

brazo

**RESTAURANT A LA BRAISE
BY**





LES PLANCHES A PARTAGER CONVIVIALES ET GOURMANDES

Idéal pour 2 personnes

Planche méditerranéenne 16 €

Houmous maison, poivronnade, tapenade,
bouquet de légumes croquants, croûtons, grissini

Planche Estivale 18 €

Jambon cru, melon, tomates rôties et mozzarella,
oignons grelot au vinaigre balsamique.

Planche mixte 20€

Chiffonnade de chorizo, coppa, terrine de campagne,
St-Nectaire fermier, cornichons, beurre.

NOS PLATS FRAICHEURS

Salade de tomates rôties puis marinées maison, **17€**
la mozzarella di Bastiano (directement de Naples) ...à découvrir

Carpaccio de bœuf Angus(env140gr), **19 €**
son nid de roquette et pétales de parmigiano,
le tout légèrement citronné et frites maison

La salade césar, **19 €**
poulet croustillant, croûtons, copeaux de parmesan

Tartare de bœuf charolais au couteau (170gr), **21 €**
salade verte et frites maison

POISSONS

Filet de bar grillée au Braséro **22 €**
sauce d'artichauts violets et olives noires Taggiasche

Les gambas en persillade servies par 5 **25 €**

*Tous nos poissons sont accompagnés de
pommes frites maison et salade verte*

MENU ENFANT – 12€

Plat

Aiguillettes de poulet panées ou Steak haché façon bouchère
Accompagné de crunchy pétales ou penne au beurre

Dessert

Si tu as été sage 😊



BRASERO VIANDE

La cuisse de volaille française désossée 20 €
marinade persillade citronnée - (Sélection Metzger)

Le quasi de veau cuisson basse température 22 €
puis caramélise au brasero, sauce "tonnato"

Poitrine de porc français confite à la chartreuse, Env. 200gr 23 €
sauce romesco (Sélection Metzger)

Bavette d'Aloyau IGP Scotland, Env. 250 gr 25 €
beurre maître d'hôtel (Sélection Metzger)

Toutes nos viandes sont accompagnées
de pommes frites maison et salade verte



VIANDE D'EXCEPTION

Voir l'ardoise.... Selon arrivage

SPECIALITE

Surf & Turf au Braséro, à partager pour 2 pers. 32 € / pers
Bavette d'aloyau IGP Scotland (env. 250gr),
Poitrine de cochon français confite à la chartreuse (env. 200 gr),
et 4 gambas en persillade. sauce romesco, ratatouille et frites maison

Travaillant principalement que des produits frais
quelques plats peuvent venir à manquer sur notre carte

DOUCEURS

Le tiramisu, j'insistele tiramisu !!	9 €
Moelleux au chocolat	8 €
Salade de fraises au basilic	8 €
Panna Cotta aux fruits rouges	8 €
Café gourmand	9 €
Glaces 2 boules / 3 boules	5.50 € / 7 €
Vanille, chocolat, caramel, noix de coco	
Citron, framboise, mangue, passion, fraise	
Supp chantilly +1.50€	

Liste d'allergènes disponible sur demande

COCKTAILS

MOTEL'SPRITZ	9 €
Liqueur de Cerise « Distillerie Chamblance », Frizzante, Eau pétillante, Citron jaune	
APEROL SPRITZ	9 €
Apérol, Frizzante, Eau pétillante, Orange	
LEMON SPRITZ	9 €
Limoncello, Frizzante, Eau pétillante	
LITCHI SPRITZ	10 €
Soho, Frizzante, Eau pétillante	
HUGO SPRITZ	10 €
Liqueur de Sureau, Frizzante, Eau gazeuse	
MOJITO (fraise + 1€)	10 €
Rhum Havana 3ans, Sucre roux, Menthe fraîche, Eau pétillante, Citron vert	
MOSCOW MULE	10 €
Vodka Zubrowka Biala, Jus de Citron vert, french Ginger Beer	
JAMAICAN MULE	10 €
Rhum Sailor Jerry, Jus de Citron vert, french Ginger Beer	
FRENCH KISS	10 €
Jus de Fraise, Jus de Banane, Rhum Sailor Jerry	
HENDRICK'S TONIC	10 €
Gin Hendrick's, Tonic	
CUBA LIBRE	10 €
Rhum Sailor Jerry épicé, Citron vert, Coca-Cola	

