

LA BRASSERIE DE
L'ARMURIER

AFTER WORK
Tous les jeudis et vendredis soir
Soirée PINCHOS

A partir de 17h30

Tous les soirs Happy-Hour de 18h00 à 19h30

Tous nos plats sont élaborés à partir de produits frais, cuisinés sur place, au moment,
dans le respect du produit et de nos traditions
Nous privilégions autant que possible des circuits d'approvisionnement courts, en
choisissant des producteurs régionaux



Pour vos réservations : brasserie-armurier.fr

LA BRASSERIE DE
L'ARMURIER

NOTRE CARTE DES BOISSONS

Les apéritifs

Kir vin blanc 14cl	3,50€	Ricard, Pastis 2cl	3,50€
Cassis, Fraise, Framboise, Mûre, Pêche		Mauresque, Tomate, Perroquet	3,70€
Kir Royal 14cl	8,00€	Martini blanc, rouge 4cl	4,00€
Campari 4cl	4,50€	Get Perrier	6,50€
Suze 4cl	4,00€	Gin	6,00€
Porto Rouge ou Blanc 4cl	4,00€	Rhum soda	7,00€
Muscat 4cl	4,00€	Whisky soda	7,00€

Cocktails Maison

Américano	7,00€	Ugo	6,50€
Martini rouge, Martini dry, Campari, eau gazeuse		Sirop de sureau, Prosecco, eau gazeuse, menthe fraîche	
Caïpirinha	8,00€	Spritz Apérol	6,50€
Cachaça, cassonade, citron vert		Apérol, Prosecco, eau gazeuse,	
Tequila Sunrise	8,00€	Blue Lagon	8,00€
Téquila, jus d'orange, grenadine		Vodka, curaçao, jus de citron, sucre de canne	

Les Bières

Pression	25cl	33cl	50cl	1,5L	3L
1664	3,00€	4,00€	5,50€	16,50€	29,50€
Grimbergen	4,00€	5,00€	7,50€	22,00€	40,00€
1664 blanche	3,50€	4,50€	6,50€	18,00€	34,00€
Bière du moment	4,50€	5,50€	8,00€	23,00€	44,00€
Monaco / Panaché	3,20€	4,20€	5,70€		
Supplément sirop	0,20€	0,20€	0,20€		
Bouteilles 33cl					
Grimbergen rouge	5,50€	Despérados	5,50€		
Leffe	5,50€	La Chouffe	5,50€		
Tripel	5,50€	Kwak	5,50€		

Les whiskys 4cl

Jack Daniel's	6,00€
Oban	8,00€
Lagavullin	8,00€
J&B	5,00€
Nikka	8,00€

Boissons chaudes

Café / Café allongé	1,80 €
Double café	3,50 €
Noisette	1,90 €
Décaféiné	2,00 €
Cappuccino	3,50 €
Café crème	3,50 €
Thé / Infusion	3,00 €
Chocolat Chaud	3,50€
Irish Coffee	7,20€

La carte des thés 3,00€

Thé Darjeeling singtom
Rooïbos Vanille des îles
Thé vert Menthe nanah
Thé vert Jasmin
Thé vert Sencha Bio
Thé noir Fraise gariguetta
Infusion Verveine

Sans alcool

Jus de Fruits 25 cl	3,50 €
Abricot, Ananas, Orange, Pomme, Tomate	
Sodas	3,50 €
Coca-Cola, Coca Zéro, Orangina, Schweppes, Schweppes agrumes	
Ice-Tea, Perrier	
Sirop	
Menthe, Citron, Pêche, Grenadine, Fraise, Orgeat	2,00 €
Limonade	2,50 €
Diabolo	3,00 €

<u>Eaux Minérales</u>	33cl	50cl	Litre
Evian		4,00€	5,00€
San Pellegrino		4,00€	5,00€
Perrier	3,50€		
Supplément sirop	0,20€		

<u>Champagne</u>	Coupe	Bouteille
Mumm		75,00€
Jean Marie Février	6,50€	43,00€

Les digestifs

	4cl				
Bayley's	6,00€	Armagnac	7,00€	Tequila	6,00€
Cognac	7,00€	Get 27	6,00€	Get Perrier	6,50€
Calvados	7,00€	Rhum Zacapa	10,00€	Rhum Diplomatico	8,00€
Poire	7,00€	Vodka	6,00€	Manzana	6,00€

NOTRE CARTE DES VINS

Les Vins Rouges

	Verre 12cl	Pichet 25cl	Pichet 50cl	Bouteille
Château Adelaïde Gaillac	4,00€	6,50€	12,00€	16,50€
Château Boisset Pic Saint Loup Cuvée Aile et Moi	5,50€	11,00€	20,50€	28,00€
Les Pipelettes AOC Corbières	4,00€	7,50€	14,50€	20,00€
Château La Voulte Gasparets - Cuvée réservée AOP Corbières	6,00€	12,50€	24,00€	32,00€
Mr Moustache Bordeaux	5,00€	9,50€	17,50€	24,00€
Saint Nicolas de Bourgueil	4,00€	8,00€	15,00€	21,00€

