

Carte Brasserie Val Fleury

LES ENTRÉES

- Nos œufs « Mayo » 4,50 €
- La soupe estivale : soupe glacée melon, gingembre et menthe 6,00 €
- Carpaccio de bresaola, roquette, parmesan et citron 8,50 €
- La petite salade frisée aux lardons, œuf poché, croûtons et vinaigrette moutarde à l'ancienne 7,00 €
- La petite salade de chèvre chaud au miel et bacon ibérique 7,50 €
- La petite salade de bœuf tataki, sésames, citronnelle, oignons frits 8,00 €
- Assiette de charcuterie 7,50 €

L'assiette de l'été : Burrata di bufala (125gr), tomates cerises, roquette, jambon cru mariné fleur de sel et huile d'olive 12,50 €

CÔTÉ SNACKING

- La grande salade de bœuf Tataki, sésames, citronnelle, oignons frits 16,00 €
- La grande salade de chèvre chaud au miel et bacon ibérique 15,00 €
- La petite salade frisée aux lardons, œufs pochés, croûtons et vinaigrette moutarde à l'ancienne 14,00 €
- Le sandwich-club bacon, tomates, salade iceberg et cornichons, mayonnaise 15,00 €
- 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 €
- **Les œufs au plat (3 œufs) avec frites ou salade : 7,00 €**
- **Les œufs au plat (3 œufs) au bacon ibérique avec frites ou salade : 8,00 €**

NOS PLATS

Ros plats de l'été :

- Pavés de magret de canard grillés, sauce acidulée au vinaigre de framboise et ses légumes croquants au wok 17,00 €
- Blancs de seiche snackés et sa salade de choux rouge aux sésames et saveurs d'Asie 15,00 €
- Pavé de thon rouge, risotto arborio aux épices douces colombo et sa sauce lait de coco et thé vert 18,00 €
- L'entrecôte grillée (250gr) et sa sauce chimichurri (spécialité d'Argentine) et pommes de terre rates rôties en persillade 21,00 €
- La Veggie : Risotto et légumes croquants, sauce lait de coco et thé vert 14,50 €

Les incontournables :

- Le steak « jockey » avec œuf au plat (haché frais charolais 150gr), frites 11,50 €
- L'andouillette 5 A grillée, crème de cidre, moutarde à l'ancienne, cornichons, 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'aloyau 200 gr. grillée sauce échalotes vin rouge, frites 15,00 €

Les burgers :

- Le Petit Cheeseburger : steak haché frais charolais 150 gr, sauce cheddar, salade iceberg, tomates, frites ou salade 12,00 €
- Burger Val Fleury : steak haché charolais 150 gr, sauce cheddar, salade iceberg, bacon ibérique, tomates, cornichons, oignons 15,50 €

Nos frites sont « fait maison » - Supplément sauce, mayonnaise : 0,50 €

NOS DESSERTS MAISON

Notre Chef Pâtissière vous propose :

- Crème brûlée aux saveurs d'absynthe 7,00 €
- Carpaccio d'ananas frais et son sorbet mangue 7,50 €
- Mousse au chocolat aux saveurs café et armagnac 5,50 €
- Panna cotta vanille et fruits rouges de saison, nage à la verveine (fraises, framboises, groseilles) 8,00 €
- Faisselle au lait de vache de la Ferme de Viltain 4,50 €
- Assiette de fraises au sucre ou chantilly 7,00 €
- Assiette de fromages 7,00 €

- Café ou Thé gourmand 7,00 €

NOS COUPES GLACÉES

D'un Maître Artisan Glacier

- La Dame Blanche 6,00 €
- Le Chocolat liégeois 6,00 €
- 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 Fraise Melba : Fraises, 1 boule vanille, 1 boule fraise, 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

Le Coin des Apéros :

- Planche de tapas du moment 9 €
- Planche de «Cochonnailles» 15 €
- Planche duo :
charcuterie / fromages 15,50 €
- Le panier d'Accras de morue frits 3,80 €
- Le panier de Calamars à la romaine 4,50 €
- Le panier Oignons rings 4,50 €
- Bouchée de camembert pané 5,00 €

