

PIZZAS

au feu de bois



Marguerite <i>Tomate, fromage, oignons ou jambon</i>	8,60
Parma <i>Tomate, champignons, fromage, œuf, jambon cru</i>	11,00
Auvergne <i>Crème, jambon, roquefort, noix, mozzarella, fromage</i>	11,00
Romana <i>Tomate, fromage, jambon, champignons, olives, origan</i>	11,00
Calzone chausson <i>Tomate, champignons, œuf, jambon, crème, fromage, origan</i>	11,00
Provençale <i>Tomate, fromage, oignons, anchois, olives, origan</i>	11,00
Gargantua <i>Tomate, champignons, fromage, œuf, lardons, oignons, salami, crème</i>	11,00
Paysanne <i>Tomate, oignons, fromage, lardons, olives, origan</i>	11,00
Napolitaine <i>Tomate, oignons, lardons, jambon cru, champignons, fromage</i>	11,00
Regina <i>Tomate, fromage, jambon, champignons, œuf, olives, origan</i>	11,00
Milanaise <i>Tomate, oignons, fromage de chèvre, gorgonzola, jambon, fromage</i>	11,00
Pizza 4 fromages <i>Tomate, chèvre, munster, gorgonzola, fromage</i>	11,00
Texane <i>Tomate, oignons, viandes, chorizo, poivron, œuf, fromage, crème</i>	11,00
Burger <i>Tomate, oignons, viande hachée, œuf, fromage, crème</i>	11,00
Végétarienne <i>Tomate, fromage, courgettes, olives, champignons, asperges, œuf, crème</i>	11,00
♥ Carpaccio <i>Tomate, carpaccio de bœuf, parmesan, mesclun, câpres, oignons, fromage</i>	11,00
Rustique <i>Tomate, pomme de terre, lardons, chèvre, raclette, origan</i>	11,00
Vesuvio <i>Tomate, fromage, noix de pétoncles, moules, crevette, persillade, mozzarella</i>	12,20
New Yorkaise <i>Viande hachée, tomate, merguez, œuf, sauce barbecue, fromage</i>	11,00
Calzone Kebab <i>Viande de kebab, oignon, sauce blanche, fromage, salade, crème</i>	11,00
Monsieur Seguin <i>Tomate, chèvre, lardons, champignons, mozzarella, olives, origan</i>	11,00
Dynamite <i>Tomate, merguez, chorizo, jambon, tabasco, mozzarella, œuf, fromage, origan</i>	11,00
Chicken <i>Poulet, mozzarella, lardons, champignons, crème, fromage, olives, tomate</i>	11,00

FLAMMENKÜCHE

au feu de bois



Normale <i>Crème, fromage blanc, oignons, lardons</i>	7,80
Gratinée <i>Crème, fromage, oignons, lardons, gruyère</i>	8,90
Forestière <i>Crème, fromage, oignons, lardons, gruyère, champignons frais</i>	9,40
Munster <i>Crème, fromage, oignons, munster</i>	10,40
♥ Montagnarde <i>Pommes de terre, oignons, lardons, munster, fromage</i>	11,00
Alpage <i>Crème, œuf, lardons, pommes de terre, raclette</i>	11,00
Flam fromagère <i>Crème, pommes de terre, reblochon, chèvre, jambon cru</i>	11,00
Flam savoyarde <i>Crème, pommes de terre, gruyère, reblochon, lardons</i>	11,00
♥ Norvégienne Chausson <i>Crème, salade verte, saumon fumé, oignons, fromage</i>	11,00
Viking <i>Crème, saumon fumé, thon, mozzarella, citron, câpres, oignons</i>	12,20
NOUVEAU Landaise <i>Crème, pignons de pins, champignons, magret de canard, fromage, salade</i>	11,00

SALADES

Munster chaud sur salade <i>avec ou sans lardons</i>	11,20
Chèvre chaud sur salade <i>avec ou sans lardons</i>	11,20
Salade folle <i>Salade verte, saumon fumé, tomate, crevettes, œuf, thon, pointe d'asperges, crevettes aux agrumes</i>	14,40
Salade vosgienne <i>Salade, lardons, œuf, crème fraîche, pommes de terre, gruyère</i>	10,90
Salade de poulet <i>Ballotine de poulet maison, salade, tomate, œuf sur le plat</i>	10,90
Salade farandole <i>Assortiment de crudités</i>	10,20
♥ Salade de la Brasserie <i>Crevettes, saumon fumé, tomates, salade, sur mini flam aux St-Jacques</i>	15,20
Salade verte.....	3,20
Pâté Lorrain, <i>salade</i>	5,70
Salade Terre et Mer NOUVEAU	
Terrine maison, <i>salade, saumon fumé, crevettes aux agrumes, jambon cru, charcuterie, tomate, œuf</i>	15,20
Salade mixte (Vosgienne et poulet <i>Lardons, pommes de terre, poulet en Ballotine, salade, tomate, œuf sur le plat</i>	12,90
Salade Landaise <i>salade, tomates, magrets de canard, chutney du moment, foie gras poêlé, pignons de pins</i>	15,20



