

LA BRASSERIE FESTIVE DE L'OUEST LYONNAIS

MENU

RESTAURANT • AFTERWORK • CLUB

Nos

ENTRÉES ET SALADES

	ENTRÉE	PLAT
SALADE CÉSAR FAÇON WEST Salade romaine, tomate, grana padano, poulet pané, croutons et sauce caesar	7€	16€
SALADE PRINTANIÈRE & BURRATA Salade de jeunes pousses, carottes et courgettes croquantes, burrata de 120g et vinaigrette aux agrumes	9€	
CEVICHE DE THON ROUGE Thon rouge Albacore, sauce Aji (sauce vierge pimentée) et jeunes pousses de betterave	11€	
TARTINE IBERIQUE Pain de campagne, sauce tomate, fondue d'oignons, poivrons, chorizo et lamelles d'aubergine	7.5€	

Supplément bol de frite maison à 6€

Supplément bol de salade 3€

LA FORMULE DU JOUR

du lundi au vendredi midi

Plat du Jour	14,50€
Plat du jour + Dessert du jour	18,50€

Retrouvez tout les jours le menu sur nos réseaux sociaux !

Nos **VIANDES**

LA PIECE DU BOUCHER 25€

Pièce de bœuf simmentale française de 250g, sauce poivre, pomme de terre grenaille et salade verte

LE BURGER FRANC-COMTOIS 19.5€

Pain burger, steak haché frais français de 150g, comté, poitrine fumée, frites et salade verte

LA BALLOTINE DE VOLAILLE 17€

Filet de poulet français, sauce champignons et riz basmati

Nos **SÉLECTION DU PÊCHEUR**

L'AIOLI 21€

Dos de Cabillaud, carotte, pomme de terre, fenouil, courgette, oeuf, sauce aioli légère et huile verte

LA TRILOGIE DE LINGUINES ET GAMBAS 20€

Pasta Linguine, julienne de carottes et de courgettes, gambas flambées à l'anis et sauce bisque

Nos **DESSERTS**

DUO DE MOUSSES AU CHOCOLAT 9€

SALADE DE FRUITS FRAIS 8€

CRÈME BRULÉE A LA LAVANDE 9€

BRIOCHE PAIN PERDU 8€

Avec crème fouettée, boule de glace vanille et caramel beurre salé

CAFÉ GOURMAND 9€

café ou ristretto ou café allongé accompagné de 4 mignardises

THÉ GOURMAND 10€

Thé Vert menthe ou thé noir ou Verveine ou earl grey accompagné de 4 mignardises

DIGESTIF GOURMAND 15€

Get 27, Get 31, Limoncello, Menthe Poivrée, bailey's, poire ou manzana accompagné de 4 mignardises

DESSERT DU JOUR 6€

ASSIETTE DE FROMAGES 7,5€

Votre **MENU ENFANT** 12€

UN SIROP, UN COCA OU UN JUS DE FRUIT

**STEAK HACHÉ OU NUGGETS SERVI AVEC
FRITES ET SALADE**

UNE BOULE DE GLACE





WEST

LA BRASSERIE CHIC DE L'OUEST LYONNAIS

**CARTE DES
BOISSONS**

RESTAURANT • AFTERWORK • LOUNGE

Les COCKTAILS

UNIQUEMENT LE SOIR

MOJITO Menthe fraîche, citron vert, sucre de canne, rhum Sailor Jerry et eau gazeuse	10€
PINA COLADA Rhum Sailor Jerry, Malibu, sirop de coco et jus d'ananas	12€
CAIPIRINHA Cachaca Janeiro, Citron Vert et Sucre de Canne	10€
SEX ON THE BEACH Vodka Zubrowska, Chambord, crème de pêche, jus d'ananas et jus de cranberry	12€
PORNSTAR MARTINI Vodka Zubrowka, passoa, Citron Vert, sirop vanille, Fruit de la Passion et Prosecco	12€
MOSCOW MULE Vodka Zubrowska, citron vert et ginger beer	10€
APEROL OU FIORENTE SPRITZ Apérol ou Fiorente, Prosecco, eau gazeuse et tranche d'orange ou de citron	10€
PORNSTAR SPRITZ Passoa, Prosecco, eau gazeuse, jus de citron, sirop de vanille et fruits de la passion	12€
ESPRESSO MARTINI Vodka, bailey's, sirop de vanille, cassonade, liqueur de café et expresso	12€

Les MOCKTAILS

UNIQUEMENT LE SOIR

VIRGIN MOJITO Menthe fraîche, citron vert, sucre de canne, limonade et eau gazeuse	7€
VIRGIN COLADA Purée de coco et jus d'ananas	7€
VIRGIN WEST Jus de Cranberry, sirop de peche, jus de citron et purée de fraise	7€

Les VINS ROUGES

EN BOUTEILLE 75CL

LA VALLÉE DU RHÔNE

CÔTES DU RHÔNE, E.GUIGAL	26€
CÔTES DU VIVARAIS, HAUTES VIGNES, GALLETY	35€
HELUICUM, LES VINS DE VIENNE IGP	52€
CROZES HERMITAGE LES JALETS, JABOULET AOP	38€
MORGON, CÔTE DE PY, DOMAINE DEPARDON	32€
SAINT JOSEPH, LES LARMES DU PÈRE, A. PARET	49€
CHATEAUNEUF DU PÂPE, CLOS DE L'ORATOIRE	65€
CÔTE RÔTIE, LES ESSARTAILLES, VIN DE VIENNE AOP	65€