« 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

« Au Val Fleury Soir & Weekend » 26,50 €

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

Entrée

La petite salade frisée aux lardons, œuf poché,
croûtons et vinaigrette moutarde à l'ancienne
La soupe estivale : soupe glacée melon, gingembre et
menthe
Assiette de charcuterie fine

Plat

Le Fish & Chips de cabillaud, sauce tartare maison
Bavette d'ailou 200 gr. grillée sauce échalotes
vin rouge, frites
Blancs de seiche snackés et sa salade de choux rouge
aux sésames et saveurs d'Asie

Dessert

Crème brûlée aux saveurs d'absynthe
Carpaccio d'ananas frais et sorbet mangue
Mousse au chocolat aux saveurs café et armagnac

« MENU Val Fleury »

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

Entrée + Plat ou Plat + Dessert : 17 €

Entrée + Plat + Dessert : 21 €

Les entrées :

Nos œufs « mayo »
La soupe estivale : soupe glacée melon, gingembre
et menthe
Entrée du menu express

Les plats :

Le steak « jockey » avec œuf au plat (haché frais
charolais), frites ou salade
Le Petit Cheeseburger : steak haché frais charolais,
sauce cheddar, salade iceberg, tomates,
frites ou salade
Plat du Menu Express

Les desserts :

Crème brûlée aux saveurs d'absynthe
Mousse au chocolat aux saveurs café et armagnac
La faisselle de la ferme de Viltain

« Le Brunch du Dimanche » 19,00 €

Servi uniquement le dimanche de 12h00 à 14h00

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

« MENU ENFANTS » 10 €

(servi jusqu'à 10 ans)

Steak haché frais ou Colin pané avec frites
Glace

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	4,00	8,00	15,00	24,00
Côtes de Blaye AOP Château Les Faix	4,50	9,00	17,00	27,00
Saint-Nicolas de Bourgueil AOP, Domaine Audebert	4,90	9,50	19,00	29,50
Brouilly AOP, Château de Pierreux	6,50	13,00	26,00	39,00
Minervois, Domaine de Sirius Vin bio	5,00	9,50	19,00	30,00
Vin pays basque espagnol, Tinto Iturria	6,00	12,00	24,00	36,00
BLANCS				
Vin de Pays d'Oc, Viognier, Les Javelles	4,00	8,00	16,00	25,00
Graves blanc, Château Haut-Mayne	4,50	9,40	18,80	28,00
Quincy, AOP, Domaine des Croix	6,50	13,00	26,00	39,50
Beaujolais blanc, Château de Pierreux	6,50	12,00	24,00	38,00
ROSES				
Côtes de Provence, AOP, Le Clocher	4,00	8,00	16,00	25,00
Côtes de Provence, Terre de Berne	6,00	12,00	24,00	36,00
CHAMPAGNE				
Champagne J.J. Pessenet, Brut Tradition	9,50			56,00
VINS DE COMPTOIR				
Rouge	2,50	5,00	7,50	
Rosé	2,50	5,00	7,50	
Blanc	2,50	5,00	7,50	

RETROUVEZ NOUS SUR



Instagram

Val_Fleury91

LES COCKTAILS

Le Val Fleury du moment (nous consulter)

MOJITO (16cl)	8,50
rhum blanc, citron vert, feuille de menthe, eau gazeuse	
T-Punch (8cl)	7,00
rhum blanc, sirop de sucre de canne, citron vert	
Caïpirinha (8cl)	7,50
caçaça, citron vert, sucre de canne	
Caïpi black (8cl)	7,50
Vodka black, citron vert, sucre de canne	
Desperinha (39cl)	9,00
cachaca, sirop de mojito, citron vert, 1 bouteille Desperados	
Lynchburg (27cl)	9,00
Jack Daniels n°7, triple sec, jus de citron, limonade	
Tequila Sunrise (20cl)	8,50
tequila, jus d'orange, sirop de grenadine	
Margarita (8cl)	7,50
Tequila, triple sec, jus de citron	
Gin Fizz (20cl)	8,00
gin, jus de citron, sirop de sucre de canne, eau gazeuse	
Cuba Libre (20cl)	8,00
Rhum spicy, citron vert, coca-cola	
Grenade (16cl)	8,00
Vodka, Liqueur jagermeister, redbull	
Jagerbomb! (14cl)	6,00
Liqueur jagermeister, redbull	

