

ENTRÉES

• STARTERS •

ENTRÉE DU JOUR à l'ardoise - <i>Today's starter, see blackboard</i>	TERRINE DU CHEF 9 <i>Chef's pate</i>
SALADE D'AVOCAT, TOMATE, OIGNON ROUGE 14 <i>Avocado, tomato, red onion salad</i>	CERVELAS EN SALADE 9 pommes à l'huile <i>Saveloy and potato salad</i>
SALADE FRISÉE AUX LARDONS 10 <i>Curly lettuce with fried bacon</i>	ROSETTE DE LYON 8 « LABEL ROUGE » <i>Lyon sausage</i>
SALADE DE TOMATE 7 <i>Fresh tomato salad</i>	TARTE À L'OIGNON MAISON 13 avec lardons <i>Onion and bacon pie</i>
SALADE VERTE 7 <i>Green salad</i>	CASSOLETTE DE 6 ESCARGOTS DE BOURGOGNE FARCIS 12 <i>6 stuffed Burgundy snails</i>
POIREAUX FRAIS VINAIGRETTE 8,5 <i>Fresh leeks with vinaigrette dressing</i>	ASSIETTE DE CHARCUTERIES 17 <i>Plate of deli meat</i>
FILET DE HARENG pommes à l'huile 11 <i>Herring fillet, potato salad</i>	WELSH RAREBIT MAISON (l'hiver) 14 <i>Homemade Welsh rarebit (in winter)</i>
GENDARME FUMÉ 8 <i>Smoked sausage</i>	

PLATS

• MAIN COURSES •

POULET FERMIER DU SUD-OUEST RÔTI 23 <i>Roasted farm chicken</i>	FOIE DE VEAU POÊLÉ À L'ANGLAISE . 30 <i>Veal liver, bacon, steamed potatoes</i>
BACON CHEESEBURGER au bœuf du Limousin 20 <i>Bacon cheeseburger</i>	MARMITE DE TRIPES AU RIESLING. . 22 <i>Tripe cooked in white wine</i>
ENTRECÔTE DU LIMOUSIN 28 sauce béarnaise <i>Rib-eye, bearnaise sauce</i>	DOS DE CABILLAUD DORÉ 28 sauce au basilic <i>Cod steak, basil sauce</i>
STEAK TARTARE DE BŒUF DU LIMOUSIN 22 <i>Beef tartare</i>	RAIE AU BEURRE NOISETTE 28 <i>Ray, butter sauce</i>
FILET DE BŒUF BLONDE D'AQUITAINE 39 sauce béarnaise <i>Beef fillet, bearnaise sauce</i>	SOLE BELLE MEUNIÈRE 42 <i>Whole scaldfish</i>
	STEAK HACHÉ 13 frites maison, pour les enfants de -12 ans <i>Chopped beef steaks, fries, for kids up to 12</i>

• NOS SPÉCIALITÉS HISTORIQUES •

CHOUCROUTE GARNIE MAISON 23 <i>Sauerkraut, sausages, bacon</i>
CHOUCROUTE SPÉCIALE AVEC JARRET POUR 2 55 <i>Sauerkraut topped with a pork knuckle for 2</i>
CASSOLET MAISON 23 <i>Bean and pork stew</i>
JARRET DE PORC GRILLÉ 23 marmelade de pomme maison <i>Grilled pork knuckle, apple marmalade</i>
JARRET DE PORC 23 lentilles ou choucroute <i>Pork knuckle, lentils or sauerkraut</i>

SUPPLÉMENT GARNITURE +7€
Extra side +7€

La Brasserie de l'Isle Saint-Louis

ŒUFS BIO

• ORGANIC EGGS •

SERVIS SANS GARNITURE

served without side

ŒUFS AU PLAT AU LARD 13
Fried eggs with bacon

OMELETTE AUX FINES HERBES 13
Omelet with fine herbs

OMELETTE AU JAMBON 13
Omelet with ham

OMELETTE AU FROMAGE 13
Omelet with cheese

OMELETTE MIXTE
JAMBON, FROMAGE 13
Ham and cheese omelet

GARNITURE AU CHOIX + 5€
Side of your choice + 5€

FROMAGES

• CHEESE •

MUNSTER FERMIER Alsace . 8,5

GRUYÈRE EMMENTAL..... 7

CAMEMBERT 7

CANTAL ENTRE-DEUX..... 7

ROQUEFORT..... 7

CHÈVRE SAINTE-MAURE... 7

ASSIETTE DE FROMAGES... 18
Plate of cheeses



DESSERTS

MOUSSE AU CHOCOLAT MAISON 8,5
chocolate mousse

TARTE TATIN CHAUDE, CRÈME FRAICHE 10
warm upside-down apple tart, creme fraiche

TARTE TATIN CHAUDE, GLACE VANILLE BERTHILLON 13
warm upside-down apple tart, Berthillon vanilla ice cream

