

NOTRE CARTE

LE GARRISON BRASSERIE

Nos ENTREES

- Salade Niçoise 18,60€
Tomate, poivron, œuf, haricot vert, oignon rouge, olive, thon, anchois
- Salade Auvergnate 18,60€
Tomate, lardon, œuf, croûton, Bleu d'Auvergne, Cantal, Pounty d'Auvergne
- Salade Garrison 18,90€
Tomate, œuf, lardon, gésier, magret, Cantal, croûton
- Charcuterie d'Auvergne 18,80€
Jambon cru, rosette, pounti, terrine de campagne

Nos CROK'SALADE

- Crock' St-Nectaire 17,60€
Tomate, œuf, lardon, croûton, St-Nectaire
- Crock' Chèvre 17,10€
Tomate, œuf, lardon, croûton, chèvre
- Crock' Camembert 16,90€
Tomate, œuf, lardon, croûton, camembert
- Crock' Bleu d'Auvergne 17,10€
Tomate, œuf, lardon, croûton, bleu d'Auvergne

Nos BURGERS

- Burger St-Nectaire 16,90€
Steak 180 g, oignon, poitrine, St-Nectaire
- Burger 3 Fromages 17,90€
Steak 180 g, Bleu d'Auvergne, Cantal, St-Nectaire, poitrine

Supplément changement de garniture 3,00€

Aligot SAUCISSE DE MONTAGNE 18^{€60}

Nos PLATS

- Steak haché frites 14,30€
- Saucisse de Montagne, frites..... 16,90€
- Pavé de Salers, sauce aux cèpes, frites 18,90€
- Bavette d'Aloyaux, frites 18,60€
- Pavé de saumon et sa crème de lentilles, pommes grenailles 17,40€
- Gratin d'andouillette AAAAA aux poireaux, frites..... 17,90€
- Tête de Veau, Sauce Ravigote, pommes grenailles..... 18,20€
- Cocotte de tripes et son tripoux, pommes grenailles 18,40€
- Tartare de bœuf charolais au couteau, frites 18,60€
- Languè de bœuf, sauce Madère, frites 18,80€
- Choux farci, sauce Forestière..... 18,90€

Tous nos plats sont accompagnés de Frites Maison

NOS SUPPLÉMENTS SAUCES

Au choix : Bleu 1,50€ Poivre 1,50€ Cèpes 2,50€ Morilles 4,00€

Menu BUSINESS

*Du lundi au vendredi
uniquement le midi
sauf jours fériés et ponts*

Formule Entrée Dessert / Plat Dessert **16,90€**

Plat du Jour **14,90€**

Salade du Bougnat
*Tomates, œuf, lardon, croûton, toast grillé
à la Fourme de Rochefort-Montagne*

ou

Charcuterie

Pièce de bœuf grillée, frites

ou

Plat du jour

Dessert du jour

ou

2 boules de glace

19€90

Côté FROMAGES

- Truffade Jambon d'Auvergne..... 17,90€
- La Bourboulienne..... 19,90€
Charcuterie de pays, St-Nectaire fondu, pommes grenailles, salade
- Camembert rôti, jambon cru, frites, salade 17,50€
- Gratin du Montagnard, saucisse de montagne..... 18,50€
Pomme de terre, jambon blanc, lardons, St-Nectaire, Cantal
- Escalope de veau gratinée au St-Nectaire, frites..... 18,60€

Les Truffades GOURMANDES

- Truffade au St-Nectaire 18,60€
- Truffade au fromage à Raclette 18,40€
- Truffade à la Fourme de Rochefort-Montagne..... 18,20€
- Truffade saucisse au chou 18,60€
- Truffade saucisse de montagne..... 18,40€
- Truffade au Bleu d'Auvergne 18,50€
- Truffade au fromage du jour 18,50€

Menu GARRISON

Salade gourmande

*Tomate, œuf, croûton, lardon, gésier, magret de canard,
copeaux de foie gras*

OU

Cassolette de Pétoncles & Gambas au Noilly Prat

Filet de bœuf Maître d'Hôtel

OU

Filet de volaille aux morilles

OU

Pavé de saumon à la crème de lentilles

Fromage sec

OU

Dessert à la carte

Supplément sauce aux morilles 2,50€

39€50

Les 5 A.O.P.

