



LEBRIEYTCHON

BRASSERIE DE MONTAGNE & B & B

Pour bien cuisiner il faut de bons ingrédients, un palais, du coeur et des amis. Pierre Perret

Chers clients, bienvenue à Briey sur Chalais

Avez-vous déposé votre stress à l'entrée ?

Avez-vous éteint votre portable ?

Ce n'est pas obligatoire mais tellement plus agréable !

Vous êtes dans un endroit magique qui devrait vous apporter quiétude et satisfaction.

Nous souhaitons que votre repas devienne un réel moment de bonheur !

Alors, bon appétit. Mercè et Jean-François

Pour mieux vous servir, prolonger quelques minutes l'apéritif !

SPECIALITES FROIDES

Assiette valaisanne formule apéro	20.00
Assiette valaisanne façon Le Brieytchon	29.50
Tartare au couteau, salades, toasts et frites maison <small>180g la portion</small>	36.00

ENTREES

Potage du jour	9.00
Salade verte	9.00
Salades mêlées	12.50

Croûte aux morilles	Entrée	19.00
	Plat	33.00

Escargots « à ma façon »	(6 Pièces)	13.00
	(12 Pièces)	23.00

Os à moelle sur lit de salade	(2 Pièces)	19.00
-------------------------------	------------	-------

SPECIALITES AU FROMAGE

Fondue au fromage « La Brieytchonne » 200g la portion pp 24.00

Sa force, la saveur unique donc forcément la plus goûteuse !

Fondue aux morilles 36.00

Malgré tout, la plus classe !

§ § § § § § § § § § § § § § § §

Croûte au fromage 1 étage 20.00

Croûte au fromage 2 étages (jambon ou œuf) 23.00

Croûte au fromage 3 étages (jambon et œuf) 26.00

SPECIALITES DE LA MAISON

LES REUCHETIS

Le mot « reuche », tiré de l'ancien français signifiant, la râpe !

Source : Scènes Gourmandes et Croquis culinaires d'autrefois - Schlupp & Gianì

- avec morilles et légumes 30.00
- Filet de poulet, morilles et légumes 36.00

LE COIN BRASSERIE

Le Brieytchburger Steak haché pur bœuf, tomates, oignons rôtis, fromage fondu et salade, avec frites maison 22.00

Le Vegibrieychburger : Burger végétal bio à base de tofu, légumes, épeautre et graines de colza, frites et salade 22.00

Le Brieytchickenburger : Filet de poulet grillé, tomates, oignons, fromage fondu et aubergines grillées, avec frites maison 22.00

Cassoulet au confit de canard

Mode Toulousaine, gratiné à ma façon 29.50

Rognons de veau à la mode du patron

Flambés au cognac, sauce à la moutarde ancienne

Reuchetis et petits légumes du jour 32.00

LES CLASSIQUES DE LA BISTRONOMIE

Souris d'agneau « confite de 4h »

Sauce à la bière noire et aux herbes aromatiques,

pommes fondantes et légumes du moment

34.00

Entrecôte de bœuf

220g 45.00

Persillée et rassie à souhait...un régal !

Légumes, Frites maison & beurre de l'aubergiste

Servie en poêle et sur un réchaud

Provenance des viandes : Bœuf et porc CH – Poulet CH ou UE – Agneau NZ

Selon arrivage, Les Moules marinières! 25.00

Sur demande, nous organisons des repas pour sociétés, entreprises, fête de famille.

Nos prix s'entendent par personne - TVA 7.7% incluse

Pour allier les saveurs,
la convivialité et l'original !

Notre « Plat Signature »

Fondue « Chalaisanne »

(min. 2 pers.)

45.00

Composition : Rumsteck de Bœuf 1^{ère} qualité, filet de poulet

La viande aromatisée aux herbes sélectionnées et cuite à table dans un bouillon spécial et corsé fait maison.

Garniture : Salades mêlées, frites maison, diverses sauces maison et nombreux ingrédients au vinaigre

