



**PONT SAINT ESPRIT**  
**BRASSERIE**  
**CAVISTE**

## CARTE BRASSERIE

Tous nos plats sont  
élaborés sur place  
Viande simmental  
de qualité supérieure  
Porc batallé



### ENTRÉES / PLATS

|  | ENTRÉE | PLAT   |
|--|--------|--------|
| <b>Salade César</b><br>Salade, oignons caramélisés, sauce blanche, œuf dur, bacon, filets de poulet panés, parmesan, croûtons, radis   | 9.00€  | 14.90€ |
| <b>Salade croustillants de Saint Marcellin</b><br>Salade, oignons caramélisés, vinaigrette, œuf dur, bacon, croustillants de Saint Marcellin au pesto rouge, croûtons, radis   | 9.00€  | 14.90€ |
| <b>Gratin de ravioles aux pignons de Pin</b><br>Ravioles de Romans, lardons, oignons, Saint Marcellin - Légumes ou salade  | 9.90€  | 15.90€ |
| <b>Entrecôte (250gr)</b><br>Sauce au choix - Salade, légumes, frites maison  |        | 24.90€ |
| <b>Burger de la Bourse (sauce au choix, identique dans le burger et en accompagnement)</b><br>Steak haché, frites maison, bacon, tranche de vieux cheddar fumé, pain de notre boulanger, oignons caramélisés, salade et petits légumes | 15.90€ |        |
| <b>Burger au poulet (sauce au choix, identique dans le burger et en accompagnement)</b><br>Poulet, frites maison, bacon, tranche de vieux cheddar fumé, pain de notre boulanger, oignons caramélisés, salade et petits légumes         | 15.90€ |        |
| <b>Burger savoyard (sauce au choix, identique dans le burger et en accompagnement)</b><br>Steak haché, frites maison, jambon cru, reblochon, oignon rouge, bacon grillé, pain de notre boulanger, salade et petits légumes             | 16.90€ |        |
| <b>Filet de Bar doré aux amandes effilées</b><br>Cuit sur peau - Riz pilaf, légumes et pesto rouge   | 16.90€ |        |
| <b>Filet mignon</b> Sauce aux choix - Frites maison et légumes   | 15.90€ |        |
| <b>Tartare de Boeuf du chef assaisonné au pesto</b><br>Frites maison, pesto rouge et salade  | 15.90€ |        |
| <b>Demi magret de canard</b><br>Sauce aux choix - Salade, légumes et frites maison   | 19.90€ |        |
| <b>Seiches en persillade</b> Riz et légumes  | 16.00€ |        |
| <b>Sauces maison brasserie</b><br>Cèpes, roquefort, crème de chorizo, poivre ou pesto rouge  |        |        |

### FORMULES

Voir l'ardoise

|                            |        |
|----------------------------|--------|
| Menu du midi Entrée + plat | 15.90€ |
| Plat du jour               | 11.90€ |

### DESSERTS MAISON

|                              |       |
|------------------------------|-------|
| Mousse au Nutella            | 6.00€ |
| Tiramisu de la Bourse        | 6.00€ |
| Café gourmand                | 9.00€ |
| Tarte citron meringuée       | 8.50€ |
| Crêpes maison :              |       |
| Beurre, sucre                | 4.00€ |
| Beurre, sucre, citron pressé | 4.50€ |
| Nutella                      | 5.00€ |
| Caramel beurre salé          | 5.00€ |
| Confiture                    | 5.00€ |

## 9 BIÈRES EN PRESSION



[www.brasserieidelabourse.fr](http://www.brasserieidelabourse.fr)



### LES CHAMBRES

Bienvenue aux chambres de la Bourse,  
nous vous proposons dans cet ancien hôtel 3\*\*\* nos chambres

