

Carte Brasserie Val Fleury

LES ENTRÉES

- Nos œufs « Mayo » 4,50 €
 - Poireaux mimosa, vinaigrette échalotes 5,00 €
 - Les pains perdus au bleu d'Auvergne 6,00 €
 - Assiette de charcuterie fine 7,00 €
 - La salade de chèvres chauds au miel et lard ibérique 7,50 €
 - Soupe à l'oignon gratinée 5,50 €
- ❖ **Bistronomie du Chef :**
- Nos rouleaux frits de reblochon et lard façon Nems 8,00 €
 - Terrine de foie gras mi-cuit maison et confiture d'échalotes 12,50 €

NOS GRANDES ASSIETTES

- Le Club Bacon : bacon ibérique, salade iceberg, tomates, oignons 13,00 €
- *Val Fleury* : La grande périgourdine : canard fumé, jambon de pays, foie gras, gésiers confits 16,50 €
- La grande salade de chèvres chauds au miel et lard ibérique 14,00 €
- La Planche de « Cochonnailles » 15,00 €
- La Planche duo : charcuterie / fromages 15,50 €
- *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 €
- Bavette d'ail 200 gr, sauce échalotes et vin rouge, avec truffade du Cantal 14,00 €

Les burgers :

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

Ros plats d'hiver

- Tagliatelles aux fruits de mer et son fumet crémeux 17,00 €
- Assiette « Raclette Val Fleury » : pommes de terre rôties nappées de crème de reblochon au lard et sa charcuterie fine 14,00 €
- Nos Souris d'agneau confites aux épices douces avec truffade du Cantal 17,50 €

❖ **Bistronomie du Chef :**

- Pavé de cabillaud rôti, sauce au cidre et son riz Madras (curry, coco, raisins secs) 16,00 €
- La Pressa de porc ibérique, marinade de Hanoï et son wok de légumes 19,00 €

Nos frites sont « fait maison »

NOS DESSERTS MAISON

Notre Chef Pâtissière vous propose :

- Crème brûlée à la vanille Bourbon 6,00 €
- Carpaccio d'ananas frais et son sorbet mangue 7,00 €
- Crumble aux pommes caramélisées, glace yogourt bulgare 7,00 €
- Gâteau chocolat et sa ganache pralinée noisette 8,00 €
- Nos Profiteroles glace vanille et sauce chocolat 7,50 €
- La tarte au citron meringuée 6,50 €
- 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 Banana Split 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 :

Poireaux mimosa vinaigrette échalotes
Nos œufs « mayo »
Entrée express

Les plats :

Steak « jockey » avec œuf au plat (haché frais
charolais) frites ou salade
Le Petit cheeseburger : steak haché frais,
sauce raclette, frites ou salade
Plat du Menu Express

Les desserts :

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

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 €

« 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*

« Au Val Fleury Soir & Weekend » 26 €

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

Entrée

Assiette de charcuterie fine du moment
La salade de chèvres chauds au miel et lard
Rouleaux frits de reblochon et lard façon Nems

Plat

L'andouillette 5 A grillée, sauce moutarde et frites
Bavette d'ailou 200 gr sauce échalotes et vin rouge
avec truffade du Cantal
Burger O-Fish : cabillaud frit, sauce tartare maison,
frites ou salade

Dessert

Crème brûlée à la vanille
Tarte au citron meringuée
Gâteau chocolat et sa ganache pralinée noisette

« MENU CINEMA :

L'instant Gourmand»

21 €

Entrée + Plat ou Plat + Dessert

Les entrées :

Nos œufs « Mayo »
Poireaux mimosa vinaigrette échalotes

Les plats :

Steak « jockey » avec œuf au plat
Le Petit cheeseburger : steak haché frais,
sauce raclette, frites ou salade

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*

« MENU ENFANTS » 10 €

(servi jusqu'à 10 ans)

Steak haché frais ou Colin pané avec frites
Glacé

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

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)
ROUGES				
Bordeaux AOP Mercadières, cuvée prestige	3,40	6,80	13,50	20,00
Côtes du Rhône, Les Magérans	3,50	7,00	14,00	21,00
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
Puisseguin Saint-Emilion Château l'Eglise	5,60	11,30	22,60	34,00
Minervois, Domaine de Sirius	4,40	9,10	18,20	29,30
Vin pays basque espagnol, Tinto Iturria	5,60	11,30	22,60	34,00
BLANCS				
Vin de Pays d'Oc, Viognier, Les Janelles	3,60	7,50	14,70	22,00
Alsace, Gewurztraminer, AOP, Wolfberger "signature"	5,80	11,80	23,50	35,00
Quincy, AOP, Domaine des Croix	6,00	12,50	25,00	37,00
Chablis, AOP, Domaine Louis Moreau	7,00	14,00	28,00	42,00
Vin du Chili "Conosure valley"	4,50	9,50	18,50	28,00
ROSES				
Côtes de Provence, AOP, Le Clocher	3,60	7,50	14,70	22,00
Côtes de Provence, Terre de Berne	5,20	11,00	21,50	32,00
CHAMPAGNE				
Louis Constant Brut	8,00			44,00
VINS DE COMPTOIR				
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	

RETROUVEZ NOUS SUR



Instagram

Val_Fleury91