

NOS MENUS

Plat du jour

Uniquement le midi, en semaine, hors jours fériés

9,50€

Formule gourmande

Uniquement le midi, en semaine, hors jours fériés

PLAT DU JOUR + CAFÉ OU THÉ GOURMAND

14,20€

Formule midi

Uniquement le midi, en semaine, hors jours fériés

ENTRÉE + PLAT + CAFÉ OU THÉ GOURMAND

17,90€

Le Menu Gourmet

ENTRÉE + PLAT + DESSERT

Tartine terre/mer ou Verrine de Ceviche et petits légumes ou Trio de tomates anciennes

Salade L'Effervescence ou Brochette de poulet mariné au soja et sa garniture ou Retour de Pêche

Dessert au choix à la carte ou Coupe 2 boules/ supplément 2,60€ pour coupes glacées classiques supplément 3,60€ pour XXL

27,00€

Menu enfant

Jusqu'à 12 ans

1 BOISSON + 1 PLAT + 1 DESSERT

Jus de fruits, diabolo, sirop à l'eau, coca

Filet de poulet pané (nuggets) ou Burger enfant ou Steak à cheval ou Tagliatelles au poulet

Glace enfant (voir sélection) ou Glace 2 boules ou Salade de fruits frais

9,00€

À PARTAGER

Planche Mixte Estivale

14,90€

Assortiment de charcuteries/fromages et autres «grignotages»

Planche « Marie B »

13,90€

Assortiment de légumes frais (concombre, melon, radis...), charcuteries (jambon, chorizo...) et condiments (olives...), sauce crème ciboulette

LES ENTRÉES

Trio de tomates anciennes

6,90€

Tomates anciennes sur tartine de pain rustique, sauce crème/fines herbes, basilic frais, vinaigre balsamique, salade mélangée

Tartine terre/mer

8,90€

Petite tartine de pain rustique, sauce crème/fines herbes, saumon fumé, chorizo fin, concombres

Verrine de Ceviche et petits légumes

8,90€

Verrine de tartare de légumes frais, sauce crème/fines herbes, Ceviche de poisson cru mariné au citron vert, croûtons de pain grillé

LES SALADES

Salade L'Effervescence

14,90€

Saint-Nectaire fermier AOP* sur toast, œuf au plat, gésiers cuisinés au vinaigre de framboise, magret de canard fumé, croûtons de pain grillé, pommes de terre grenailles, tomates, salade mélangée, vinaigrette

Croustillante (chèvre/chorizo)

14,90€

Brick de fromage de chèvre croustillant aux herbes de Provence, tomates, lardons, noix, chips de chorizo, œuf dur, salade mélangée, vinaigrette

La veggie

14,90€

Tartare de légumes frais, pousses de soja, tomates, poivrons grillés, courgettes grillées, croustillant de fromage de chèvre, salade mélangée, vinaigrette

La Burratina

15,90€

Jambon de pays, tomates, Burratina, tomates confites, tartare de légumes frais, courgettes grillées, salade mélangée avec roquette, crème de balsamique

Poke Bowl l'Effervescence

15,90€

Concombres, pousses de soja, riz quinoa, crevettes, saumon fumé, radis, graines de sésame torréfiées, huile d'olive citron, sauce soja

* AOP : Appellation d'Origine Protégée

NOS SPÉCIALITÉS

Bruschetta terre/mer

15,90€

Pain du boulanger, sauce crème/fines herbes, saumon fumé, concombres, chorizo fin, servie avec salade mélangée

Tagliatelles fraîches aux légumes

14,90€

Tagliatelles fraîches mêlées à un wok de légumes frais façon asiatique

Tagliatelles au bœuf sauté

16,90€

Tagliatelles fraîches, bœuf émincé, légumes sautés, graines de sésame, pousses de soja

Camembert ou Reblochon rôti

16,10€

Camembert entier ou Reblochon rôti, jambon de pays, pain de campagne grillé, pommes de terre rissolées, cornichons, salade mélangée

LES POISSONS & MOULES

Ceviche de cabillaud et saumon fumé

16,90€

Dés de cabillaud cru mariné au citron vert, dés de saumon fumé, concombres, oignons rouges frais, coriandre, servi avec frites et salade mélangée

Retour de pêche

16,90€

(poisson selon arrivage, rapprochez-vous du serveur pour la recette du moment)

Moules marinières ou crème

13,90€

Moules de bouchot cuisinées au vin blanc, échalotes, persil, avec ou sans crème, frites (selon arrivage)

Moules au bleu

14,50€

moules de bouchot cuisinées au vin blanc, échalotes, persil, sauce au bleu, frites (selon arrivage)

Moules au curry

14,50€

moules de bouchot cuisinées au vin blanc, échalotes, persil, sauce curry, frites (selon arrivage)

Moules poivrons/chorizo

14,90€

moules de bouchot cuisinées au vin blanc, sauce crémeuse au chorizo et poivrons, échalotes, persil, frites (selon arrivage)

LES BURGERS

Burger L'Effervescence

SIMPLES 14,90€ | DOUBLES 19,40€

Pains burger du boulanger, steak haché de bœuf 150g environ, Saint-Nectaire, poitrine fumée grillée, oignons confits, tomates, sauce béarnaise, servi avec frites

Burger Nordique

SIMPLES 14,90€

Pains burger du boulanger, sauce crème/fines herbes, saumon fumé, tomates, concombres, emmental, servi avec frites

