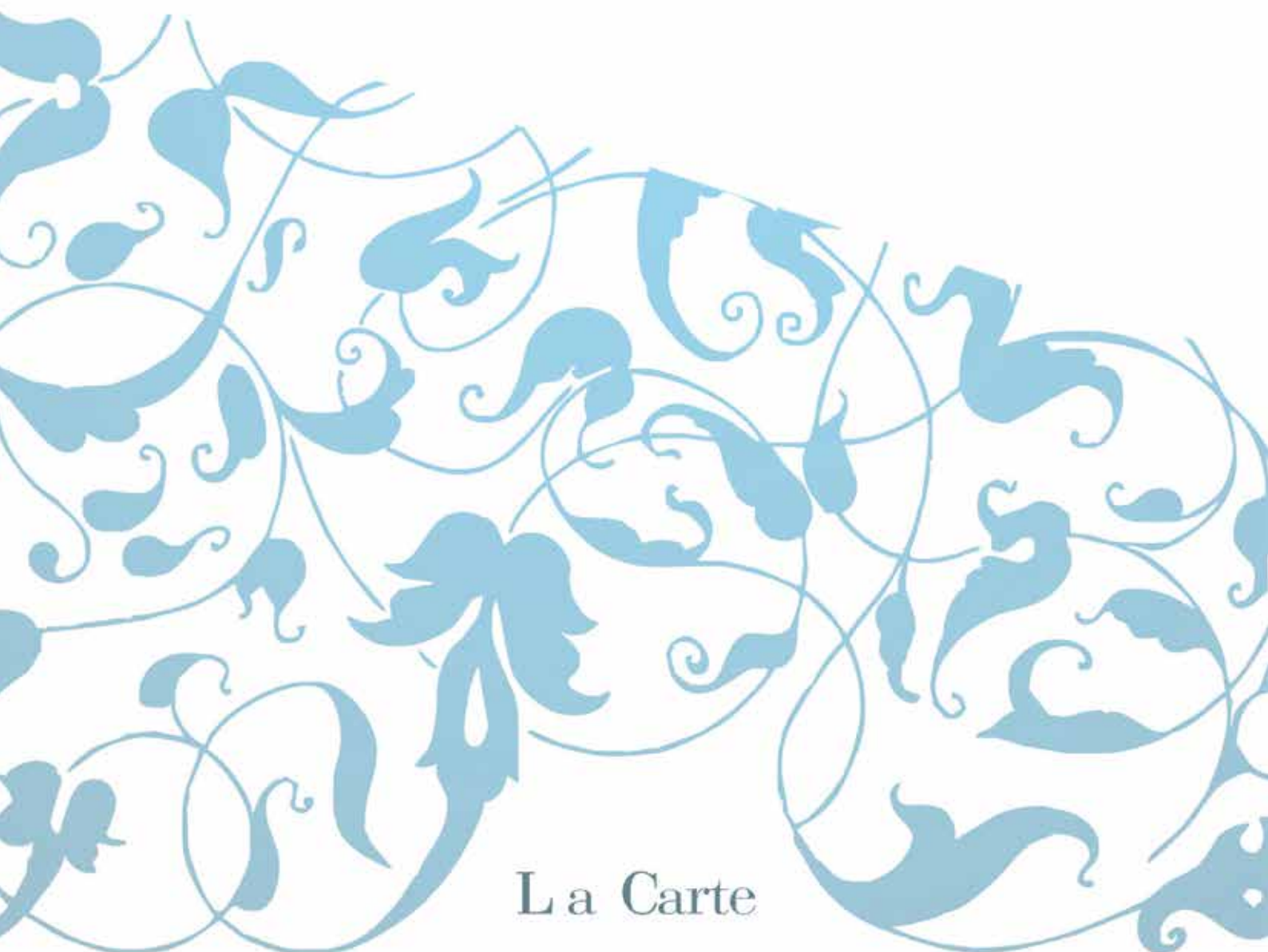


Le 1950

Brasserie Française



La Carte

Les ENTRÉES

STARTERS

Le pain à l'ail - 7,20 🌿

Tranche de pain grillé, beurre à l'ail, persillade
Garlic bread - slice of toasted bread, garlic butter, persillade (chopped garlic and parsley)