Les Vins Blancs

	Verre 12cl	Pichet 25cl	Pichet 50cl	Bouteille
L'Exquis Chardonnay	4,00€	6,00€	11,50€	16,00€
Château Millet Gros Manseng Gascogne	5,00€	8,00€	13,50€	18,50€
La Croix des Marchands Gaillac	4,50€	8,50€	16,50€	22,00€
Petit Chablis la Chablisienne « Pas si petit »	6,50€	12,50€	23,50€	32,00€

Les Vins Rosés

	Verre 12cl	Pichet 25cl	Pichet 50cl	Bouteille
Note Bleue Côtes de Provence	5,00€	7,50€	14,50€	20,00€
Château Clos Mignon Fronton	3,00€	5,50€	10,50€	14,00€

Vin en Pichet

	Verre 12cl	25cl	50cl
Côtes du Tarn – Blanc, Rouge, Rosé	2,50€	4,00€	6,50€

LE MENU DU MIDI

du lundi au vendredi sauf jours fériés

Entrée du jour (voir ardoise)
ou
Salade Gascogne
ou
Croustillant de chèvre, tapenade verte, salade

Plat du jour (voir ardoise)
ou
Pizza du jour (voir ardoise)
ou
Pièce du Boucher, frites, salade

Glace ou sorbet 2 boules
ou
Fromage Blanc
ou
Mousse au chocolat

Supplément dessert à la carte : 2,50€

Plat du jour: 12,50€

Entrée-Plat ou Plat-dessert: 15,00€

Entrée -Plat -Dessert: 18,00€

Le menu demi pizza

Demi Pizza au choix (sauf Calzone)
et
Salade Italienne

13,90€

Menu Bambino

Pizza Bambino
ou
Steak Haché Frites ou Pâtes
ou
Jambon Frites ou Pâtes

Glace ou Sorbet
ou
Fromage Blanc

Jusqu'à 10 ans - 10,00€


LA CARTE DE SAISON

Potage Potimarron Patate douce  · Fait Maison ·
Foie Gras et éclats de marrons 8,00€

Tataki de thon  · Fait Maison ·
Pâtes, légumes. 24,00€

Bar entier grillé à la plancha  · Fait Maison ·
Pâtes, légumes 19,00€

T-Bone de veau (300G) sauce Morilles  · Fait Maison ·
Pâtes, légumes 23,00€

Souris d'agneau (350g) et son jus au Romarin  · Fait Maison ·
Frites, salades 21,00€

Eclair au praliné et son craquelin façon Paris-Brest    · Fait Maison ·  7,00€

Crumble Pomme-Cannelle   · Fait Maison ·   6,50€

Les Rouges

- Calzone**  **13,50€**
Sauce tomate, œuf, champignons, jambon blanc, mozzarella
- Primavera**  **12,50€**
Sauce tomate, poivrons, tomates fraîches, oignons, courgettes, champignons, mozzarella
- Parma**  **13,50€**
Sauce tomate, jambon de Parme 12 mois, mozzarella, roquette
- Bari**  **14,50€**
Sauce tomate, burrata, mozzarella, speck, pesto roquette, tomates confites, roquette
- Végane**  **13,00€**
Sauce tomate, champignons, tomates cerise, aubergines, oignons rouges, persillade, oignons frits, roquette
- Mexicaine**  **12,50€**
Sauce tomate, viande hachée, épices, poivrons, oignons rouges, mozzarella
- Kébab**  **13,00€**
Sauce tomate, merguez, kébab, oignons, mozzarella
- Reine**  **12,50€**
Sauce tomate, jambon blanc, champignons, mozzarella
- Ezechiello**  **13,00€**
Sauce tomate, jambon de Parme 12 mois, poivrons, champignons, mozzarella
- Gascogne**  **14,00€**
Sauce tomate, magret de canard, gésiers, mozzarella
- Chorizo**  **12,50€**
Sauce tomate, chorizo, poivrons, mozzarella

Les Blanches

- Castellucchio**  **13,00€**
Crème fraîche, blanc de volaille, oignons, champignons, poivrons, mozzarella
- Chèvre**  **13,00€**
Crème fraîche, chèvre, miel, mozzarella
- Tartiflette**  **13,50€**
Crème fraîche, pommes de terre, reblochon, oignons, lardons, mozzarella
- Quatre fromages**  **13,50€**
Crème fraîche, chèvre, reblochon, gorgonzola, mozzarella
- Campagnarde**  **13,00€**
Crème fraîche, camembert, lardons, oignons rouges, mozzarella
- La spéciale**  **13,50€**
Crème fraîche, chèvre, miel, camembert, gorgonzola, jambon blanc, champignons
- Lombardie**  **13,50€**
Crème fraîche, viande hachée, gorgonzola, oignons, tomates séchées
- Somerset**  **13,50€**
Crème fraîche, lardons, cheddar, oignons, œuf, mozzarella

