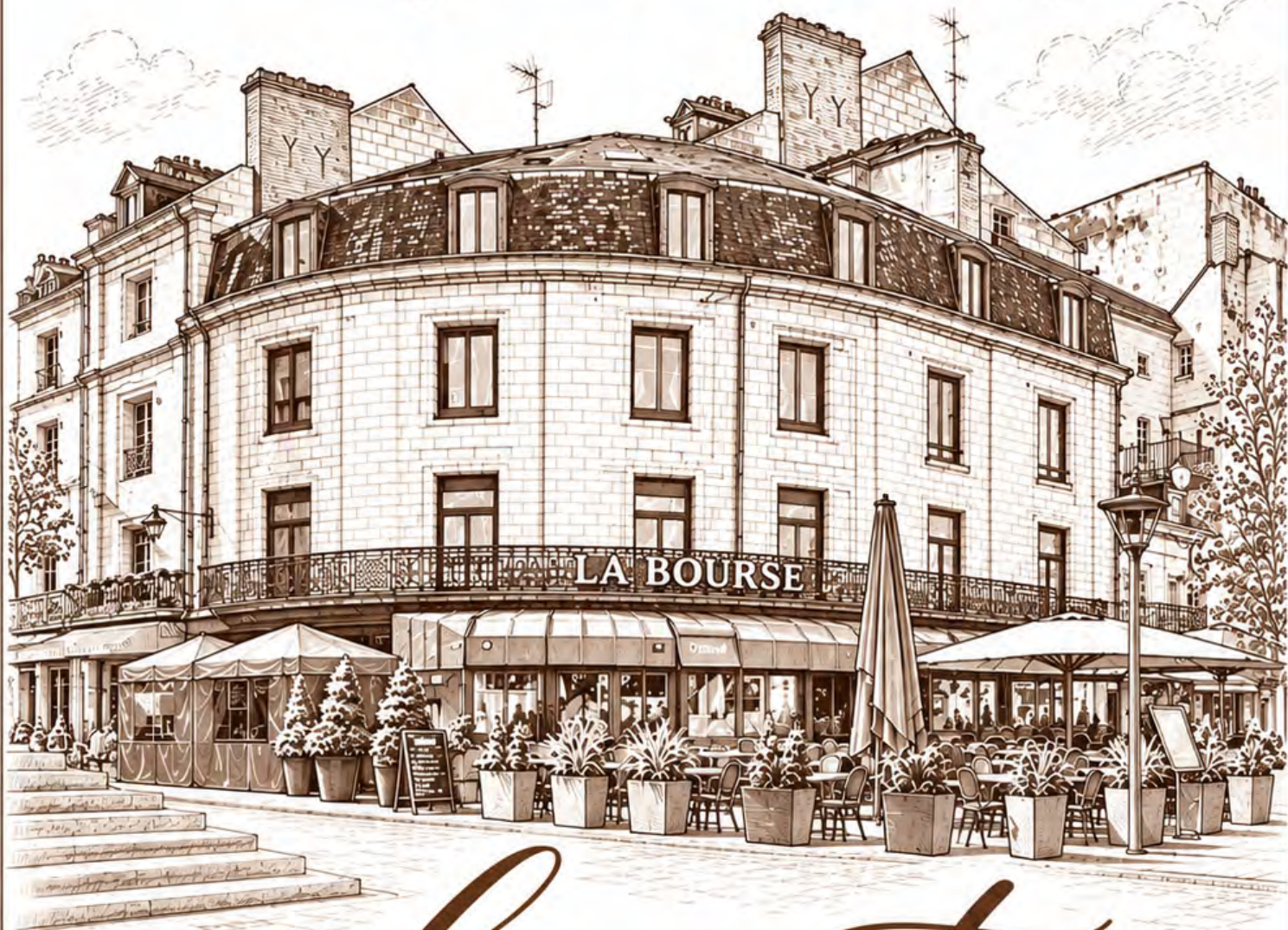


BRASSERIE
LA BOURSE
des gourmets



La carte



FAIT MAISON



BRASSERIE LA BOURSE *des gourmets*

FORMULE GOURMET

(Pour une personne)

Assiette de charcuterie (terrines, jambon San Daniele et chorizo),
frites (environ 160 g), 1 bière 25cl ou 1 verre de vin 12cl ou 1 soft
Cold cuts, fries, 1 beer or 1 glass of wine or 1 soft drink

12,50 €

FORMULE ÉCAILLER

(Pour une personne)

4 huîtres + 1 verre de vin 12cl

4 oysters + 1 glass of wine

11,50 €

PLANCHE DE LA BOURSE

Terrine, jambon San Daniele, chorizo, Tomme de Loire, Saint-Maure de Touraine, olives et cornichons

Bourse platter — A selection of fine cured meats & aged cheeses

18,90 €

CAMEMBERT RÔTI

Camembert rôti au miel et thym, charcuterie, pommes de terre et pain toasté

Oven-baked Camembert with honey and thyme & crispy toasted bread

19,90 €

ASSIETTE DE FRITES (environ 320 g)