Tous nos fromages sont issus de fermes locales

Cantal entre deux

Bleu d'Auvergne

Fourme d'Ambert

Salers

St-Nectaire

Servi avec salade

1 fromage 4,00€ 2 fromages 6,00€ 3 fromages 7,50€

4 fromages 10,00€ 5 fromages 12,00€

Fromage blanc, faisselle, coulis fruits rouges 6,50€

Le Petit GAVROCHE

Verre de sirop

ou

Verre de Coca

Jambon blanc, frites Maison

ou

Cordon bleu, frites Maison

Pancake Nutella

ou

Sunday caramel

11€60

Nos DESSERTS

- Crème brûlée pistache..... 7,20€
- Méga profiterole au chocolat..... 8,80€
- Brioche poêlée au Nutella & caramel beurre salé..... 8,20€
- Soufflé glacé au Grand Marnier..... 8,30€
- Tatin vanille bourbon..... 8,30€
- Tiramisu myrtilles..... 8,20€
- Café gourmand..... 9,10€

*Brioche poêlée au Nutella, Soufflé glacé Grand Marnier,
Framboise Chantilly, Cheese Cake aux fruits*

Les Coupes TONTONS FLINGUEURS

- Coupe iceberg
1 boule chocolat, 1 boule coco, 4 cl GET 27
- Coupe Colonel
2 boules citron vert, 4 cl Vodka
- Coupe Écossaise
2 boules vanille, 4 cl Whisky
- Coupe Garrison
2 boules verveine, 4 cl verveine

9€50

Les crèmes glacées

Vanille, chocolat, rhum-raisin, caramel beurre salé, marron, pistache,
noix de coco, café, nougat, verveine

Les sorbets

Myrtille, citron vert, framboise, fruits des tropiques, pêche de vigne

1 boule 3,00€ 2 boules 5,20€ 3 boules 6,90€

Supplément chantilly 1,50€

Les COUPES GLACEES

- Adam et Eve
1 boule framboise, 2 boules pêche de vigne, coulis de fruits rouges, chantilly
- Bounty
2 boules de coco, 1 boule chocolat, coulis de chocolat, chantilly
- Caramélita
1 boule vanille, 2 boules caramel, coulis de caramel, chantilly.
- Fruitella
1 boule myrtille, 1 boule citron vert, 1 boule fruits des tropiques, coulis de fruits rouges, chantilly
- Chocolat Liégeois
1 boule vanille, 2 boules chocolat, coulis de chocolat, chantilly
- Café Liégeois
1 boule vanille, 2 boules café, coulis de café, chantilly
- Dame Blanche
3 boules vanille, coulis de chocolat, chantilly
- Brésil
2 boules rhum-raisin, 1 boule vanille, coulis de café, chantilly
- Coupe des Dômes
1 boule myrtille, 2 boules framboise, coulis de fruits rouges, chantilly
- Nougat Framboise
2 boules nougat, 1 boule framboise, coulis de fruits rouges, chantilly
- Ardéchoise
2 boules marron, 1 boule vanille, crème de marrons, chantilly
- Puy Mary
2 boules vanille, 1 boule marron, coulis de chocolat, chantilly
- Velay
2 boules verveine, 1 boule nougat, coulis de fruits rouges, chantilly



Les EAUX MINERALES

● Perrier	33 cl	3,80€
● Chateldon	75 cl	6,00€
● Vittel.....	25 cl 3,60€	100 cl 6,50€
● Badoit rouge	33 cl	3,50€
● Badoit.....	50 cl 4,30€	100 cl 6,80€
● Vichy	25 cl	3,60€

Les BOISSONS CHAUDES

● Café.....	1,80€
● Café allongé.....	2,00€
● Grand café	3,00€
● Crème	3,20€
● Petit crème	2,00€
● Chocolat.....	3,20€
● Thé Whittington	3,00€
<i>Thé noir : Ceylan, Darjeeling, Bio Citron, fruits rouges Thé Vert : Menthe, Jasmin</i>	
<i>Thé Blanc : Vanille Pamplemousse</i>	
● Infusion Whittington	3,00€
<i>Verveine Tilleul Verveine Menthe</i>	
● Chocolat Viennois ou café viennois.....	4,40€
● Lait chaud	2,50€
● Capuccino	4,00€
● Vin chaud maison	4,00€
● Grog au rhum	5,00€

Les APERITIFS

- Muscat 3,90€
- Pineau 3,90€
- Martini rouge ou blanc 3,90€
- Porto rouge ou blanc 3,90€
- Prosecco blanc 5,00€
- Kir pétillant (Prosecco, crème au choix) 5,50€
- Kir (Vin blanc, crème au choix) 4,50€
- Nos crèmes : mûre, cassis, myrtille, framboise, pêche, châtaigne, Birlou
- Ricard 2 cl 3,00€
- Les gentianes : Avèze, Salers, Suze 3,90€

Les BIÈRE BOUTEILLE

- Pelfort brune 6,00€
- Heineken sans alcool 4,90€
- Desperados 6,50€
- Durana (Bière locale, brassée à Le Mont-Dore)
Bonde, blanche, ambrée 5,50€