PÂTES

Lasagne maison.....	11,20
Pâtes carbonara.....	11,20
Pâtes aux légumes.....	11,20

OMELETTES

Nature.....	10,20
Fines Herbes.....	11,20
Fromage.....	11,20
Vosgienne <i>Lardons, pomme de terre</i>	13,20

GARNITURE : Frites + Salade

POISSONS

Poisson selon arrivage..... 16,20

VIANDES

Steak de boeuf <i>(selon arrivage)</i>	15,50
Steak haché à cheval, <i>œuf au plat</i>	9,80
Jambon grillé, <i>sauce au choix</i>	9,00
Steak haché, <i>frites</i>	9,00
Entrecôte nature.....	16,30
Entrecôte double, <i>environ 500 grs</i>	26,50
Tête de veau, <i>pomme vapeur, sauce gribiche (maison)</i>	14,90
Steak Tartare au couteau, <i>frites</i>	16,00
Escalope de poulet panée, <i>croustillante au cornflakes</i>	11,50
Escalope de poulet à la crème, <i>champignons</i>	11,50
Cordon bleu poulet frais maison.....	12,50
Rognons de veau à l'ancienne.....	15,90



Menu Ado • 13,00€

(jusqu'à 18 ans)
1 Romana *ou* 1 Burger américain
ou 1 Escalope de poulet pané
+ 2 boules de glaces *ou* 1 crêpe au chocolat
1 verre de Coca-Cola

Menu Enfant • 6,20€

(-10 ans)
Steak haché *ou* mini pizza Marguerite
ou Nuggets *ou* mini burger
(Supp. 1,50 pour autre pizza – sauf saumon et fruits de mer)
+ 2 boules de glace *ou* 1 crêpe chocolat
+ 1 verre de Coca-Cola *ou* 1 sirop à l'eau

Plat du Jour : 8,70€

Menu du Jour • 12,30€

Le midi uniquement

1 entrée du jour + 1 plat du jour au choix
+ 1 dessert du jour + 1 café

LE MIDI

Formule Rapido

11,30€

1 plat du jour + dessert du jour + café

Formule Fraîcheur

14,00€

1 SALADE + 1 CAFE + 1 DESSERT DU JOUR
Salade Vosgienne *ou* chèvre chaud *ou* munster
chaud *ou* farandole *ou* Mixte

Formule Express

14,30€

1 Flammenküche *(sauf fruits de mer, saumon)*
ou 1 pizza *(sauf fruits de mer et saumon)*
+ 1 dessert du jour + 1 café

LES INCONTOURNABLES

Emincé de poulet au chorizo.....	14,00
Coulée de munster.....	14,00
Assiette paysanne, <i>2 œufs sur le plat, lard grillé, beignets de pomme de terre, salade verte</i>	12,10
Assiette de beignets de pomme de terre et saumon fumé, <i>sauce crème, ciboulette, salade</i>	14,20
Tête de Veau <i> pommes vapeur</i>	15,10

SPÉCIAL HAMBURGER

(le pain est fabriqué par notre boulanger)

HAMBURGER AMÉRICAIN <i>Oignons frais rissolés, steak haché du boucher, fromage, tomates fraîches, salade, frites</i>	11,80
HAMBURGER VOSGIEN <i>Pain, lard, munster, steak du boucher, beignet, salade</i>	13,80
NOUVEAU DOUBLE BURGER XXL <i>Double steak haché, frites, fromage, tomate, oignons rissolés</i>	16,80