Burger Savoyard

SIMPLES 14,90€ | DOUBLES 19,40€

Pains burger du boulanger, steak haché de bœuf 150g environ, reblochon, poitrine fumée grillée, oignons confits, galette de pommes de terre, sauce burger, servi avec frites

Burger Veggie

SIMPLES 14,50€

Pains burger du boulanger, légumes wok asiatiques, galette de pommes de terre, sauce curry, emmental, servi avec salade mélangée, tartare de légumes et servi avec frites

Burger «Cabrita» (servi froid)

SIMPLES 14,90€

Pain burger du boulanger légèrement toasté, sauce crème/fines herbes, tomates confites, tomates fraîches, jambon de pays, fromage de chèvre, salade mélangée, crème de balsamique, servi avec frites

Burger «Pollo»

SIMPLES 14,90€

Pains burger du boulanger, sauce moutarde à l'ancienne, émincé de poulet mariné, Saint-Nectaire, oignons rouges, servi avec frites

LES VIANDES

Entrecôte beurre maître d'hôtel

20,90€

Pièce de bœuf de 300g environ, goûteuse et persillée, sauce et garniture au choix

Magret de canard infusé au miel

17,90€

Magret de canard émincé, garniture et sauce au choix

Brochette de poulet mariné

14,90€

Poulet mariné de 200g environ, sauce soja/ aigre douce, wok de légumes maison, salade mélangée

Carpaccio de bœuf (Race Angus)

16,90€

Servi avec salade mélangée, dés de légumes frais, frites, copeaux de Parmigiano Reggiano

Tartare classique

14,90€

Viande de bœuf hachée de 180g environ, servie crue ou poêlée, assaisonnement maison, garniture au choix

Andouillette AAAAA

15,90€

Servie avec garniture au choix et sauce moutarde à l'ancienne

Garnitures supplémentaires

2,00€

Wok de légumes, frites, salade mélangée, tagliatelles, pommes grenailles, riz/quinoa

Sauces supplémentaires

1,00€

Sauce crème/fines herbes, curry, bleu, moutarde à l'ancienne, béarnaise, poivre 5 baies, poivron/chorizo, beurre maître d'hôtel

Toutes nos sauces sont faites maison (sauf béarnaise)/Nous assaisonnons nos plats au sel de Guérande

N'hésitez pas à nous demander notre

CARTE DES VINS & BOISSONS

et nos conseils d'accords mets/vins

FAIT MAISON

LES DESSERTS

Assiette de fromages

6,90€

Assortiment de fromages et salade verte, noix

Moelleux au caramel

6,90€

Moelleux au caramel maison, servi avec caramel beurre salé maison, glace vanille

Carpaccio de fruits frais

5,90€

Juste des fruits frais... Et un sirop léger (menthe fraîche et citron) fait maison

Moelleux au chocolat

6,90€

Moelleux au chocolat maison, servi avec un mélange de fruits frais et crème fouettée

«Choumouss»

6,90€

Choux maison garnis d'une mousse chocolat noir maison, sur un lit de cacahuètes caramélisées, chocolat chaud et crème fouettée

Verrine de tartare de fraises

6,50€

Tartare de fraises, crumble, crème pâtissière au citron tout en délicatesse...

Café Gourmand

7,00€

Boisson chaude accompagnée de mini-desserts

Thé ou Chocolat Gourmand

7,20€

Boisson chaude accompagnée de mini-desserts

Café LISBOETE

7,20€

Pastel de Nata maison, boule de glace crème brûlée, café

Toutes nos pâtisseries sont faites maison

LES COUPES GLACÉES

LES CLASSIQUES

Coupe L'Effervescence

7,90€

Crème glacée spéculoos et ses morceaux, nougat de Montélimar, vanille Bourbon, sauce caramel, biscuit spéculoos, crème fouettée

Coupe Chouchou

7,90€

Crème glacée caramel beurre salé, crème brûlée, vanille, cacahuètes caramélisées, crème fouettée

Coupe Caprice Fruitée

7,90€

Sorbets mangue, framboise, citron vert, tartare de fruits frais, crumble

Coupe Fraise Melba

7,90€

Crème glacée vanille, 2 boules sorbet fraise, tartare de fraises fraîches, crème fouettée, amandes, filet de chocolat chaud maison

LES XXL

Coupe Bahamas

8,90€

2 boules de sorbet coco, crème glacée chocolat, sauce chocolat chaud maison, rochers coco, crème fouettée

Coupe Sweet Temptation

8,90€

3 boules crème glacée vanille, sauce caramel beurre salé maison, minis moelleux au chocolat, cacahuètes caramélisées, crème fouettée

Coupe 2 boules

4,10€

Coupe 3 boules

6,00€

Ingrédients supplémentaires

1,00€

Fruits frais, amandes effilées, sauce caramel, sauce chocolat...



Nos Parfums

Sorbets

Mangue exotique, citron vert, douceur de framboise, fraise intense, cassis, poire

Crèmes glacées

Chocolat noir, vanille Bourbon, café pur arabica, caramel beurre salé, spéculoos et ses morceaux, nougat de Montélimar, stracciatella



VENTE À EMPORTER

Uber Eats

LIVRAISON

VOIR LE SITE



www.leffervescence-brasserie.fr

02 41 65 28 04



Retrouvez-nous sur Facebook :

facebook.com/Leffervescence.brasserie