Les BIÈRE PRESSION

	25 cl	50 cl
--	-------	-------

Les COCKTAILS

- Américano Campari, Martini rouge, eau gazeuse 7,90€
- Caipirinha Cachaça, citron vert, sucre de canne 8,50€
- Détox Jus de carotte, jus de citron, menthe poivrée, sel de céleri 6,90€
- Garrison Vin rouge, crème de mûres, bière ambrée 8,50€
- Irish Cofee Café, whisky, chantilly 8,80€
- Mojito Rhum blanc, feuilles de menthe, citron vert, sucre de canne 8,50€
- Soft Jus d'ananas, jus fruit de la passion, jus de citron, sirop de Grenadine 6,80€
- Spritz Apérol, Prosecco, eau gazeuse 7,90€
- Tentation Vodka, Martini Blanc, sirop de fraise, jus de citron 8,50€
- Yellow Lady Prosecco, jus d'orange, Grand Marnier 8,50€

Les SOFTS

- Jus de fruits Granini 3,60€
Pomme, pêche, pamplemousse, ananas, orange, fraise, ACE, abricot, Tomate
- Coca-Cola ou Coca-Cola zéro 3,60€
- Schweppes ou Schweppes agrumes 3,60€
- Orangina 3,60€
- Ice Tea 3,60€
- Oasis tropical 3,60€
- Sirop à l'eau 2,50€
- Diabolo 3,50€

Nos sirops : Cassis, fraise, framboise, grenadine, cerise, violette, banane verte, kiwi, menthe verte, menthe glaciale, caramel, orgeat, anis, pomme, pêche, citron zeste, citron jaune, pamplemousse
Supplément sirop **0,30€** Supplément rondelle de citron **0,30€**

Les VINS

12,5cl 37,5 cl 75 cl

Blanc

- Côtes d'Auvergne AOP Sentier des Sucquets... **4,90€** 24,00€
- IGP d'OC Domaine de la Clapière Figuerette 25,00€
- Mâcon Village AOP Vigne Saint Germain 29,00€

Rosé

- Côtes d'Auvergne AOP Sentier des Sucquets... **5,00€** 25,00€
- IGP Gascogne Corolle 24,00€
- Cabernet Anjou AOP Chantebelle 23,00€
- Provence AOP Château des Ferrages 29,00€

Rouge

AUVERGNE

- Châteaugay AOP La Croix Arpin **4,90€** 24,00€
- Boudes AOP Terre d'Ocre **17,00€** 29,00€

VALLÉE DE LA LOIRE

- Chinon AOP Les Royaux 37,00€
- Saint Nicolas de Bourgueil AOP Origine **18,00€** 31,00€
- Saint-Joseph AOP Chapoutier 39,00€

VALLÉE DU RHÔNE

- Côte du Rhône AOP Armoiries **18,00€** 25,00€
- Cairanne AOP Arnoux 34,00€
- Côte Rôtie La Germaine Duclaux 84,00€

BORDEAUX

- Côte de Bourg AOP Les Augiers **5,00€** 25,00€
- Saint Emilion AOP Tour de Ségur 39,00€
- Pessac Léognan AOP Coucheroy 45,00€
- Château Dauzac Margaux 5eme Grand Cru Classé 88,00€

BEAUJOLAIS

- Brouilly AOP Château de Saint Lager 36,00€
- Morgon AOP Château Pizay 41,00€

BOURGOGNE

- Bourgogne Pinot Noir AOP Louis Soufflot 39,00€
- Nuit St Georges Les Poulettes 1er cru Maison Bouchard 92,00€

LANGUEDOC

- Pic Saint Loup AOP Les Déesses Muettes 26,00€

Les CHAMPAGNES

● Charles Mignon	56,00€
● Mumm Cordon Rouge Brut	72,00€
● Mumm Cordon Rouge Rosé	84,00€
● Moët et Chandon Brut Impérial	94,00€

Les WHISKIES 4 cl

● Ballantine's	6,00€
● Jameson	7,00€
● Jack Daniel	7,00€
● Chivas 12 ans.....	8,90€
● Lagavulin 16 ans.....	11,00€
● Nikka From the Barrel.....	11,00€
● Glenlivet Founder's Reserve.....	11,00€

Les DIGESTIFS 4 cl

● Cognac Gautier VS	6,00€
● Cognac Rémy Martin VSOP	6,00€
● Calvados Magloire VSOP	6,00€
● Armagnac Gelas Sélection Bas	6,00€
● Marc Auvergne Roudaire	6,00€
● Grand Marnier	6,00€
● Bailey's	6,00€
● Get 27 Get 31	6,00€
● GinVodka Téquila	6,00€
● Manzana Limoncello Malibu	6,00€
● Eaux de Vie Poire Védrène	6,00€
● Eaux de Vie Framboise	6,00€
● Eaux de Vie Vieille Prune	6,00€
● Verveine Verte 55° Pagès	7,90€
● Marie Brizard	6,00€
● Rhum Don Papa Rhum Kraken	7,90€

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ, À CONSOMMER AVEC MODÉRATION.