Ingrédient supplémentaire : 1,00€


Le menu demi pizza

Demi Pizza au choix (sauf Calzone)
et
Salade Italienne

13,90€

LES ENTREES

Entrée du midi (voir ardoise) 8,00€

Assiette de charcuterie italienne 
Jambon de Parme 12 mois, Coppa, Speck

Seul : 11,00€ **pour 2 : 17,00€** **pour 4 : 30,00€**


Salade verte   3,00€




Salade Gascogne    « Fait Maison »
Salade, gésiers de volaille, lardons, croutons 8,00€



Croustillants de chèvre, tapenade verte    « Fait Maison »
Salade verte 8,50€






Assiette de foie gras de canard maison mi-cuit  « Fait Maison » 15,00€
Toast, salade verte

LES SALADES REPAS

Salade du Sud-Ouest  « Fait Maison » 15,00€
Foie gras de canard maison mi-cuit, magret séché
Gésiers de volaille, pignons de pins

Salade italienne    « Fait Maison » 13,50€
Jambon de Parme 12 mois, tomates confites,
Champignons frais, billes de mozzarella, copeaux de
Parmesan, olives

Salade Caesar   « Fait Maison » 13,50€
Œuf poché, poulet pané, croutons, copeaux de
Parmesan, sauce Caesar (contient des anchois)


 Contient du lactose	 Végétarien
 Contient du Gluten	 Végan
 Contient du Porc	

LES PLATS

Plat du jour (voir ardoise)  **12,50€**
du lundi au vendredi midi, sauf jours fériés

Entrecôte (300g)  **19,00€**
Frites, salade

Tartare de bœuf  **15,50€**
Préparé ou non, poêlé, frites, salades

Carpaccio de bœuf  **14,00€**
Copeaux de parmesan, billes de Mozzarella,
Pesto roquette, tomates confites, frites, salade


Le Burger de l'Armurier  **15,50€**
Pain Bun's, viande de bœuf 180g, tomates,
Salade, cheddar, oignons frits,
Sauce burger maison, frites, salade.

Magret de canard grillé  **17,50€**
Frites, salade

Pavé de saumon grillé  **15,50€**
Légumes, pâtes

Seiche grillée à la plancha  **17,00€**
Légumes, pâtes

Sauces au choix:   **1,00€**
Gorgonzola, Poivre, Morilles

Assiette de garniture supplémentaire    **3,50€**
Au choix : Légumes, pâtes, frites



LES PATES

Vesuvio     « Fait Maison »

Burrata, sauce tomate, tomates fraîches,
Coppa grillée

14,00€

Carbonara    « Fait Maison »

La vraie, comme à Rome, œuf battu,
Parmesan, pancetta

12.50€

Mezzelune Fromage de Chèvre-Miel   


































Crème légère au chèvre

15,00€

 Contient du lactose	 Végétarien
 Contient du Gluten	 Végan
 Contient du Porc	

Vous êtes allergique ? Demandez-nous le tableau des allergènes

LES DESSERTS

Assiette de 3 fromages  	7,00€
Café Gourmand  « Fait Maison »	8,00€
Panna cotta   « Fait Maison » Fruits rouges, caramel ou chocolat	6,50€
Tiramisu fruits rouges    « Fait Maison »	6,90€
Profiteroles au chocolat    « Fait Maison »	7,50€
Brownie au chocolat glace vanille   	6,00€
Irish Coffee   « Fait Maison »	7,20€
Coupe Colonel   « Fait Maison » Sorbet citron, vodka	7,20€
Coupe de l'Armurier    « Fait Maison » Spéculoos, glace vanille, crème anglaise, Morceaux de brownie, chantilly	7,50€
Mousse au chocolat   « Fait Maison »	6,50€
Dame Blanche   « Fait Maison » Glace vanille, chocolat chaud, chantilly	7,20€
Café ou Chocolat Liégeois   « Fait Maison »	7,20€
Fromage Blanc   Fruits rouges, caramel, miel ou sucre	5,50€
Glaces   ou sorbets  	

1 boule : **2,50€**

2 boules : **4,00€**

3 boules : **6,00€**

Glaces : Vanille – Chocolat – Café – Caramel - Rhum Raisin - Menthe Chocolat
Noix de Coco - Pistache

Sorbets : Citron – Fraise – Framboise – Mangue - Passion

Les Mini Desserts (12,5ml)

2,50€

Panna Cotta ou Tiramisu ou Mousse au Chocolat ou Fromage Blanc