SANS ALCOOL

SUNRISE	6,5 €
Jus d'Orange, Jus Ananas, Limonade, Sirop de Fraise	
VIRGIN MOJITO	6,5 €
Citron vert, Sucre roux, Menthe fraîche, Eau pétillante	
CUPIDON	6,5 €
Jus de Fraise, Citron vert, Limonade, Menthe fraîche	
POMME D'HAPPY	6,5 €
Jus de Pomme, Jus d'Ananas, Sirop d'Orgeat	

BIERES

BOUTEILLES :

33cl

CAP D'ONA BIERE BRUNE BIO AU SEIGLE 7.5%	7 €
Bière brune bio, gourmande avec une robe intense.	
CAP D'ONA BIERE BLONDE SANS ALCOOL 0%	7 €
Bière blonde sans gluten, rafraîchissante.	

PRESSIONS :

25cl

50cl

FRANCETTE 5%	3,5 €	6,5 €
Bière blonde française rafraîchissante, aux notes légères et florales.		
NINKASI AMBREE 4,5%	4 €	7,5 €
Bière à l'amertume rafraîchissante et au corps léger, marquée par d'agréables notes d'agrumes.		
GEORGES PRINCESSE PALE ALE 5,5%	4 €	7,5 €
Blonde haute fermentation aux notes herbacées et légèrement citronnées, houblons doux et équilibrés.		
CAP D'ONA BLANCHE BIO 4%	4,5 €	8,5 €
Bière blanche légère.		
CAP D'ONA IPA 6.5%	4,5 €	8,5 €
Bière blonde bio amérissant et aromatiques.		
BRASSERIE SAVOYARDE NONNE TRIPLE AMBREE	4,5 €	8,5 €
Bière triple, puissante avec une légère amertume et des notes fruitées.		
ST STEFANUS 7%	5 €	9 €
Bière blonde d'abbaye belge, aux reflets orangés et aux notes florales.		
KASTEEL FRAMBOISE 7%	5 €	9 €
Brasée avec de vrais framboises, offrant un bel équilibre entre douceur et amertume.		

APERITIFS

Ricard / Pastis 3 cl	4 €
Suze 6 cl	4 €
Martini Blanc ou Rouge 6 cl	5 €
Kir traditionnel 12 cl	5 €
Kir pétillant frizzante 12 cl	5,5 €
Cassis, Mûre, Pêche, Fraise, Cerise	

VINS AU VERRE

ROUGES	12 cl	25 cl	46 cl
CÔTE DU RHÔNE	4,5 €	8 €	14 €
BROUILLY, Domaine Dufour	5 €	9 €	15 €
BLANCS	12 cl	25 cl	46 cl
VIOGNIER	4,5 €	8 €	14 €
BEAUJOLAIS, Domaine Dufour	4,5 €	8 €	14 €
CÔTE DE GASCOGNE (moelleux)	6 €	-	-
ROSES	12 cl	25 cl	46 cl
CINSAULT	4 €	7 €	13 €
CÔTE DE PROVENCE	5 €	9 €	15 €
FRIZZANTE (pétillant)	5 €	-	-

