

# Le 65

BRASSERIE

## ENTRÉES

<b>VELOUTÉ DE POTIMARRON</b> Parfumé au gingembre et lait de coco	6,5€
<b>GRAVLAX DE SAUMON</b> Crème au citron	8,2€
<b>6 ESCARGOTS DE BOURGOGNE</b> Beurre d'ail et persil	10,5€
<b>ŒUF PARFAIT</b> Façon meurette et champignons	6,5€
<b>TERRINE DE CAMPAGNE</b> & compoté d'oignons rouges	7€

## PLATS

\*\*\*Sauce au choix : Au poivre ou Marchand de vin

<b>POISSON DU MOMENT</b> & wok de légumes, sauce vierge	19,5€
<b>ONGLET DE BOEUF 220G</b> & pommes grenailles rôties (sauce***)	18€
<b>SUPRÊME DE POULET</b> & risotto aux champignons	19€
<b>HAMBURGER DU CHEF</b> Oignons confits, bacon, comté & frites maison	15,5€
<b>BELLE ENTRECÔTE 300G</b> & frites maison (sauce***)	23€
<b>RISOTTO AUX CHAMPIGNONS ET PARMESAN</b> 13,5€ Pleurotes/champignons de Paris	

## DESSERTS

<b>FONDANT AU CHOCOLAT</b> & crème anglaise maison	6,5€
<b>BABA AU RHUM VIEUX</b> & chantilly maison	10€
<b>DESSERT DU JOUR</b>	7€

## SALADES

<b>POKE BOWL</b> Saumon, quinoa/boulgours, fèves, pickles, choux rouge, fruit de saison	16€
<b>BÔ-BUN</b> Salade de vermicelles aux crevettes et nems de légumes	17,5€
<b>SALADE CEASAR</b> Croustillant de poulet, laitue, parmesan râpé, œufs durs, croûtons de pain, tomates, concombre, sauce ceasar	15,5€

## PETIT PLAISIR

<b>CROQUE MONSIEUR</b> & frites, salade	12€
<b>ASSIETTES DE FROMAGES</b> Fromage de chèvre, camembert, comté	8€
<b>MENU ENFANT</b> Petit plat du chef & sirop à l'eau	12€

<b>FONTAINEBLEAU</b> Coulis de mangue et mangue fraîche en morceaux	7,5€
<b>CRÊME BRÛLÉE À LA VANILLE</b>	6€
<b>CAFÉ GOURMAND</b>	9€

Carte des boissons



# Carte des boissons

## Softs

COCA-COLA, COCA-COLA ZÉRO	33cL	4,5€
PERRIER	33cL	4,5€
FUZETEA	33cL	4,5€
ORANGINA	33cL	4,5€
SCHWEPPES TONIC	33cL	4,5€
SCHWEPPES AGRUMES	33cL	4,5€
FANTA	33cL	4,5€
LIMONADE	33cL	3€
PAGO (Ananas, Mangue, Abricot, Fraise, Pomme, Tomate)	33cL	4€
SAN PELLIGRINO/VITTEL	50cL	4€
BADOIT/VITTEL	1L	6,5€
SIROP (Menthe, grenadine, pêche, fraise, citron)	33cL	2,5€
DIABOLO	33cL	3€
JUS DE FRUIT PRESSÉ	44,5cL	5€

## Champagne

Juget-Brunet, La Tradition, Grand Cru	
BOUTEILLE 75CL	60€
COUPE	10€

## Coktails 8€

MOSCOW MULE  
CUBA LIBRE  
NEGRONI  
DRY/MARTINI  
GIN TONIC

## Happy-Hours

18h - 20h30  
(Pintes/Coktails)

## Boissons chaudes

EXPRESSO, ALLONGÉ, RESTRETTO, DÉCA	2,5€
CAFÉ DOUBLE	4,5€
CAFÉ CRÈME	4,5€
CAPPUCCINO	4,5€
THÉ/TISANE	4,5€
CHOCOLAT CHAUD	4,5€

## Bières

	33cL	50cL
PRESSION (1664 BLONDE)	4,5€	9€
GRIMBERGEN	5,5€	
DESPERADOS	5,5€	

## Alcool d'apéritif

RICARD	4€
SPRITZ	8€
KIR (Mûre, Cassis, Pêche)	5,5€
KIR ROYAL (Mûre, Cassis, Pêche)	10€

## Digestifs 6€

Le 65

BRASSERIE

# Carte des vins

## Vins Rouge

12cl | 25cl | 50cl | 75cl

SAINT-NICOLAS DE BOURGUEIL, DOMAINE LA CHEVALERIE <i>Val De Loire 2021 / Cabernet Franc</i>	6€	11€	20€	25€
MORGON, DOMAINE DU PETIT PÉROU <i>Beaujolais 2018 / Gamay</i>	6,5€	12€	22€	27€
MONTAGNE SAINT-EMILION, CHÂTEAU HAUT MALINEAU <i>Bordeaux 2016 / Cabernet Sauvignon</i>	6,5€	12€	22€	27€
CHITRY, DOMAINE CHRISTINE, ÉLODIE & PATRICK CHALMEAU <i>Bourgogne 2020 / Pinot noir</i>	8,5€	15€	28€	35€
ALTATURA, DOMAINE ARNAUD DE VILLENEUVE <i>Côtes du Roussillon 2020 / Syrah &amp; Grenache</i>	~	~	~	40€
LA CROIX DU JOUG, CAVE DE TAIN <i>Crozes-Hermitage 2019/ Syrah</i>	~	~	~	42€
SAINT-JOSEPH, LES ROCHINS <i>Vallée du Rhône 2021/ Syrah</i>	~	~	~	44€

## Vins Blanc

RIESLING «LES FOSSILES», DOMAINE MITTNACHT FRÈRES <i>Alsace 2020 / Riesling</i>	6€	11€	20€	25€
POUILLY FUMÉ, BLONDELET FARGEAU <i>Haut-Loire Blanc 2021 / Sauvignon Blanc</i>	7€	13€	24€	28€
CHABLIS, PREMIER CRU, JEAN-MARC BROCHARD <i>Bourgogne 2020 / Chardonnay</i>	9,5€	~	~	52€

## Vins Rosé

CÔTE DE PROVENCE, CHÂTEAU DEMONPÈRE <i>Côte de Provence 2021 / Cinsault, Grenache</i>	7€	13€	24€	28€
--	----	-----	-----	-----

Le 65

BRASSERIE