

# LA BRASSERIE DES LOGES

Suggestion  
du chef

## CÔTÉ CHOUCROUTE

- ☞ Choucroute des Loges 19,90 €  
*Echine de porc fumée, véritable Knack d'Alsace, saucisses de Montbéliard et de Morteau, poitrine fumée*
- ☞ Choucroute Royale (pour 2 personnes) 44,90 €  
*Jarret, échine de porc fumée, véritable Knack d'Alsace, saucisses de Montbéliard et de Morteau, poitrine fumée*
- ☞ Choucroute du Pêcheur 21,90 €  
*Pavé de saumon, dos de julienne, haddock fumé, moules, sauce beurre blanc*
- ☞ Jarret Braisé (700gr) à l'Époisses 22,90 €  
*Jarret de porc, chou, pommes de terre, sauce à l'Époisses*



La poitrine de porc et les saucisses de Morteau et de Montbéliard sont issues d'un élevage Bleu Blanc Cœur



Notre chou, récolté et produit par la Maison Weber & Fils, est reçu cru au sein de notre brasserie, travaillé, assaisonné et préparé par nos cuisiniers



Les saucisses de Morteau et de Montbéliard sont IGP (Indication Géographique Protégée)



Pommes de terre de Varois-et-Chaignot (21) Échine et véritable Knack d'Alsace (68)



Porc Franc-Comtois IGP

## CÔTÉ HORS-D'ŒUVRE

- ☞ Saumon fumé par nos soins 100 gr 10,90 €  
200 gr 17,90 €
- ☞ Les traditionnels Œufs en Meurette par 2 8,30 €  
par 3 11,50 €
- ☞ Les Œufs Pochés à la crème d'Époisses par 2 9,60 €  
par 3 14,40 €
- ☞ Les Escargots à la Bourguignonne par 6 9,20 €  
par 12 16,90 €
- Terrine de campagne 7,80 €
- ☞ Le Yin Yang d'Œufs Pochés (meurette/époisses) 9,20 €
- Le Jambon Persillé de la Côte de Nuits 9,90 €
- ☞ Supplément frites 3,00 €

## CÔTÉ VÉGÉTARIEN

- ☞ Soupe à l'Oignon 7,10 €
- ☞ Soupe de légumes 7,10 €
- ☞ Wok de pâtes aux légumes façon Thai 11,90 €
- ☞ Burger Végétarien 16,90 €

Pain boulanger, galette de légumes, légumes, oignons frits, salade, tomates, pickles de concombre

## CÔTÉ MER

- Quiche de saumon, salade et frites 13,90 €
- ☞ Noix de St Jacques à la Bourguignonne 21,90 €
- ☞ Risotto aux gambas et chorizo 21,90 €

## CÔTÉ GOUGÈRE

création  
by  
Les Loges

- ☞ Gougère farcie façon Pôchouse à la crème de St Jacques 17,90 €  
*Poisson d'eau douce selon arrivage et petits légumes de saison*
- ☞ Gougère à l'Époisses 18,90 €  
*Gougère géante, steak 150 gr, époisses fondant, salade, tomates, oignons frits, fines tranches de lard*
- ☞ Gougère Franc-Comtoise 18,90 €  
*Gougère géante, steak 150 gr, saucisse de Montbéliard, cancoillotte chaude, oignons frits, salade*
- ☞ Gougère Brooklyn 18,90 €  
*Gougère géante, aiguillettes de poulet pané, cheddar fumé, sauce barbecue fumée, salade, tomates, pickles de concombre, sauce bulldog*

## CÔTÉ JARDIN

ENTRÉE PLAT

- ☞ Le Croustillant de Chèvre Chaud 16,90 €  
*Mixte de salade, tomates confites, crottin de chèvre en chausson, pommes, noix et miel, pignons de pin*
- ☞ La Franc-Comtoise 16,90 €  
*Pommes de terre, cancoillotte chaude, saucisse de Morteau, salade verte*
- ☞ La Norvégienne 11,90 € 16,90 €  
*Mixte de salade, saumon fumé Maison, haddock fumé, crevettes*
- ☞ La César 11,90 € 16,90 €  
*Mixte de salade, poulet pané, croûtons, oeuf poché, tomates, copeaux de parmesan, sauce César "anchois"*