**POUR 2 COCKTAILS ACHETÉS,
UNE ASSIETTE DE TAPAS OFFERTE !!**

Cocktails Alcoholisés

Lillet rosé.....	6,30
<i>Assemblage liqueur d'orange et fruits rouges menthe fraîche, citron, limonade</i>	
Apérol.....	6,30
<i>Apéritif italien, vin blanc, eau pétillante</i>	
Mojito.....	7,50
<i>Rhum, menthe fraîche, sucre de canne, eau gazeuse, citron vert</i>	
Tequila Sunrise.....	7,50
<i>Tequila, jus d'orange, sirop de grenadine</i>	
Pinã Colada.....	7,50
<i>Rhum, crème de coco, jus d'ananas</i>	
Cocktail de la Brasserie.....	7,50
<i>Soho, gin, jus d'orange, grenadine</i>	
Mojito fraise.....	7,50
<i>jus de fraise, rhum, sucre de canne, citron vert, menthe</i>	

Cocktails sans alcool

et leur brochette de bonbons et fruits

Blue Paradise.....	6,50
<i>Mélange cocktail de fruits, sirop de vanille</i>	
Bananatitud.....	6,50
<i>Jus de banane, jus d'ananas, sirop de fraise</i>	
Cocogarden.....	6,50
<i>Sirop de coco, jus de fraise, jus d'ananas, limonade</i>	
Pompello.....	6,50
<i>Schwepps, jus de pamplemousse, rondelle de citron</i>	
Virgin Mojito.....	6,50
<i>Menthe fraîche, sirop rhum, sucre de canne, eau gazeuse, citron vert</i>	

Whiskies

Clan Campbell.....	4 cl	6,50
Jack Daniel's.....	4 cl	6,90
Wkisky orange ou Coca.....		7,50

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. Consommez avec modération.

La
Brasserie
de **Jeuxy**

Une équipe à votre service

**Ouverture du lundi au samedi
service midi et soir**

Prix nets en euro



Bières pression

	25 cl	33 cl
Kro 1947.....	3,20	4,20
Grimbergen Blonde.....	4,10	5,10
Grimbergen Blanche.....	4,10	5,10
Grimbergen Rubis.....	4,10	5,10
Grimbergen Ambrée.....	4,10	5,10
Picon bière.....	4,10	5,10

Apéritifs

Apéritif maison Kir Lorrain.....	12 cl	4,50
<i>crème de mirabelle, crémant d'Alsace</i>		
Martini, Gin.....	8 cl	5,80
Guignolet, kirsch, porto campari, marsala.....	4 cl	4,50
Martini rouge, Martini blanc.....	4 cl	4,50
Pastis, Ricard.....	2 cl	3,50
Americano maison.....	8 cl	5,50
Kir vin blanc.....	12 cl	3,90
<i>Cassis, framboise, mûre, pêche, mirabelle</i>		
Vodka.....	4 cl	5,50
Vodka orange.....		6,50
Rosé pamplemousse.....		4,00
<i>Vin rosé, sirop de pamplemousse</i>		

Coteaux du Layon.....	12,5 cl	4,50
Moscato d'Asti Italien.....		4,20

Fruité et pétillant

Boissons fraîches

Cola-Cola.....	33 cl	3,50
Jus de fruits Joker.....	25 cl	3,50
Perrier.....	33 cl	3,50
Orangina, Schweppes.....	25 cl	3,50
Diabolo.....		2,70
Sirop à l'eau.....		2,20

Cidre.....	25 cl	4,20
------------	-------	------

Eaux Minérales

Carola rouge, bleue, verte.....	50 cl	3,20
Carola rouge, bleue, verte.....	100 cl	4,00
Vittel, Vichy.....	25 cl	3,40
Bouteille plastique plate ou pétillante.....	50 cl	2,00

NOUVEAU

Assiette de tapas à partager à l'apéritif
charcuterie, rings oignons..... **7,10**



NOS DESSERTS

Ille flottante.....	4,90
Crème brûlée maison.....	5,90
Mousse au chocolat maison.....	4,90
Profiteroles au chocolat maison.....	6,50
Salade de fruits.....	4,90
Gâteau craquant au chocolat maison.....	4,90
Moelleux au chocolat maison.....	6,50
<i>Crème anglaise, glace vanille, chantilly</i>	
Tiramisù maison.....	6,50
Café gourmand.....	6,50
Brownies, glace vanille, crème anglaise.....	6,50
Pâtisserie.....	3,30

CRÈMES GLACÉES

Café arabica de Colombie, Caramel fleur de sel, Chocolat au lait aux morceaux croquants Fraise, Menthe aux éclats de chocolat noir Noix de coco, Pistache aux éclats de pistache grillée, Rhum-raïsin des Antilles, Vanille de Madagascar.

