervois, Domaine de Sirius	4,40	9,10	18,20	29,30
<b>BLANCS</b>				
Vin de Pays d'Oc, Chardonnay, Les Jamelles	3,50	7,00	14,00	21,00
Alsace, Gewurztraminer, AOP, Wolfberger "signature"	5,80	11,80	23,50	35,00
Quincy, AOP, Le Rimonet, Joseph Mellot	6,00	12,50	25,00	37,00
Chablis, AOP, Domaine Louis Moreau	7,00	14,00	28,00	42,00
<b>ROSES</b>				
Côtes de Provence, AOP, Le Clocher	3,60	7,50	14,70	22,00
<b>CHAMPAGNE</b>				
Louis Constant Brut	8,00			44,00
<b>VINS DE COMPDIR</b>				
Côtes du Rhône, Les Authentiques	2,50	5,00	7,50	
Provence Rosé, Les Authentiques	2,50	5,00	7,50	
Côtes de Duras, Les Authentiques	2,50	5,00	7,50	

**+ La sélection du Caviste « La part des Anges » : nous consulter**

RETROUVEZ NOUS SUR



Instagram

Val\_Fleury91