LES MOCKTAILS

Virgin Mojito (15cl)	7,00
sirop de mojito, citron vert, feuille de menthe, eau gazeuse	
Sunset (13cl)	6,00
sirop de mojito, jus d'orange, jus de fraise	
Bora-Bora (18cl)	7,50
jus de citron	
Dynamite (14cl)	6,50
sirop de fraise, sirop de mojito, redbull	
Val Fleury soft (20cl)	7,50
Sirop caramel, jus de pomme, jus de citron, limonade	

LES ALCOOLS & DIGESTIFS

Whisky Japonais NIKKA (4cl)	9,00
Jack Daniel's - Jack Daniel's Fire, Jack Daniel's Honey (4 cl)	7,50
Jameson (4cl)	6,50
Alcools (4cl) : J&B, Vodka, Rhum blanc, Tequila, Cachaca, Gin	6,00
Get 27, Get 31, Manzana, Limoncello (4cl)	7,00
Armagnac, Calvados, Eau de vie de Poire (4cl)	7,50
Cognac (4cl)	8,50
Rhum Pacto Navio (4cl)	7,50
Irish Coffee (4cl)	8,00
Supplément Soda	1,00

Le Coin des Apéros :

• Planche de tapas du moment	9 €
• Planche de «Cochonnailles»	15 €
• Planche duo :	
charcuterie / fromages	15,50 €
• Le panier d'Accras de morue frits	3,80 €
• Le panier de Calamars à la romaine	4,50 €
• Le panier Oignons rings	4,50 €
• Bouchée de camembert pané	5,00 €

LES APERITIFS

Kir vin blanc (12cl)	4,30
Kir Royal (12cl)	9,50
Coupe de champagne (12cl)	9,50
Pastis (4cl)	3,80
Campari, Martini, Suze, Porto, Muscat (5cl)	6,00
Americano Maison (6cl)	7,00

**Osez le PLATOJITO
de 6 Mojitos 46 €**

LES BIÈRES PRESSION

Bière du moment (nous consulter)	
Ancre Pils 25 cl	2,80
Ancre Pils 50 cl	4,60
Heineken 25 cl	3,20
Heineken 50 cl	6,00
Affligem 25 cl	4,50
Affligem 50 cl	8,20
Monaco	3,60
Panaché	3,50
Supplément sirop	0,50
Supplément Picon	1,00

LES BIÈRES BOUTEILLE

Bière bouteille du moment (nous consulter)	
Desperados 33 cl	6,00
Edelweiss 33 cl	6,00
Pelforth Brune 33 cl	5,00
Mort Subite 33 cl	8,00
Heineken Zéro 00 33cl	3,90

LES BOISSONS FRAÎCHES

Coca-cola, coca-cola zéro (33cl)	3,80
Schweppes tonic, schweppes agrumes (25cl)	3,80
Orangina 25 cl	3,80
Ice Tea 25 cl	4,10
Limonade (25cl)	3,20
Red Bull (25cl)	4,20
Perrier 33 cl	4,10
Diabolo	3,50
Sirop à l'eau	2,00
Eau plate / Eau pétillante 50 cl	3,90
Eau plate / Eau pétillante 1l	5,60
Jus de fruits PAGO (20 cl) Orange, Pomme, Anan	4,30
nectar abricot, Tomate, ACE, Pamplemousse, Tropical	

LES BOISSONS CHAUDES

Expresso	1,90
Expresso déca	2,00
Double expresso	3,20
Noisette	2,00
Café crème	3,40
Cappucino	4,10
Café ou Chocolat viennois	4,20
Chocolat chaud	3,90
THES Sélection DAMMANN :	
Thé noir, Earl Grey, Thé vert, Jardin bleu	3,20
INFUSIONS Sélection DAMMANN	
Tilleu, tilleul menthe, verveine, camomille	2,90