Salade nature - 6,20 🌿

Salade mêlée, tomates, vinaigrette
Mixed salad leaves, tomatoes and vinaigrette

Salade la belle Italia - 12,50

Mesclun, pancetta grillée, mozza di buffala, tomates séchées, copeaux de parmesan et pesto, focaccia à la tapenade d'olive noire
Mixed salad, grilled pancetta, mozzarella di bufala, dried tomatoes, parmesan cheese shavings and pesto, focaccia bread served with black olives tapenade

Carpaccio de concombre Tzatziki - 12,00

Crème citronnée, oignons rouges, radis, roquette et tartare de saumon
Tzatziki cucumber carpaccio, lemon flavoured cream, red onions, radish, arugula and salmon tartare

Salade belle montagne - 13,60 🌿

Salade verte, copeaux de Beaufort, tomates, lamelles de poitrine grillée, croûtons, noix, oeuf poché
Green salad, Beaufort cheese shavings, tomatoes, grilled thin slices of bacon, croutons, nuts, poached egg

Wraps de légumes grillés, mesclun au pesto sicilien - 9,00

(Pistaches, amandes, herbes fraîches, huile d'olive, zestes d'agrumes, jus de citron)
Grilled vegetables wrap, mixed salad with Sicilian pesto (pistachios, almonds, fresh herbs, olive oil, citrus zests, lemon juice)

Salade gourmande - 14,50

Salade, tomates séchées, magret fumé grillé, toast au crottin de pays chaud, vinaigrette à l'huile de noix
Salad, dried tomatoes, grilled smoked duck breast fillet, toast with melted goat's cheese, nut oil vinaigrette

La soupe à l'oignon, croûtons et fromage râpé tout simplement - 9,00 🌿

Bouillon de volaille, oignons, fromage, croûtons
Onions Soup: Chicken stock, onions, cheese, croutons

S, NOTRE SÉLECTION DE Plats

Main Dishes

**Pavé de coeur de rumsteck grillé (250 gr)
beurre basilic, pommes coin de rue - 19,00**

*Grilled thick slice of rump steak (250 gr),
butter with basil, sautéed cubes of potatoes*

**Cassolette de ravioles du Dauphiné,
aux pointes d'asperge, crème de parmesan aromatisée
à l'huile de truffes, pancetta grillée - 18,00**

*Dauphiné raviolis dish, with asparagus tips,
parmesan cream flavoured with truffle oil, grilled pancetta*

Poke Bowl de volaille - 17,00

Aiguillettes de volaille grillées au miel, graines de sésame, avocat,
jeunes oignons, mangue caramélisée, gingembre, huile de sésame et riz
*Grilled thin strips of chicken with honey, sesame seeds, avocado,
onions, caramelized mango, ginger, sesame oil and rice*

**Pavé de saumon grillé sauce aioli,
sauté de légumes frais - 17,00**

Thick slice of grilled salmon with aioli sauce, fresh sautéed vegetables

**📍 Cheeseburger de La Brasserie 1950
au Reblochon fondu - 16,50**

Pain bun's, steak haché frais Charolais 150 gr, salade iceberg,
oignons caramélisés, tomates confites, Reblochon fondu
*Bun's bread, Charolais minced beef (150 gr), iceberg lettuce,
caramelized onions, candied tomatoes, melted Reblochon cheese*

**Tartare de boeuf traditionnel ou Caesar,
servi avec frites et salade verte - 17,50**

Charolais beef tartare, served with french fries and salad

**Méli-mélo de carpaccio et tartare de boeuf,
servi avec frites et Salade verte - 18,50**

Mish-mash of beef carpaccio and tartare, served with french fries and salad

**Onglet de veau grillé, jus à la moutarde fine et cannelle,
sauté de légumes frais - 17,00**

Grilled veal skirt steak, fine mustard juice with cinnamon, fresh sautéed vegetables

Nos **MENUS** **Basserie**

MENU GOURMAND - 29,00

ENTRÉES

Salade la belle Italia

Mesclun, pancetta grillée, mozzarella di bufala,
tomates séchées, copeaux de parmesan et pesto,
focaccia à la tapenade d'olives noires

*Mixed salad, grilled pancetta, mozzarella di bufala,
dried tomatoes, parmesan cheese and pesto,
focaccia bread served with black olives tapenade*

OU / OR

Salade belle montagne

Salade verte, copeaux de Beaufort, tomates,
lamelles de poitrine grillées, croûtons, noix, oeuf poché

