BRASSERIE

NOTRE CARTE



DOMAINE DE CHAMPLONG LA PASSION À L'INFINI HÔTEL TABLES SPA GOLF

La bonne cuisine est honnête, sincère et simple. -Elisabeth David-



Un Lieu de Saveurs et de Convivialité

Depuis son ouverture, la Brasserie 9.18 s'inscrit dans un esprit convivial et gourmand, offrant un lieu de détente et de partage aux amateurs de bonne cuisine. Située au cœur du **Domaine de Champlong**, notre brasserie met à l'honneur les produits locaux et de saison, dans une ambiance chaleureuse et raffinée.

Nos Horaires

Service déjeuner : Tous les jours de 12h00 à 15h00

14.00 €

18.00 €

Befores et Afters : De 9h00 à 19h00

Nous vous accueillons avec plaisir pour un moment gourmand et authentique.

Le Plat du Golfenr De 9h à 18h

LASAGNES MAISON - servies avec une salade verte.

18.00 €

Les Planches à Partager De 9h à 18h

PLANCHE DE CHARCUTERIE 15.00 €

Assortiment de charcuteries artisanales de la région.

PLANCHE DE FROMAGES

Sélection affinée de fromages locaux.

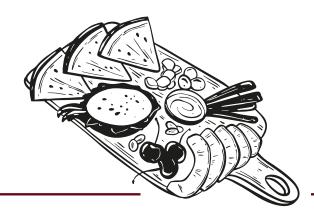
PLANCHE DU GOLFEUR

Un parfait équilibre entre charcuterie et fromage.

FRITES MAISON

7.00 €

Frites croustillantes et dorées, accompagnées de sauces maison.



Les Starters

TARTARE DE BOEUF 150GR

18.00€

- XXL 300GR

XXL 25.00 €

Charolais de chez Despierres préparé par le chef, chaud ou froid en aller-retour à la plancha.

SALADE À L'ITALIENNE 🤛

15.00 €

XXL 19.00 € Tomates, mozzarella, jambon cru, toast à l'ail, pesto.(Possibilité sans jambon)

SALADE DE FOURME

15.00 €

Tartine de Fourme chaud, copeaux de Fourme cru, noix, pomme et vinaigrette noisette.

XXL 19.00 €

SAUMON D'ÉCOSSE

20.00€

Fumé au Château, accompagné d'une crème citronnée sur toasts dorés.

XXL 25.00 €

Les Incontournables de la brasserie

OMELETTE

25.00 €

AUX TRUFFES NOIRES

Œufs frais, truffes noires Mélanosporum.

CROQUE M SPECK & GOUDA TRUFFÉ

25.00 €

Pain toasté, speck fumé, gouda truffé.

CROQUE-MONSIEUR ORIGINEL XXL

17.00 €

Pain de mie doré, jambon de qualité, emmental fondant.

Les Suites (garnie de frites maison et salade)

BURGER DU 9/18

22.00 €

Steak haché 150gr de chez Despierres, tomates séchées, mozzarella, salade, pesto

L'ANDOUILLETTE -240GR

22.00 €

L'authentique de chez Bobosse, sauce moutarde à l'ancienne.

PÂTES ESTIVALES 🤛

20.00€

Pennes accompagnés de sa burrata, tomates, courgettes, aubergines et poivrons.

PIÈCE DE BOEUF 200GR A CRU

23.00 €

Charolais de chez Despierres, servi avec frites et salade, échalote rôtie. Sauce au vin ou béarnaise.

STEAK HACHÉ 150GR **OU XXL - 300GR A CRU**

20.00 € XXL 25.00 €

servi avec frites et salade, échalote

Charolais de chez Despierres, rôtie. Sauce au vin ou béarnaise.

Plat Signature

80.00€/KG

Pour 1 à 3 personnes, garni de frites maison et de salade, sauce au vin ou béarnaise.(Vendu au poids)



Les Fromages

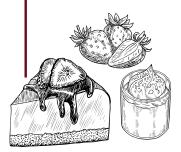
FROMAGES EN 4 SÉLECTIONS

7.50 €

€



Assiette de fromages secs selon le marché.



Les Donceurs
Faites maiso

MOUSSE AU CHOCOLAT	8.00 €
--------------------	--------

Chocolat noir et copeaux amer, spéculoos.

CRUMBLE À LA PÊCHE 8.00 €

CARPACCIO D'ANANAS, 8.00 €

MENTHE ET CITRON

Carpaccio d'ananas avec son gel à la menthe et glace citron

PÂTISSERIE DU JOUR 8.00 €

CRÈME BRÛLÉE 8.00 €

à la vanille

CAFÉ OU THÉ GOURMAND

Servi en petit format : crème brûlée à la vanille, salade de fruits, brownie et une boule de glace.

GLACES ET SORBETS

La boule

2.50 €

9.50 €

Glaces: Vanille, Chocolat noir, Café, Pistache, Caramel fleur de sel, Noix de coco, Rhum raisins, Menthe éclats de chocolat noir | *Sorbets*: Fraise, Framboise, Cassis, Citron jaune, Fruit de la passion, Mangue.



MENU ENFANT

13.00 €

sirop à l'eau

Viande hachée façon steak avec des frites

Boule de glace

MENU DE LA SEMAINE

Entrée - Plat

ou Plat - Dessert

21.00 €

Entrée - Plat - Dessert

26.00 €

PLAT DU JOUR 19.00 €

Nos viandes sont d'origine française ou issue de L'U.E

Nous proposons également des options végétariennes, car nous accordons une attention

particulière à vos choix alimentaires.

Liste des allergènes disponible sur demande à l'accueil de la brasserie.