RÉSERVATION 04 66 33 85 51



### VINS AU VERRE 12cl

Maison Simmae Réserve de la Saurine - Blanc, rouge, rosé 2,50€  
**ROUGE** *Enfant Terrible* (croquant et fruité) 4.00€ / *Pic Saint Loup* 6.00€  
*Château Puech Haut Argali* (souple et élégant) 5.00€  
**ROSÉ** *Enfant Terrible* (sec et frais) 4.00€ / *Château Puech Haut Argali*  
(souple et élégant) 5.00€  
**BLANC** *Enfant Terrible* (croquant et fruité) 4.00€ / *Tariquet Premières*  
*Grèves* (moelleux) 4.50€

### NOS BOUTEILLES 75cl

#### ROSÉ

*Enfant Terrible* 16.90€ (sec et frais) *Maison Pagezi* 30.00€  
*Puech Haut* 24.90€ (souple et élégant)

#### BLANC

*Puech Haut blanc* (sec et souple) 24.50€  
*Enfant Terrible* (sec et minéral) 16.90€  
*Tariquet* (moelleux) 21.00€

#### ROUGE

*Enfant Terrible* (croquant et fruité) 16.90€ *Gigondas* 29.00€  
*Pic Saint Loup* 29.90€ *Maison Pagezi* 30.00€

### ALCOOLS

Rhum : *Havana* 6.00€ / *Don papa* 8.00€ / *Diplomatico* 8.00€ / *Tijuca* (rhum artisanal de rio de janeiro) 10.00€ / *Vieilli en fut de porto blanc* / *Bumbu* 10.00€

Whisky : *Ballantines* 6.00€ / *Tokinoka* 10.00€ / *Smokhead* 10.00€ (whisky très fumé)  
*Chivas 12 ans* 10.00€ / *The glenlivet 12ans* 10.00€

Vodka : *Belvedere* 8.00€ / *Absolut* 6.00€

Cognac *martel* 5.00€ / *Gin /avec tonic ou autre*  
*Monkey* 47 8.00€ / *Beefeater* 6.00€ / *Get 27* 6.00€

### TAPAS

Le soir

|   |        |
|---|--------|
| <b>Planche Charcuterie/Fromage</b>  | 18.00€ |
| <b>Plateau 5 Tapas</b><br>Pesto rouge<br>Frites maison sauce chorizo,<br>Poulet mariné<br>Croustillants de St Marcellin<br>Seiche en persillade<br><i>Saint Marcellin huile d'olive</i> | 18.00€ |
|   | 6.00€  |

### PLAT ENFANT

jusqu'à 12 ans

|  |       |
|--|-------|
| <b>Mini burger</b> Accompagné de frites maison | 8.90€ |
|--|-------|

Prix nets – service compris

### COCKTAILS

|  |   |
|--|---|
| <b>Mojito classique</b> 8.00€<br>(fruits rouges, mangue)<br>Rhum Havana, cubes de citron vert,<br>menthe fraîche, sucre de canne,<br>eau gazeuse, glace pilée ou glaçons | <b>Caipirinha</b> 8.00€<br>Cachaça, sucre, citron vert  |
| <b>Cosmopolitan revisité</b> 8.00€<br>Cointreau, vodka, jus de citron<br>vert, jus de cranberry, limonade  | <b>Pina Colada</b> 8.00€<br>Rhum Havana, ananas, crème de<br>coco (variante cannelle ou muscade)              |
| <b>Spritz Vénitien</b> 7.50€<br>Cinzano, eau gazeuse, Prosecco,<br>citron, orange  | <b>Sherry Lover</b> 8.00€<br>Purée de fraise, sirop de cerise,<br>jus d'ananas, jus de citron, rhum<br>Havana |
| <b>Sex on the Beach</b> 8.00€<br>Vodka, liqueur de framboise,<br>ananas, purée de fraise,<br>sirop de pêche  | <b>SANS ALCOOL</b>  |
| <b>Tropical Mango</b> 8.00€<br>Purée de mangue, jus d'ananas,<br>jus de citron, rhum Havana  | <b>Virgin Mojito</b> 6.00€  |
|  | <b>Virgin Colada</b> 6.00€  |
|  | <b>Chantaco</b> 6.00€<br>Purée de fruit,<br>jus de fruit, sirop   |