



Menu

LES BROCHETTES, ÇA CHANGE L'APPÉTIT



La Planche Apéritif pour 2

8,90€

La Planche Apéritif pour 2

+ 1 verre de vin au choix

par personne

12,00€

Happy Hour (18h45 à 19h45)

Pour 1 € de plus, un deuxième

verre de vin par personne avec

la Planche Apéritif

MANGER SAIN, C'EST FACILE AU QUOTIDIEN !

Chez *Brochettes&Cie* la diététique est une priorité. Nous mettons un point d'honneur à ce que chacun ait le choix de composer un menu équilibré. Manger sain c'est avant tout manger diversifié. C'est pourquoi, *Brochettes&Cie* propose des viandes et des poissons cuits à la plancha ou au grill accompagnés de légumes variés et de pommes de terre. Pour que chaque visite chez *Brochettes&Cie* vous apporte le plein d'énergie.

INFOS *Brochettes&Cie*

Pour répondre à notre éthique diététique, les viandes et poissons sont cuits « A LA PLANCHA OU AU GRILL ». Ce procédé de cuisson permet de cuire les aliments directement sur une plaque chauffante sans ajout de matière grasse et donc de conserver leur goût originel et leurs qualités nutritives.

Les Salades

Petites Grandes

5,50 € 10,00 €

BAISSE DE TVA = 8,82 €

7,20 € 12,00 €

7,50 € 14,00 €

7,50 € 15,00 €

5,50 € 10,00 €

FLAMENCO

Courgettes, poivrons, oignons, chorizo, accompagnés d'un mélange de salades

CITÉ IMPÉRIALE

Filet de canard et volaille au miel façon Teriyaki, champignons, légumes, accompagnés d'un mélange de salades

CAP VERT

Dés d'espadon crus (marinade au lait de coco - citronnelle) - Dés de saumon crus (marinade au tartare d'algues), légumes, citron, accompagnés d'un mélange de salades

FRENCH CANCAN

Foie gras, fruits, betterave, accompagnés d'un mélange de salades

SO BRITISH

Chèvre chaud, lard croustillant, betterave, accompagnés d'un mélange de salades

« TOUTES NOS GRANDES SALADES SONT ACCOMPAGNÉES DE NOS DÉLICIEUSES POMMES DE TERRE MAISON. »

Les Spécialités de Brochettes

LES CLASSIQUES

13,10 € BAVETTE DE BŒUF

Marinée aux herbes

11,90 € BLANC DE VOLAILLE

Mariné aux herbes et aromates

14,20 € GIGOT D'AGNEAU

Mariné à l'ail et aux herbes

15,90 € FILET DE CANARD

Marinade légère à l'orange

BAISSE DE TVA

11,20 € ECHINE DE PORC

= 9,87 € Marinade aux épices barbecue

16,50 € SAUMON

Marinade au tartare d'algues

18,50 € ESPADON

Marinade au lait de coco et citronnelle

16,50 € DORADE

Marinade aux épices douces

LES ORIGINALES

22,00 € BŒUF XXL

Bavette 360 g, marinade aux herbes

16,50 € TRADITION BOVINE

Surprise de bœuf origine Charolaise ou Limousine

14,00 € CHEESE

Bavette de bœuf et cheddar fondu

12,80 € FROMAGÈRE

Blanc de volaille au brie fondu

BAISSE DE TVA

12,90 € CURRY

= 11,37 € Blanc de volaille mariné au curry

16,90 € TERRE ET MER

Dorade marinée aux épices douces et chorizo

17,00 € RETOUR DE PÊCHE

Duo de saumon et espadon

« CHOISISSEZ VOTRE SAUCE FROIDE EN ACCOMPAGNEMENT DE VOTRE BROCHETTE ! »

Le Tour du Monde des Brochettes

12,50 € BOLLYWOOD

Duo de volaille et bœuf aux épices de curry, sauce INDIE

16,50 € CHINA TOWN

Filet de canard façon Teriyaki (laqué au miel), champignons, sauce CHE

13,90 € CARAÏBES

Duo de porc et crevettes, fruits, sauce INDIE

14,00 € BERBÈRE

Trio de bœuf, agneau et merguez au piment doux, sauce GRIZZLY

DECOUVREZ NOS SAUCES MYSTÉRIEUSES :

- INDIE, Jaune : mangue/citron vert/gingembre
- GREEN, Verte : roquette/cresson/persil/citronnelle
- HIPPIE, Orange : poivron/oignons/gingembre
- GRIZZLY, Marron : oignon/ail/gingembre confit/miel
- CHÉ, Rouge : tomate/miel

TOUTS NOS PLATS SONT ACCOMPAGNÉS DE NOS DÉLICIEUSES POMMES DE TERRE SAUTÉES, D'UNE BROCHETTE DE LÉGUMES ET D'UN MÉLANGE DE SALADES.