CAVE A VINS

ROUGE	75 cl
NEZ ROUGE, IGP Méditerranée	23 €
PRIMITIVO DES POUILLES, IGP Italie	25 €
COTE DE BŒUF MATURE, AOP Languedoc	27 €
PIC ST LOUP, Les Indomptables, AOP Languedoc	29 €
FOND CROZE, AOP Confidence Bio	32 €
FLEURIE, AOP, Montgenas, Beaujolais	35 €
CROZES HERMITAGE, AOP, Domaine Revol	37 €
GRAVES, N°1, Douthé, Bordeaux	37 €
VAQUERAS, Gérard Bertrand, Vallée du Rhône	42 €
SAINT JOSEPH, AOC Domaine de Favière	44 €
GIVRY MILLEBUI, AOP Bourgogne	46 €
COTE DE NUITS, AOP, Bourgogne, Claude Peguet	51 €
BLANC	75 cl
BLANC BEC, Chardonnay IGP Oc	23 €
CÔTE DE GASCOGNE « moelleux », IGP Domaine Laffitte	29 €
VIOGNIER, Domaine de la Baume, Languedoc	29 €
MACON VILLAGE, AOP Mâconnais	34 €
SAINT VERAN, Deux Roches, AOP Bourgogne	38 €
POUILLY FUME, AOC Domaine Mellot, Loire	42 €
SAINT JOSEPH, AOC Simon Roche, Entre amis	44 €
ROSÉ	75 cl
ROSE BONBON, IGP Méditerranée	23 €
HAUTE PROVENCE FRUITE, IGP Château St Jean	28 €
CUVÉE EQUUS, Côte de Provence	32 €
MIP, AOC Côte de Provence	42 €
CHAMPAGNES	75 cl
TSARINE, Brut	75 €
GREMILLET, Brut	70 €
DEUTZ, Brut	90 €

DIGESTIFS

Limoncello 6 cl	6 €
Cointreau 4 cl	6 €
Get 27 / 31 6 cl	8 €
Baileys 6 cl	8 €
Cognac / Poire 4 cl	9 €
Verveine Jacoulot 6 cl	9 €
Menthe Poivree Jacoulot 6 cl	9 €

ALCOOLS

WHISKY	4cl	70cl
Grant's	8 €	80 €
Jack Daniel's N°7	9 €	100 €
Monkey Shoulder	10 €	100 €
RHUM		
Sailor Jerry	8 €	80 €
Secha De La Silva	10 €	100 €
Diplomatico	10 €	100 €
VODKA		
Zubrowka Biala	8 €	80 €
GIN		
Hendrick's	10 €	100 €
JAGERMEISTER		
Jager Bomb	10 €	-

SOFT

Diabolo 30 cl	3,5 €
Coca Cola / Zero 30 cl	3,5 €
Sprite / Fanta Orange 30 cl	3,5 €
Fuzetea Pêche 30 cl	3,5 €
Finley Tonic 30 cl	3,5 €
Perrier 33 cl	4,5 €
Jus De Fruit	4 €
Sirop à l'eau 30 cl	3 €
(Grenadine, Fraise, Citron, Menthe, Kiwi, Cassis, Pêche, Framboise, Orgeat)	

EVENEMENTIEL

VOUS CHERCHEZ UN LIEU POUR VOS EVENEMENTS

Motel est un lieu idéal pour l'organisation de vos événements particuliers ou professionnels. La modularité de notre établissement et le savoir-faire de nos équipes feront de votre événement une réussite.

**COCKTAILS DINATOIRE | REPAS DE GROUPE | SEMINAIRES | MARIAGES
ANNIVERSAIRES | BAPTEMES | BRASERO | PETANQUE**

N'hésitez pas à nous contacter

Pour tous renseignements sur nos espaces réceptifs

Informations et Réservations :

contact@motel-bistro-club.fr

04 74 72 34 99



POUR INFORMATION

Motel vous accueille du lundi au vendredi midi

FORMULE DU JOUR

2 entrées, 2 plats et 2 desserts au choix

Plat du jour

13,50 €

Entrée + Plat ou Plat + Dessert

17.50 €

Entrée + Plat + Dessert

21.50 €

Prix nets en euros, service compris.

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé.

Consommation obligatoire et renouvelable toutes les heures