POMME TIÈDE AU FOUR (l'hiver) 8,5
oven-baked warm apple, in winter

CRÈME CARAMEL MAISON..... 8,5
caramelized vanilla custard

MONT-BLANC, GLACE VANILLE BERTHILLON..... 10
chestnut cream, fresh cream, vanilla ice cream

PÂTISSERIE DU JOUR, À L'ARDOISE *today's pastry, see chalkboard.* -

GLACES ET SORBETS DE LA MAISON BERTHILLON

• ICE CREAMS AND SORBETS •

SORBETS

Sorbets

cassis, citron vert, fraise,
framboise, mandarine, passion,
poire, mangue, pêche de vigne
*Blackcurrant, lime, strawberry,
raspberry, mandarin, passion fruit,
pear, mango, peach*

GLACES

ice creams

chocolat noir, moka, créole,
vanille, caramel salé,
nougat, pistache
*Dark chocolate, mocha,
rum-raisin, vanilla,
salted caramel, toffee, pistachio*

1 BOULE 6,3
1 scoop

2 BOULES 11,5
2 scoops

3 BOULES 14,5
3 scoops

COUPE COLONEL 14,5
sorbet citron vert, vodka
Lime sorbet, vodka

CAFÉ OU
CHOCOLAT LIÉGEOIS 14
*Coffee or chocolate ice cream
with whipped cream*

SUPPLÉMENT
CHANTILLY +1,5€
Extra whipped cream +1,5€

VINS AOP

• WINES •

ROUGES <i>Reds</i>	14CL	75CL
CHIROUBLES cuvée Brasserie de l'Isle Saint-Louis pot de 50cl 21€	6,3	-
TOURAIN, LE CROQUANT Cabernet Franc	6,2	26
CÔTES DU RHÔNE Domaine de la Fertine	6,7	29
FITOU BIO, LANGUEDOC Domaine de la Grange bio	6,6	29
MORGON Côte du Py, Domaine Brunet	7,7	34
BORDEAUX SUPÉRIEUR Château La France	7,1	30
BORDEAUX GRAVES Château de la Mazerolle	8,5	39
BORDEAUX SAINT-ÉMILION Château Milon	8,5	39
BROUILLY Vieilles Vignes, Domaine Vernus	7,6	34
SANCERRE Philippe Auchère	8,8	41
BOURGOGNE Château de Chamilly	8,5	39
PINOT NOIR Leon Beyer, Alsace	10	48
CROZES-HERMITAGE Domaine Chevalier	10	48
SAINT-ÉMILION GRAND CRU CLASSÉ Château Grand Corbin 2015	-	98
MARGAUX SECOND VIN DE GRAND CRU CLASSÉ Baron de Brane 2018	-	110
ROSÉS		
CÔTES DE PROVENCE Estandon, cuvée Heritage	7,3	32
SANCERRE ROSÉ Jean-Jacques Auchère	8,7	41

BLANCS *Whites*

CHARDONNAY Val de Loire	6,8	29
RIESLING Dopff & Irion, Alsace	7	30
GEWURZTRAMINER Dopff & Irion, Alsace	7,7	35
PINOT GRIS Dopff & Irion, Alsace	7,7	35
SANCERRE BLANC Jean-Jacques Auchère	8,7	41
PETIT CHABLIS La Chablisienne	9,2	44

CHAMPAGNES

	10CL	75CL
TAITTINGER	15,5	75
KIR ROYAL AU CHAMPAGNE TAITTINGER	16,5	-
MOËT & CHANDON	-	80
MUMM CORDON ROUGE	-	80
PERRIER-JOUËT	-	80
DOM PÉRIGNON BRUT	-	295