## CÔTÉ TERRE

- Quiche Lorraine, salade et frites 12,50 €
- ☞ L'authentique suprême de Poulet Fermier Mme Gaston Gérard 17,90 €
- ☞ Joue de boeuf à la Bourguignonne 17,90 €
- ☞ Andouillette de Jargeau 17,90 €  
*Sauce à l'Époisse ou bourguignonne ou Mme Gaston Gérard*
- ☞ Tartare des Loges 17,90 €  
*Boeuf 180gr VBF, persil, cornichons, oignons, sauce "maison"*
- ☞ Tartare Italien 18,40 €  
*Boeuf 180gr VBF, tomates séchées, pesto, parmesan, pignons de pin*
- ☞ Rognons de Veau à la crème d'Époisses 17,90 €
- ☞ Pièce du boucher Simmental 250gr 19,90 €  
*Sauce à l'Époisses ou bourguignonne ou Mme Gaston Gérard*

## CÔTÉ BURGER

SIMPLE DOUBLE

- ☞ Burger Classique 15,90 € 20,90 €  
*Pain boulanger, steak haché 150gr VBF Charolais, tomates, salades, oignons, pickles de concombre, cheddar, sauce cocktail*
- ☞ Burger Époisses 17,90 € 22,90 €  
*Pain boulanger, steak haché 150gr VBF Charolais, Époisses fondant, tomates, salade, oignons, sauce barbecue au cassis*
- ☞ Burger Poulet Franc-Comtois 17,90 €  
*Pain boulanger, aiguillettes de poulet pané, cancoillotte chaude, oignons frits, mayonnaise, moutarde à l'ancienne, salade*

Tous nos burgers et la pièce du boucher sont servis avec des frites "twister"  
Tous nos tartares sont servis avec des frites "twister" et une salade  
L'andouillette est servie avec des légumes et des frites  
Suprême de poulet, joue de boeuf, rognons de veau sont servis avec des garnitures du moment

Origine des viandes :

- France (poulet, andouillette et bœuf haché)
- Irlande (joue de bœuf)
- Allemagne (bœuf Simmental)



Scannez-moi pour  
consulter les cartes !

Prix Nets en Euro - Service Compris  
Si vous êtes sujet à certaines intolérances alimentaires, merci de nous le signaler lors de votre commande (liste des allergènes disponible en caisse).

## NOS DESSERTS

La Pâtisserie d'Antho au choix 6,50 €

Millefeuille, figue traditionnelle, Paris-Brest

Tartelette framboise ou citron meringuée, aumônière aux pommes

☰ Nos Desserts "maison" : 6,50 €

Mousse au chocolat, Crème brûlée, Tiramisu

Crumble pommes cassis au pain d'épices

Nos gourmands :

Café ou Thé Gourmand 9,80 €

Café ou thé, mini mousse au chocolat, mini tiramisu, mini crème brûlée, pastéis de nata, boule de glace

Digestif Gourmand 11,90 €

Café ou thé, digestif 2cl, mini mousse au chocolat, mini tiramisu, mini crème brûlée, pastéis de nata, boule de glace

Coupes glacées 7,50 €

La Coupe des Loges

1 b caramel beurre salé, 1 b pistache, 1 b pain d'épices, coulis de caramel, crème fouettée

Les Liégeois

3 b café, coulis de café, crème fouettée ou 3 b chocolat, coulis de chocolat, crème fouettée

L'Amarena

2 b amarena, 1 b vanille, cerises Amarena, crème fouettée

La fruit rouge

1 b framboise, 1 b fraise, 1 b cassis, coulis de fruits rouge, crème fouettée

Le Liégeois Alsacien

2 b vanille, 1 b chocolat, expresso chaud, crème fouettée

La Dame Blanche

3 b vanille, coulis de chocolat, crème fouettée

La Gourmande

1 b marron, 1 b menthe chocolat, 1 b caramel beurre salé, coulis de caramel, crème fouettée

