



PONT SAINT ESPRIT
BRASSERIE
CAVISTE

CARTE BRASSERIE

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



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

TAPAS

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

PLATS ENFANT

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.brasserieidelabourse.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 Sinnac Réserve de la Saurine - Blanc, rouge, rosé 2.50€
ROUGE Enfant Terrible (croquant et fruité) 3.50€ / Pic Saint Loup 6.00€
 Château Piech Haut Argali (souple et élégant) 5.00€ / Maison Pagezi 6.00€
ROSE Enfant Terrible (sec et frais) 3.50€ / Château Piech Haut Argali
 (souple et élégant) 5.00€ / Maison Pagezi 6.00€
BLANC Enfant Terrible (croquant et fruité) 3.50€ / Uby n°3 (fruité/pampremousse)
 3.50€ / Tariquet Premières Grives (moelleux) 4.00€ / Maison Pagezi 6.00€

NOS BOUTEILLES 75cl

ROSE	Natura 16.90€ (fruité généreux)
Enfant Terrible 16.90€ (sec et frais)	Petit Clocher 14.90€ (parfumé)
Piech Haut 24.90€ (souple et élégant)	Maison Pagezi 30.00€
BLANC	Enfant terrible (sec et minéral) 16.90€
Petit Clocher 15.00€	Uby n°3 (fruité pampremousse) 17.00€
Uby n°4 (moelleux) 17.00€	Tariquet (moelleux) 17.00€
Piech Haut blanc (sec et souple) 24.40€	Maison Pagezi 30.00€
ROUGE	Petit Clocher 15.00€
Enfant Terrible (croquant et fruité) 16.90€	Gigondas 27.90€
Natura (bosse) 17.90€	Domaine de Saladin 24.90€
Pic Saint Loup 29.90€	Maison Pagezi 30.00€
CHAMPAGNE	
Hatton 39.90€ / Ruinart rosé 90.00€ / Ruinart brut 70.00€	

ALCOOLS

Rhum : Havana 5.00€ / Don papa 7.00€ / Diplomatico 7.00€ / Havana Club
 Selección de Maestro 12.00€ (rum cubain) / Rhum Habicera 8.00€ (rum colombien)
 Tiquica (rum artisanal de no de jenero) 8.00€ / Vieilli en fut de porto blanc : Bumbu 7.00€

Whisky : Ballantine's 5.00€ / Tokinoka 7.00€ / Smokhead 8.00€ (whisky très fumé)
 Chivas 12 ans 7.00€ / Jameson black barrel 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€ / Beefeater 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	Tropical Mango 8.00€ Purée de mangue, jus d'ananas, jus de citron, Rhum
Cosmopolitan revisité 8.00€ Cointreau, vodka, jus de citron vert, jus de cranberry, limonade	Cuba Libre 8.00€ (normal ou fraise) Coca cola, sucre de canne, citron vert, rhum
Caipirinha 8.00€ Cachaça, sucre, citron vert	Pina Colada 8.00€ Rhum, ananas, crème de coco (vanille cannelle ou muscade)
Spritz Vénitien 6.50€ Apérol, eau gazeuse, prosecco, citron, orange	Sherry Lover 8.00€ Purée de fraise, sirop de cerise, jus d'ananas, jus de citron, rhum
Sex on the Beach 8.00€ Vodka, liqueur de framboise, ananas, purée de fraise, sirop de pêche	SANS ALCOOL
	Virgin Mojoto 6.00€
	Virgin Colada 6.00€
	Chantaco 5.00€ Purée de fruit, jus de fruit, sirop