EAUX

• WATER •

EVIAN, BADOIT 50CL 6,8

APÉRITIFS

RICARD 3CL	6,8
KIR AU VIN BLANC D'ALSACE	7,2
cassis, mûre 14CL	
<i>White wine with blackcurrant or blueberry liqueur</i>	
BYRRH 7CL	7,2
MARTINI rouge, blanc 7CL	7,2
CAMPARI 7CL	7,2
SUZE 7CL	7,2
PORTO 7CL	7,2
CINZANO 7CL	7,2
COUPE DE TAITTINGER 10CL	15
KIR ROYAL 10CL	16

BIÈRES

PRESSION	25CL	50CL
<i>Beers on tap</i>		
MÛTZIG	5,8	9,6
HEINEKEN	6,5	12
GUINNESS	6,5	12
PICON BIÈRE	7	12,5
<i>Beer with bitter</i>		
PANACHÉ	5,8	9,6
<i>Beer with lemonade</i>		
BIÈRES BOUTEILLE 33CL		
<i>Bottled beers</i>		
MORT SUBITE BLANCHE		8
CORONA		8

ALCOOLS 4CL

CALVADOS	10,5
COGNAC HENNESSY	10,5
COGNAC RÉMY MARTIN	12
VIEILLE PRUNE	12
POIRE	12
KIRSCH D'ALSACE	10,5
FRAMBOISE	10,5
MIRABELLE	10,5
QUETSCH	10,5
MYRTILLE	10,5
BAS ARMAGNAC	
CHÂTEAU DE LAUBADE	10,5
VIEUX MARC DE BOURGOGNE	12
MARC DE GEWURZTRAMINER	12
VODKA WYBOROWA	8,5
GIN GORDON'S	8,5
RHUM BACARDI	8,5

LIQUEURS 4CL

COINTREAU	10,5
GRAND MARNIER	10,5
GET 27	10,5
MARIE BRIZARD	10,5
FERNET BRANCA	10,5

WHISKIES 4CL

J & B	10,5
FAMOUS GROUSE	10,5
JOHNNIE WALKER RED	10,5
MACALLAN'S	12
JACK DANIEL'S	12
CHIVAS	12
GLENFIDDICH	12

COCKTAILS

APEROL SPRITZ	13,8
CAMPARI SPRITZ	15,8
CUBA LIBRE	12
GIN TONIC	12
VODKA TONIC	12
BLOODY MARY	12
WHISKY SODA	12
VODKA ORANGE	12
AMERICANO 10CL	11
CAMPARI SODA	11
MIMOSA AU CHAMPAGNE TAITTINGER.....	16



BOISSONS FRAICHES

• COLD BEVERAGES •

COCA-COLA, COCA-COLA ZERO 33CL	6
ORANGINA 25CL	6
ICE TEA 25CL	6,3
SCHWEPPES 25CL	6
DIABOLO 25CL	6
grenadine, menthe, citron, pêche <i>Lemonade with grenadine, mint, lemon or peach syrup</i>	
VITTEL 25CL	5,4
PERRIER 33CL	6
ORANGE PRESSÉE MINUTE 15CL	6,1
SQUEEZED ORANGE	
CIDRE BRUT BT 25CL	5,5
JUS DE FRUITS BT 25CL	6
pomme, orange, ananas, pamplemousse, abricot, tomate <i>Apple, orange, pineapple, grapefruit, apricot or tomato juice</i>	

BOISSONS CHAUDES

• HOT BEVERAGES •

EXPRESSO, DÉCAFÉINÉ	3,1
<i>Espresso, decaffeinated</i>	
GRAND CAFÉ CRÈME	5,2
<i>Coffee with milk</i>	
CHOCOLAT MAISON	5,8
<i>Hot chocolate</i>	
THÉ	5,2
Ceylan, Earl Grey, vert, vert-menthe <i>Ceylan, Earl Grey, green, green-mint</i>	
INFUSION	5,2
verveine, tilleul, camomille <i>Verbena, linden, chamomile</i>	
GROG	6
<i>Hot toddy</i>	
VIN CHAUD AUX ÉPICES (l'hiver) ..	6,5
<i>Mulled wine (in winter)</i>	

ASSIETTE DE CHARCUTERIES

Plate of deli meat

ASSIETTE DE FROMAGES

Plate of cheeses

PRIX NETS EN EUROS, SERVICE INCLUS. L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ,
À CONSOMMER AVEC MODÉRATION.

Net prices in euros, service included. Alcohol is dangerous for health, please consume in moderation.