French fries

6,50 €

ENTRÉES

FOIE GRAS MAISON (FR)

Foie gras de canard accompagné de son pain d'épices maison

Homemade duck foie gras served with gingerbread

18,90 €

ŒUF COCOTTE FORESTIER

Œuf cocotte, crème et champignons poêlés

Baked egg with cream on a bed of sautéed mushrooms

6,90 €

TERRINE DU MOMENT MAISON

Terrine servie avec ses condiments

Homemade terrine of the moment, served with condiments

6,90 €

ASSIETTE DE SAUMON FUMÉ

Saumon fumé, crème acidulée et toast

Smoked salmon with lemon, toast, butter and lemon cream

8,90 €

LES HUÎTRES

6 pièces 12,50 € 9 pièces 17,90 € 12 pièces 23,50 €

Selection of oysters — 6, 9 or 12 pieces

LES HUÎTRES GRATINÉES

4 huîtres gratinées, sabayon aux fines bulles de Saumur

4 gratinated oysters with a Saumur sparkling wine sabayon

12,00 €

SAINT-JACQUES EN CARPACCIO

Fines tranches de Saint-Jacques délicatement relevées aux agrumes

Delicate scallop slices with a subtle citrus touch

13,50 €

LES ESCARGOTS AU BEURRE À L'AIL

6 pièces 8,50 € 12 pièces 15,50 €

Snails with garlic butter — 6 or 12 pieces

ŒUFS FAÇON BISTROT

Œufs durs & mayonnaise maison

Hard-boiled eggs & homemade mayonnaise

4,90 €

SALADES

SAUMUROISE

Salade, rillauds, champignons poêlés, œuf dur, tomate & Tomme de Loire

Salad with rillauds, sautéed mushrooms, hard-boiled egg, tomato & Tomme de Loire cheese

Petite 12,50 € Grande 17,50 €

NANTAISE

Mâche, lardons, œuf parfait, tomate & oignons frits

Lamb's lettuce, bacon, soft-cooked egg, tomato & crispy fried onions

Petite 12,50 € Grande 17,50 €

NORDIQUE

Salade, saumon fumé, crème acidulée, tomate, citron, croûtons, pommes vapeur

Salad with smoked salmon, lemon cream, tomato, lemon, croutons & boiled potatoes

Petite 12,50 € Grande 17,50 €

BRASSERIE
LA BOURSE
des gourmets
POISSONS

FILET DE BAR	22,90 €
Filet de bar, sauce hollandaise & légumes de saison <i>Sea bass fillet, hollandaise sauce & seasonal vegetables</i>	
SOLE MEUNIÈRE	23,90 €
Sole entière façon meunière, accompagnée de ses pommes de terre vapeur <i>Whole sole meunière-style, served with boiled potatoes</i>	

VIANDES

ROGNONS DE VEAU AUX CHAMPIGNONS	17,90 €
Rognons de veau, crème aux trois champignons, accompagnés de pâtes fraîches <i>Veal kidneys, creamy sauce with three mushrooms, served with fresh pasta</i>	
FILET DE BŒUF AUX TROIS POIVRES (VBF) (env. 180 g)	27,50 €
Filet de bœuf, sauce aux trois poivres & gratin dauphinois <i>Beef fillet, three-pepper sauce & dauphinois gratin (VBF)</i>	
BUCHETTE D'ONGLET DE BŒUF (UE) (env. 180 g)	20,90 €
Onglet de bœuf, beurre Café de Paris & gratin dauphinois <i>Beef hanger steak, Café de Paris butter & dauphinois gratin (UE)</i>	
BURGER DU MOMENT (VBF)	19,90 €
Servi avec frites & salade <i>Served with french fries & salad (VBF)</i>	
TATAKI DE CANARD (FR)	21,50 €
Tataki de canard, accompagné de légumes de saison <i>Duck tataki, served with seasonal vegetables (FR)</i>	
POTIMARRON FARCI (VBF)	15,50 €
Potimarron farci au bœuf, brisures de châtaignes et jus corsé <i>Stuffed pumpkin with beef, chestnut pieces and a rich jus</i>	
ASSIETTE VÉGÉTARIENNE	16,50 €
Steak de soja, légumes de saison et pommes vapeur <i>Soy steak, seasonal vegetables and boiled potatoes</i>	

SUPPLÉMENT SAUCE 1,00 €

(Roquefort, Poivres, Champignons, beurre Café de Paris)

SUPPLÉMENT SAUCE 0,50 €

(Mayonnaise, Ketchup, Moutarde)