LE LANGUEDOC

PINOT NOIR, LES JAMELLES IGP	28€
PIC ST LOUP, CHÂTEAU LASCAUX AOP 🌿	34€
CHEMIN DE MOSCOU, DOMAINE GAYDA IGP 🌿	44€

LA BOURGOGNE

HAUTES CÔTES DE BEAUNE, NUITON-BEAUNOY AOP	34€
GIVRY, DOMAINE CHOOFLET AOP	46€
SAVIGNY LES BAUMES, LA DOMINODE JADOT	55€

Les VINS BLANCS

EN BOUTEILLE 75CL

CÔTES DE GASCOGNE, UBY N°4 IGP	24€
VIIGNIER, LES JAMELLES	24€
CHARDONNAY, LES JAMELLES	25€
SAINT VÉРАН, DOMAINE CHAVET AOP	29€
PETIT CHABLIS, LA CHABLISIENNE	35€
CROZES HERMITAGE, LES JALETs, JABOULET 	37€
CONDRIEU, LES CASSINES, JABOULET	55€
PULIGNY MONTRACHET, CHAMP GRAIN 1ER CRU	135€

Les VINS ROSÉS

EN BOUTEILLE ET MAGNUM

REFLETS, LES JAMELLES PAYS D'OC	25€	49€
EDEN, CÔTE DE PROVENCE AOP 	32€	60€

Les CHAMPAGNES

EN BOUTEILLE ET MAGNUM

MOËT & CHANDON BRUT	85€	170€
RUINART BRUT	120€	-

Les ALCOOLS

LES VODKAS 4CL

ZUBROWKA BIALA	9€
ZUBROWKA CZARNA	12€
GREY GOOSE	12€

LES TEQUILAS 4CL

CAMINO	8€
PATRON SILVER	10€
MILAGRO SELECT BARREL	14€

LES RHUMS 4CL

GRANT'S	9€
JACK DANIEL'S N°7	10€
CHIVAS 12 ANS	10€
MONKEY SHOULDER	10€
MONKEY SHOULDER SMOCKEY	11€
GLENFIDDICH 12 ANS	14€


LES DIGESTIFS 6CL

GET 27, GET 31	9€
MENTHE POIVRÉE, JACOULOT	9€
EAU DE VIE DE POIRE	9€
GENEPI	9€
CHARTREUSE VERTE, JAUNE	10€
LIMONCELLO	9€
MANZANA	9€
BAILEY'S	9€

LES WHISKYS 4CL

GRANT'S	9€
JACK DANIEL'S N°7	10€
CHIVAS 12 ANS	10€
MONKEY SHOULDER	10€
MONKEY SHOULDER SMOCKEY	11€
GLENFIDDICH 12 ANS	14€
THE BALVENIE 12 ANS	14€

Les VINS AU VERRE, PICHET ET POT

		12CL	24CL	46CL
BLANCS	VIOGNIER, LES JAMELLES PAYS D'OC	5€	9€	18€
	UBY N°4, CÔTES DE GASCOGNE, IGP	5€	9€	18€
	CHARDONNAY, LES JAMELLES PAYS D'OC	6€	11€	22€
	CROZES HERMITAGE, JABOULET	7€	13€	26€
ROSÉS	REFLETS, LES JAMELLES PAYS D'OC	5€	9€	18€
	EDEN, CÔTE DE PROVENCE AOP 	6.5€	-	-
ROUGES	CÔTE DU RHÔNE, LE BUISSON DES GRIVES	5€	9€	18€
	PINOT NOIR, LES JAMELLES PAYS D'OC	6€	11€	22€
	SAINT JOSEPH, SEPTENTRIO	7€	13€	26€

Les SOFTS

LES EAUX MINERALES

PERRIER 33CL	4.00€
SAN BENEDETTO (Plate ou gazeuse) 50CL	4.50€
SAN BENEDETTO (Plate ou gazeuse) 1L	5.50€

LES BOISSONS CHAUDES

CAFÉ EXPRESSO DÉCAFÉINÉ, RISTRETTO	2.50€
CAFÉ ALLONGÉ CAFÉ CRÈME	2.70€
THÉ, INFUSION	3.50€

LES SODAS ET JUS DE FRUITS

SIROP À L'EAU 33CL	3.00€
DIABOLO 33CL	4.50€
FINE LIMONADE BIO 33CL	4.00€
COCA COLA, COCA COLA ZERO 33CL	4.00€
SCHWEPES TONIC 33CL	3.00€
ORANGINA 25CL	4.00€
FINE THÉ GLACÉ PÊCHE 33CL	4.00€
JUS DE FRUITS 20CL <i>Fraise, pomme, tomate, abricot et ananas</i>	4.00€
RED BULL 25CL	5.00€

Les BIERES

EN PRESSION 25 CL ET 50 CL

STELLA ARTOIS	4.00€	7.00€
LEFFE	5.00€	9.00€
HOEGGARDEN	5.00€	9.00€

EN BOUTEILLE 33 CL

DESPERADOS	7.00€
-------------------	-------

Les APERITIFS

RICARD, PASTIS 51 2CL	4.50€	COMMUNARD 10CL	5.00€
MARTINI BIANCO, ROSSO, FIERO 6CL	4.50€	KIR 10CL <i>Cassis, pêche, châtaigne, mure, framboise ou fraise</i>	5.00€
PORTO ROUGE, PORTO BLANC 6CL	5.00€	KIR ROYAL 10CL	13€
SUZE 6CL	5.00€	COUPE DE CHAMPAGNE 10CL	12€