Venue d'ailleurs

1 b yuzu citron vert, 1 b kalamansi, 1 b hibiscus passion banane, coulis de mangue, crème fouettée

Coupes alcoolisées 8,50 €

La Dijonnaise

2 b cassis, 1 b pain d'épices, crème de cassis, crème fouettée

Le Verger

1 b cassis, 1 b fraise, 1 b pêche de vigne, crème de pêche, crème fouettée

Le Colonel Tibétain

3 b yuzu citron vert, Vodka

Le Soleil Levant

1 b yuzu citron vert, 1 b kalamansi, 1 b thé vert Matcha, Gin

L'iceberg

3 b menthe chocolat, Get 27, crème fouettée

**LES SORBETS PLEIN FRUIT**

Cassis - Framboise

Yuzu et Citron vert - Fraise

Kalamansi - Hibiscus passion et banane

Pêche de vigne

**GLACES & CRÈMES GLACÉES**

Café - Chocolat

Caramel beurre salé - Amarena

Menthe chocolat - Pain d'épices - Pistache

Vanille - Thé vert Matcha - Marron

1 boule : 2,50 € - 2 boules : 4,50 € - 3 boules : 6,50 €

Suppléments : Coulis : 1 € - Crème fouettée : 1 €

## FROMAGES

Assiette 100 % Côte d'Or (Époisses, Cîteaux, Délice de Bourgogne) 6,90 €

Assiette 100 % Franche Comté (Comté, Morbier, Cancoillotte) 6,90 €



## LE MENU BOURGUIGNON



NUITS-SAINT-GEORGES

25,90 €

Le Jambon Persillé de la Côte de Nuits



ou

Les Six Escargots à la Bourguignonne

ou

GEVREY

Yin Yang d'Œufs Pochés (plein air)

Sauces Meurette et Époisses

◇◇◇◇

VAROIS-ET-CHAIGNOT

Joue de Bœuf à la Bourguignonne

ou

L'Authentique Suprême  
de Poulet Fermier

"Madame Gaston Gérard"

ou

Gougère farcie façon Pôchouse à la crème de St Jacques

Poisson d'eau douce selon arrivage



◇◇◇◇

Assiette 100 % Côte d'Or

GILLY-LÈS-CITEAUX

ÉPOISSES

CITEAUX

Époisses, Cîteaux,  
Délice de Bourgogne

ou

Crumble Pommes Cassis au Pain d'Épices

ou

Coupe Glacée aux saveurs Bourguignonnes

1 boule de sorbet cassis

1 boule de glace pain d'épices

crème de cassis - crème fouettée

## LES PTITS BRASSEURS (- 12 ANS)

9,90 €

Aiguillettes de Poulet Panées ou Petit burger

ou Fish & Chips

(accompagné de twister)

◇◇◇◇

Boule de Glace ou Mousse au Chocolat

◇◇◇◇

Verre de Coca Cola ou Verre de Jus de Pomme Local ou Sirop à l'eau

ICI, ON CUISINE MAISON AVEC DES PRODUITS  
DE NOS PARTENAIRES LOCAUX !



À LA FERME DUBOIS à Varois-et-Chaignot (21490) Pommes de terre, carottes, oignons, échalotes

COM'1 CHOU à Saint-Julien (21490) Pains, pâtisseries, viennoiseries

DOMAINE DU FOUR BASSOT à Saint-Mard-de-Vaux (71640) Vins de Bourgogne

LA FERME FRUITIÈRE à Broin (21250) Jus de pomme, jus de cassis

LA FERME DU PONTOT à Gevrey-Chambertin (21220) Œufs

BRASSERIE DE VAUCLAIR à Giey-sur-Aujon (52210) Bières artisanales

MULOT & PETITJEAN à Dijon (21000) Pains d'épices

FROMAGERIE BERTHAUT à Époisses (21460) Époisses