Possibilité de remplacer les pommes de terres par des haricots verts.

Les Potences de Brochettes&Cie



ASSORTIMENT DE BROCHETTES À DÉGUSTER À DEUX.

POTENCE DE VIANDES pour 2 pers. 36,00 €

- 2 bavettes de bœuf
- 2 échines de porc façon barbecue
- 2 filets de canards
- 2 blancs de volaille

POTENCE DE VIANDES ET POISSONS pour 2 pers. ... 37,00 €

- 2 saumons
- 2 dorades
- 2 blancs de volaille
- 2 bavettes de bœuf

POTENCE DE POISSONS pour 2 pers. 38,00 €

- 2 saumons
- 2 dorades
- 2 crevettes
- 2 espadons

8,50€

Menu Enfants

Pour les enfants jusqu'à 12 ans

► 1 MINI BROCHETTE AU CHOIX :

- Bavette de bœuf
- Blancs de volaille
- Saumon

(garnie de pommes de terre sautées et légumes)

► LES MONSTRES DE GLACES

(vanille ou chocolat ou fraise)

► Coca cola ou jus multifruits bio

JOUET SURPRISE ET COLORIAGES OFFERTS.

Menu du Jour

12,00€

ENTRÉE + PLAT

ou

PLAT + DESSERT

► ENTRÉE DU MOMENT

► BROCHETTE DU MARCHÉ

► GOURMANDISE DU JOUR

Servi uniquement le midi du lundi au vendredi suivant disponibilité

10,58€

Menu Brochettes&Cie

FLAMENCO

ou

SO BRITISH

18,90€

BLANCS DE VOLAILLE

ou

BAVETTE DE BŒUF

DUO DE GLACES OU DE SORBETS

ou

ILE FLOTTANTE

ou

BROWNIES

DESSERT AU CHOIX À LA CARTE POUR 1,50 € EN PLUS !

Le Fromage

4,50 € CHÈVRE CHAUD, BRIE, MÉLANGE DE SALADES

Les Gourmandises



6,00 €	FRUITS FRAIS <i>Assortiment de fruits frais, chocolat chaud, glace fraise bonbons</i>
6,80 €	MÉLI-MÉLO DE MACARONS ET FRUITS <i>Assortiment de macarons, fruits frais, sorbet framboise, chantilly</i>
6,00 € 5,29 €	BROWNIES <i>Brownies tièdes, glace vanille, chocolat chaud et chantilly</i>
6,00 €	PAIN PERDU <i>Pain perdu tiède, crème anglaise, glace caramel</i>
5,60 €	PROFITEROLES <i>Choux garnis de glace vanille, chocolat chaud et chantilly</i>
4,50 €	ILE FLOTTANTE <i>Blancs en neige, crème anglaise, caramel</i>

BAISSE DE TVA =

Les Coupes Glacées

Coupes de Glaces et Sorbets Artisanaux

DES SAVEURS VRAIES, À DÉCOUVRIR ABSOLUMENT

► LES CLASSIQUES

Café, Vanille, Chocolat, Citron, Framboise, Ananas

► LES ORIGINAUX

Caramel, Crème Brûlée, Menthe, Noix de coco, Tiramisu, Fraise bonbons

Coupes Composées

Dégustation	Gourmande	
3,50 €	5,50 €	CHOCOLAT LIEGEOIS <i>Glace chocolat, chocolat chaud, chantilly</i>
3,40 €	5,40 €	CAFE LIEGEOIS <i>Glace café, café chaud, chantilly</i>
3,60 €	5,60 €	DAME BLANCHE <i>Glace vanille, chocolat chaud, meringue, chantilly</i>

Coupes Alcoolisées

Dégustation	Gourmande	
4,80 €	6,00 €	PINA COLADA <i>Sorbet ananas et noix de coco arrosés de rhum</i>
3,80 €	5,00 €	MOJITO <i>Sorbet citron et menthe arrosés de rhum</i>
3,80 €	5,00 €	TIRAMISU <i>Glace tiramisu, café arrosés d'Amaretto</i>
3,80 €	5,00 €	TAGADA <i>Glace fraise bonbons, sorbet framboise arrosés de vodka</i>

COMPOSEZ VOUS-MÊME VOTRE COUPE
D'UNE BOULE POUR GOÛTER, JUSQU'À SIX
BOULES POUR LES GOURMANDS !!!

1,60 € LA BOULE
0,60 € CHANTILLY MAISON

Les Cafés / Thés Gourmands

Choisissez votre formule

5,30 € **CAFÉ**
ou
5,60 € **THÉ**



Melleux au chocolat
ou
Baba au rhum
ou
Tiramisu



Boule de glace
ou
Sorbet
ou
Macaron



Chantilly
maison