PONT SAINT ESPRIT
BRASSERIE
CAVISTE

CARTE BRASSERIE

Tous nos plats sont
élaborés sur place
Viande simmental
de qualité supérieure
Porc batallé

ENTRÉE / PLATS

	ENTRÉE	PLAT
Gyozas sauce maison	6.00€	
Tartare de saumon en plat servi avec frites et légumes	10.00€	15.90€
Salade César Salade, oignons caramélisés, sauce blanche, œuf dur, bacon, filets de poulet panés, parmesan, croûtons	8.90€	14.90€
Salade croustillant de Saint Marcellin Salade, oignons caramélisés, vinaigrette, œuf dur, bacon, croustillants de Saint Marcellin, pesto rouge, croûtons, pignons de pin	8.90€	14.90€
Gratin de ravioles aux pignons de Pin Ravioles de romans, pignons de pin, lardons, oignons, Saint Marcellin		14.90€
Entrecôte (200/300gr) Sauce au choix (morilles ou chorizo ou fromage fondu) Salade, légumes, frites maison	200gr 300gr	22.90€ 24.90€
Spiriburger Steak haché, viande des Cévennes, frites maison, bacon, sauce maison, vieux cheddar fumé, pain de notre boulanger, oignons caramélisés, salade		15.90€
Burger au poulet mariné Poulet mariné (sauce soja, citron, gingembre), frites maison, bacon, sauce maison, vieux cheddar fumé, pain de notre boulanger, oignons caramélisés, salade		15.90€
Burger savoyard Steak haché viande des cevennes, frite maison, jambon crue, croquette de reblochon, oignon rouge, bacon grillée, pain de notre boulanger, salade		15.90€
Filet de Bar doré aux amandes éffilées Cuit sur peau - Riz pilaf, légumes et pesto rouge		16.90€
Filet Mignon crème chorizo frites maison et légumes		15.90€
Tartare de Boeuf assaisonné (viande des Cévennes) Frites maison, pesto rouge et salade		15.90€
Demi magret de canard Sauces aux choix - Salade, légumes, frites maison		19.90€
Seiches en persillade Riz et légumes		15.90€

TAPAS

Le soir

Gyozas sauce maison	6.00€
Planche Charcuterie/Fromage	14.90€
Plateau 4 Tapas Pesto rouge Frites maison sauce chorizo, Poulet mariné Croutsillant de St Marcellin	17.90€
Planche Saucisson artisanal (200gr)	9.90€

PLATS ENFANT

jusqu'à 12 ans

Mini burger Accompagné de frites maison	8.90€
Aiguillettes de poulet marinées Accompagnées de frites maison	6.90€

Prix nets – service compris

FORMULES

Voir l'ardoise

Menu du midi	15.90€
Plat du jour	11.90€

DESSERTS

Mousse au chocolat Toblerone	6.00€
Crème brûlée	6.00€
Tiramisu de la Bourse	6.00€
Café gourmand	7.50€
Fondant au chocolat Valrhona	6.00€
Tarte citron meringuée	7.50€
Gaufre Nutella ou sucre	5.00€
Coupe ardéchoise	7.90€
Dame blanche	7.90€
Chocolat liégeois	7.90€

9 BIÈRES EN PRESSION

www.brasseriedelabourse.fr

LES CHAMBRES

*Bienvenue à l'hôtel de la Bourse, nous vous proposons dans cet ancien hôtel 3*** nos chambres standing avec climatisation*

RÉSERVATION **04 66 33 85 51**

VIN AU VERRE *12cl*

Maison Sinnae Réserve de la Saurine - Blanc, rouge, rosé 2,50€
ROUGE *Enfant Terrible* (croquant et fruité) 3.50€ / *Pic Saint Loup* 6.00€
Château Puech Haut Argali (soulple et élégant) 5.00€ / *Maison Pagezi* 6.00€
ROSÉ *Enfant Terrile* (sec et frais) 3.50€ / *Château Puech Haut Argali* (soulple et élégant) 5.00€ / *Maison Pagezi* 6.00€
BLANC *Enfant Terrible* (croquant et fruité) 3.50€ / *Uby n°3* (fruitépamplemousse) 3.50€ / *Tariquet Premières Grives* (moelleux) 4.00€ / *Maison Pagezi* 6.00€

NOS BOUTEILLES *75cl*

ROSÉ

Enfant Terrile 16.90€ (sec et frais)
Puech Haut 24.90€ (souple et élégant)
Natura 16.90€ (fruité généreux)
Petit Clocher 14.90€ (parfumé)
Maison Pagezi 30.00€

BLANC

Petit Clocher 15.00€
Uby n°4 (moelleux) 17.00€
Puech Haut blanc (sec et souple) 24.40€
Enfant terrible (sec et minéral) 16.90€
Uby n°3 (fruité pamplemousse) 17.00€
Tariquet (moelleux) 17.00€
Maison Pagezi 30.00€

ROUGE

Enfant Terrible (croquant et fruité) 16.90€
Natura (boisé) 17.90€
Pic Saint Loup 29.90€
Petit Clocher 15.00€
Gigondas 27.90€
Domaine de Slaladin 24.90€
Maison Pagezi 30.00€

CHAMPAGNE

Haton 39.90€ / *Ruinart rosé* 90.00€ / *Ruinart brut* 70.00€

ALCOOLS

Rhum : Havana 5.00€ / *Don papa* 7.00€ / *Diplomatico* 7.00€ / *Havana Club Seleccion de Maestro* 12.00€ (rhum cubain) / *Rhum Hechicera* 8.00€ (rhum colombien) / *Tijuca* (rhum artisanal de rio de janeiro) 8.00€ / *Vieilli en fut de porto blanc : Bumbu* 7.00€

Whisky : Ballantime's 5.00€ / *Tokinoka* 7.00€ / *Smokhead* 8.00€ (whisky très fumé) *Chivas 12 ans* 7.00€ / *Jameson black barel* 7.00€ / *The glenlivet* 6.00€ *Aberlour* 7.00€ / *Bourbon four roses* 5.00€

Vodka : Belvedere 8.00€ / *Absolut elyx* 8.00€ / *Absolut* 5.00€ / *Grey goose* 8.00€

Cognac martel 5.00€ / *Gin /avec tonic ou autre Monkey 47* 8.00€ / *Beefeter* 5.00€ / *Get 27* 5.00€

COCKTAILS

Mojito classique 8.00€
(fruits rouge, mangue)
Rhum, cubes de citron vert, menthe fraîche, sucre de canne, eau gazeuse, glace pilée ou glaçons

Cosmopolitan revisité 8.00€
Cointreau, vodka, jus de citron vert, jus de cramberry, limonade

Caïpirinha 8.00€
Cachaça, sucre, citron vert

Spritz Vénitien 6.50€
Apérol, eau gazeuse, prosecco, citron, orange

Sex on the Beach 8.00€
Vodka, liqueur de framboise, ananas, purée de fraise, sirop de pêche

Tropical Mango 8.00€
Purée de mangue, jus d'ananas, jus de citron, Rhum

Cuba Libre 8.00€
(normal ou fraise) Coca cola, sucre de canne, citron vert, rhum

Pina Colada 8.00€
Rhum, ananas, crème de coco (variante cannelle ou muscade)

Sherry Lover 8.00€
Purée dē fraise, sirop de cerise, jus d'ananas, jus de citron, rhum

SANS ALCOOL

Virgin Mojoto 6.00€
Virgin Colada 6.00€
Chantaco 5.00€
Purée de fruit, jus de fruit, sirop