Salad, Beaufort cheese, tomatoes, bacon, croutons, nuts, poached egg

PLATS

Poke Bowl de volaille

Aiguillettes de volaille grillée au miel, graines de sésame, avocat,
jeunes oignons, mangue caramélisée, gingembre, huile de sésame et riz

*Grilled thin strips of chicken with honey, sesame seeds, avocado, onions,
caramelized mango, ginger, sesame oil and rice*

OU / OR

Pavé de saumon grillé sauce aioli, sauté de légumes frais

*Thick slice of grilled salmon with aioli sauce,
fresh sautéed vegetables*

DESSERTS

Crème brûlée à la vanille Bourbon, jus de myrtilles et mascarpone

*Crème brûlée with Bourbon vanilla,
blueberries juice & mascarpone cream*

OU / OR

La tarte tatin, boule de glace vanille, crème anglaise

*Tarte tatin, 1 scoop of vanilla ice cream,
custard cream*

LES DESSERTS gourmands

GOURMET DESSERTS

Salade de fruits frais - 8,00

Fresh fruits salad

Salade de pêches fraîches - 8,50

Sirop à la verveine, glace mascarpone et limoncello

Fresh peaches salad, verbena syrup, mascarpone ice cream and limoncello

Tarte fine aux figues et crème d'amande - 8,50

Coulis de fruits rouges

Figs pie with almonds cream and red fruits coulis

Moelleux au chocolat noir et coeur chocolat blanc, crème anglaise - 8,50

Black smooth chocolate cake with white chocolate heart & custard sauce

Le café ou thé gourmand - 8,60

1 café ou 1 thé, accompagné de 5 mignardises

1 coffee or 1 tea, served with 5 mini-pastries

La tarte tatin, boule de glace vanille, crème anglaise - 8,50

Tarte tatin, vanilla ice cream, custard cream

Crème brûlée à la vanille Bourbon, jus de myrtilles et mascarpone - 7,50

Crème brûlée with Bourbon vanilla, blueberries juice & mascarpone cream

Profiteroles gourmandes - 7,50

Nutty façon pâte à tartiner, glace vanille, caramel au beurre salé,
crème de marrons, Chantilly, chocolat chaud

Gourmet profiteroles

*Chocolate-hazelnut ice cream, vanilla ice cream, salted caramel,
chestnut cream, warm chocolate, whipped cream*

Les Coupes Glacées

Ice Creams

L'indémorable Dame Blanche - 7,00

Glace vanille, chocolat chaud, Chantilly

Vanilla ice cream, hot chocolate, whipped cream

Café ou chocolat Liégeois - 7,50

Glace chocolat ou café, sauce chocolat ou café, Chantilly

Chocolate or coffee ice cream, chocolate or coffee sauce, whipped cream

Pêcher mignon - 7,50

Délice façon tarte citron, sorbet cassis avec baies de cassis,

coulis de fruits rouges, amandes grillées, Chantilly

Delight way lemon pie, blackcurrant sorbet with blackcurrant berries, red fruits coulis, roasted almonds, whipped cream

American dream - 7,50

Glace choco cookies, glace vanille noix de pécan,

morceaux de brownies, chocolat chaud, Chantilly

Chocolate cookies ice cream, vanilla ice cream with pecan nuts, brownies chunks, warm chocolate, whipped cream

Fraises melba - 7,00

Glace vanille, glace fraise, fraises, coulis de fruits rouges,

Chantilly, amandes

Vanilla ice cream, strawberry ice cream, strawberries, red fruits coulis, almonds and whipped cream

Composez vous même votre coupe

3 BOULES - 4,80 2 BOULES - 3,50 1 BOULE - 2,50

3 scoops of ice cream

2 scoops of ice cream

1 scoop of ice cream

PARFUMS *Flavours :*

Chocolat, chocolat-noisette, vanille, confiture de lait, café, caramel fleur de sel, praliné

Chocolate, chocolate-hazelnut, vanilla,

coffee, dulce de leche, salted caramel, praline

Les Digestifs

Brandies

4cl

Cognac XO	21,00
Cognac Hennessy VS	8,00
Armagnac	8,00
Calvados	8,00
Limoncello, Giovanni Del Cielo	7,00
Chartreuse Verte	7,00
Amaretto	7,00
Baileys	7,00
Get 27 ou 31	7,00
Génépi des Alpes, Jean DELAHOT	8,00

Prix nets affichés en Euros - Service compris - L'abus d'alcool est dangereux pour la santé - A consommer avec modération