PÂTES

PÂTES FRAÎCHES CONFECTIONNÉES DANS NOS CUISINES

CARBONARA	16,50 €
Pâtes fraîches, lardons, oignons, crème et jaune d'œuf <i>Fresh pasta with bacon, onions, cream and egg yolk</i>	
BOLOGNAISE (VBF)	16,50 €
Pâtes fraîches, sauce bolognaise de bœuf <i>Fresh pasta with beef Bolognese sauce</i>	
PÂTES À LA CRÈME DE CHAMPIGNONS	16,50 €
Pâtes fraîches, sauce crémeuse aux trois champignons <i>Fresh pasta with a creamy sauce of three mushrooms</i>	
SAINT-JACQUES (4 pièces)	21,90 €
Pâtes fraîches, Saint-Jacques à la Provençale <i>Fresh pasta with scallops, Provençal style</i>	
PÂTES AU SAUMON FUMÉ	17,50 €
Pâtes fraîches, sauce crémeuse au saumon fumé <i>Fresh pasta with smoked salmon, creamy sauce</i>	
PÂTES AU ROQUEFORT	16,50 €
Pâtes fraîches, sauce crémeuse au Roquefort <i>Fresh pasta with Roquefort cheese, creamy sauce</i>	

BRASSERIE
LA BOURSE
des gourmets

MENU DU JOUR

PLAT DU JOUR

11,90 €

ENTRÉE + PLAT
OU PLAT + DESSERT

16,90 €

ENTRÉE + PLAT + DESSERT

20,90 €

Servi uniquement du lundi au vendredi midi

ENTRÉES

ŒUF DUR
MAYONNAISE

VELOUTÉ
DU MOMENT

ENTRÉE DU JOUR

PLATS

STEAK, FRITES
ET SALADE

PÂTES DU JOUR

*Pâtes fraîches confectionnées
dans nos cuisines*

PLAT DU JOUR

DESSERTS

MOUSSE
AU CHOCOLAT

RIZ AU LAIT
À LA VANILLE

DESSERT DU JOUR

SUPPLÉMENTS SAUCES

Supplément sauce 1,00 €

(Roquefort, Poivres, Champignons, beurre Café de Paris)

Supplément 0,50 €

(Mayonnaise, Ketchup, Moutarde)

MENU ENFANT

PLAT AU CHOIX

Pâtes Bolognaise
ou
Nuggets, frites ou pâtes

DESSERT AU CHOIX

Une glace Smarties
ou
Compote à boire

10,00 €

Moins de 10 ans

Produits frais & faits maison

BRASSERIE
LA BOURSE
des gourmets
DESSERTS

ASSIETTE DE 3 FROMAGES	12,50 €
Saint-Maure de Touraine, Tomme de Loire et Galet de la Loire	
<i>Selection of three matured cheeses</i>	
CRÈME BRÛLÉE	6,90 €
À la vanille de Madagascar	
<i>Vanilla crème brûlée</i>	
TARTE FINE AUX POIRES CARAMELISÉES	7,90 €
Accompagnée de glace vanille	
<i>Thin pear tart with caramelized pears, vanilla ice cream</i>	
PAIN D'ÉPICES FAÇON PAIN PERDU	8,90 €
Compotée de pommes & chantilly	
<i>Gingerbread French toast, apple compote & mascarpone whipped cream</i>	
FONDANT AU CHOCOLAT	8,90 €
Accompagné de crème anglaise	
<i>Chocolate fondant, crème anglaise</i>	
PROFITEROLE GÉANTE AU CHOCOLAT	9,50 €
Accompagnée de glace vanille & chocolat chaud	
<i>Giant profiterole, vanilla ice cream & hot chocolate</i>	
DOUCEUR CITRON MERINGUÉ	8,90 €
Crèmeux citron, meringue italienne, biscuit sablé	
<i>Lemon dessert, Italian meringue, shortbread biscuit</i>	
CAFÉ / THÉ GOURMAND	11,90 €
Café ou thé accompagné de 5 mignardises	
<i>Coffee or tea served with 5 sweet treats</i>	

COUPES GLACÉES

DAME BLANCHE	8,50 €
Deux boules vanille, sauce chocolat, crème fouettée	
<i>Two scoops of vanilla ice cream, chocolate sauce, whipped cream</i>	
CHOCOLAT, CAFÉ OU CARAMEL LIÉGEOIS	8,50 €
Deux boules, sauce, crème fouettée	
<i>Two scoops, sauce, whipped cream</i>	
ESTIVALE	9,50 €
Fraise, citron vert, mandarine, coulis fruits rouges, crème fouettée	
<i>Strawberry, lime, mandarin, red berry coulis, whipped cream</i>	
COLONEL	9,50 €
Deux boules citron vert, vodka	
<i>Two scoops of lime ice cream, vodka</i>	

COMPOSEZ VOTRE COUPE

1 boule	3,50 €
2 boules	6,50 €
3 boules	8,50 €

CRÈMES GLACÉES
Vanille de Madagascar
Chocolat
Café
Caramel beurre salé
Menthe chocolat

SORBETS
Mandarine
Fraise
Citron vert

SUPPLÉMENT
Crème fouettée
ou coulis
+ 2,00 €