

NOS CHOUCROUTES

LA CHOUCROUTE DU BRASSEUR 19,00

*Saucisses de Francfort, saucisse de Montbéliard, poitrine fumée,
saucisson à l'ail & pommes de terre*

LA CHOUCROUTE ET SON JARRET 25,90

Jarret de porc entier de 900g, poitrine fumée, saucisson à l'ail & pommes de terre

LA CHOUCROUTE DE LA MER 24,90

Choucroute cuisinée de la Mer, moules, crevettes, filet de daurade et filet de saumon, pommes de terre, beurre blanc

LA CHOUCROUTE SPÉCIALE "BRASSERIE BURE" 26,90

*1/2 Jarret de porc, saucisse de Francfort, saucisse de Montbéliard,
poitrine fumée, saucisson à l'ail & pomme de terre*

LES DESSERTS

SÉLECTION DE FROMAGES AFFINÉS 10,00

*Saint-Nectaire AOP, Sainte-Maure, Camembert au lait cru,
Olivet Cendré, beurre ½ sel, feuilles de saison & noix*

CRÈME BRÛLÉE MAISON 8,00

ÎLE FLOTTANTE 8,00

BABA AU RHUM 8,00

Baba au rhum, crème glacée rhum raisin, chantilly & zeste d'orange

ANANAS CARAMÉLISÉ ET FRUIT DE LA PASSION 7,00

*Ananas rôti accompagné d'un coulis passion
& d'une boule sorbeté Menthe-pastille*

MOUSSE AU CHOCOLAT (Façon grand-mère) 8,00

CRÈME CARAMEL MAISON 8,00

MENU ENFANT 11,00

(jusqu'à 12 ans) (boisson non comprise)

Plat

**DEUX SAUCISSES DE FRANCFORT, FRITES MAISON
OU STEAK HACHÉ FRITES MAISON
OU CROUSTILLANTS DE POULET FRITES MAISON**

Dessert

**GLACE DEUX BOULES AU CHOIX
(Vanille, fraise, chocolat, framboise, mangue)
OU CRÈME CARAMEL MAISON**