SORBETS

Cassis aux baies de cassis, Citron, Framboise, Fruit de la passion aux morceaux de mangue, Pêche jaune de Méditerranée.

Coupe 1 boule.....	2,10	2 boules.....	3,70	3 boules.....	5,30
Supplément Chantilly.....					1,10

Crêpes et pizzas sucrées

Au sucre.....	3,00
Au chocolat.....	3,80
A la confiture.....	3,80
Avec boule de glace.....	4,30
Caraiibes.....	6,60
<i>Rondelles de bananes, chocolat chaud, boule de glace vanille</i>	
Au Grand-Marnier.....	6,30
Pizza Nutella.....	6,60
Pizza Nutella banane.....	7,00

Boissons chaudes

Expresso ou déca Jacques Vabre.....	1,60
Grand café, grand déca.....	2,90
Petit crème.....	2,00
Grand crème ou chocolat.....	3,10
Thé ou infusion.....	3,10

CAFÉS ALCOOLISÉS

Irish coffee Café, whisky, sucre de canne, chantilly.....	7,70
Café créole Café, rhum, sucre de canne, chantilly.....	7,70
Café Grand-Marnier.....	7,70
<i>Café Grand-Marnier, sucre de canne, chantilly</i>	

Café Douceur NOUVEAU	2,40
<i>Café avec un macaron</i>	

VINS

		verre 12,5 cl	pot 25 cl	pot 50 cl	bout. 37,5 cl	bout. 75cl
BLANCS						
Alsace	Pinot Blanc AOP Pinot Blanc « Signature » Wolfberger.....	3,60	-	-	11,70	21,50
	Riesling AOP Riesling « Signature » Wolfberger.....	-	-	-	11,70	21,50
Val de Loire	Côteaux du Layon « Domaine de la petite roche blancs » Vignoble Regnard... ..	4,70	9,20	18,20	-	25,70
Bordeaux	Bordeaux AOP « Mouton Cadet » B. Rothschild.....	4,00	7,80	15,40	13,20	21,50
Bourgogne	Mâcon Village AOP « Mâcon Village Fleurs » G. Duboeuf.....	4,10	7,90	15,10	-	21,20
Languedoc	Vin de Pays d'Oc IGP « Terroirs de Cépages Chardonnay » D. Virginie.....	3,50	6,70	12,70	-	19,70
ROUGES						
Alsace	Pinot Noir AOP « Rouge d'Ottrott » Klipfel.....	4,30	8,30	16,20	-	22,70
Bordeaux	Bordeaux AOP « Mouton Cadet » B. Rothschild.....	4,00	7,80	15,40	-	21,50
	St-Emilion AOP « Chapelle Trinité » Borie Manoux.....	4,50	8,80	17,40	-	25,70
Vallé du Rhône	Côtes du Rhône « Belleruche » M. Chapoutier.....	-	-	-	-	22,70
	Vacqueyras AOP « Vieux Clocher Lauris » Arnoux & Fils.....	-	-	-	13,20	23,70
Languedoc	Vins de pays d'Oc IGP « Terroirs de Cépages Merlot » D. Virginie.....	3,50	6,70	12,70	-	19,70
ROSÉS						
Bordeaux	Bordeaux AOP « Mouton Cadet » R. Rothschild.....	4,00	7,80	15,40	-	21,50
Provence	Côtes de Provence AOP « Rosé de Sophie » Château Elie Sumeire.....	3,70	7,20	14,20	-	21,50
Sud Ouest	Côtes de Buzet AOP « Le Lys » Vignerons de Buzet.....	3,50	6,80	13,40	-	20,70

Nos Bulles

Champagne	Champagne brut AOP « 1 ^{er} Cru Louis Tolle » Charles Mignon.....	-	-	-	-	32,70
Bulles	Crémant d'Alsace AOP « Crémant brut » Wolfberger.....	-	-	-	-	20,70
	Italie Lambrusco « Emilie-Romagne Lambrusco Amabile » Cassano-Ribeirex ..	3,20	6,20	-	10,70	16,70

Vins de Pays

Côtes du Rhône	Vignobles du Soleil AOP.....	3,40	6,60	13,00	-	-
Pays du Gard	Vignerons de Calvisson rosé.....	2,40	4,60	9,00	-	-
	Vignerons de Calvisson rouge.....	2,40	4,60	9,00	-	-

Vins du Monde

Escudos Roso Chili rouge.....	4,40	8,60	-	17,00	25,20
-------------------------------	------	------	---	-------	-------

Prix nets en euro. L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. Consommez avec modération.

