



LE **B**RAZIER
GRILL RESTAURANT HINGEON

LA CARTE

APÉRITIFS

Apéritif Maison	9⁵⁰
Martini Bianco	5⁰⁰
Martini Rosso	5⁰⁰
Porto Blanc	6⁰⁰
Porto Rouge	6⁰⁰
Campari (sup. soft 2,50€)	5⁰⁰
Batida (sup. soft 2,50€)	5⁰⁰
Pineau des Charentes Blanc	6⁰⁰
Pineau des Charentes Rosé	6⁰⁰
Pisang orange	7⁵⁰
Picon vin blanc	7⁰⁰
Pastis Ricard	5⁰⁰
Kir	4⁵⁰
Kir Royal	9⁵⁰

COCKTAILS

Apérol Spritz	8⁵⁰
Carafe Saint Germain Spritz	20⁰⁰
Mojito Rhum blanc, sucre de canne, menthe, eau gazeuse, citron vert	8⁰⁰
Mojito royal Rhum blanc, champagne, sucre de canne, menthe, citron vert	10⁰⁰
Cuba libre Rhum brun (Kraken), citron vert, sucre de canne, coca	8⁰⁰
Amaretto sour Cocktail italien à base d'Amaretto, citron vert	7⁰⁰

COCKTAILS SANS ALCOOL

Pisang orange	5⁵⁰
Mojito sans alcool	6⁵⁰
Crodino Tonic	4⁵⁰

LES BULLES

Coupe de Champagne Maison	10⁰⁰
Bouteille de Champagne Maison	46⁰⁰
Bouteille de Champagne G.H. Mumm	95⁰⁰
Coupe de Prosecco	7⁰⁰
Bouteille de Prosecco	29⁰⁰

GIN

Tous nos gins sont servis avec le tonic fever-tree idéal

Bombay Dry Gin 9⁵⁰

London dry gin, accompagné d'un indian tonic

Hendrick's 10⁰⁰

Gin floral, accompagné d'un tonic à la fleur de sureau

Bulldog 10⁰⁰

London dry Gin composé de 11 herbes aromatiques, ce qui donne un liquide très fin et doux

Marula 14⁰⁰

Gin épicé au saveur de marula, accompagné d'un tonic clémentine

Copperhead Mediterranean 12⁰⁰

Gin épicé, accompagné d'un tonic méditerranéen

Gin Belge 1836 BIO Blue 10⁵⁰

Délicate attaque tout en douceur et légèreté évoluant vers un épanouissement chaud et épicé. D'une concentration harmonieuse et suave, la délicatesse et la finesse prédominent dans un berceau aromatique somptueux.

Accompagné d'un tonic méditerranéen

Gin Belge 1836 BIO Green 10⁵⁰

Magnifique attaque tout en rondeur évoluant vers un épanouissement riche et floral. D'une concentration harmonieuse et suave, la richesse aromatique est soutenue dans son incroyable longueur par une magnifique note de bois.

Accompagné d'un tonic à la fleur de sureau

Gin Belge 1836 BIO Pink 10⁵⁰

Franche attaque fruitée et florale, glissant progressivement place à une multitude de notes épicées.

Accompagné d'un tonic aromatique

WHISKY

Blended

William Lawsons 5⁰⁰

Bourbon

Jack Daniel's 6⁵⁰

Single Malt

Talisker Sky tourbé 13⁰⁰

Lambertus 5 7⁰⁰

Lambertus miel 5⁰⁰

RHUM

Kraken 6⁰⁰

Don papa 9⁰⁰

Diplomatico 9⁵⁰

Bacardi blanc 5⁰⁰

Bacardi carta oro 5⁰⁰

Rhum 1836 7⁵⁰

BIÈRES

Duvel	4 ⁵⁰
La Houppe 33cl / 75cl	5 ⁰⁰ / 12 ⁵⁰
Stella Artois	3 ⁰⁰
Leffe blonde	3 ⁵⁰
Leffe brune	3 ⁵⁰
Léopold 7	4 ⁵⁰
Orval	5 ⁵⁰
Tripel Karmeliet	4 ⁵⁰
Kriek Lindemans	4 ⁵⁰
Westmalle Triple 75cl	9 ⁰⁰
Jupiler 0,0%	2 ⁸⁰

SOFTS

Eau pétillante Perrier ¼	2 ⁰⁰
Eau pét. San Pellegrino ½ / 1l	4 ⁰⁰ / 8 ⁰⁰
Eau plate Vittel ¼ / ½ / 1l	2 ⁰⁰ / 4 ⁰⁰ / 8 ⁰⁰
Carafe d'eau du robinet sur demande	Gratuit
Pepsi	2 ⁵⁰
Pepsi Max	2 ⁵⁰
Miranda orange	2 ⁵⁰
Seven Up	2 ⁵⁰
Ice Tea	2 ⁵⁰
Ice Tea peach	2 ⁵⁰
Fever Tree Aromatic	4 ⁰⁰
Fever Tree Indian Tonic	4 ⁰⁰
Fever Tree Mediterranean	4 ⁰⁰
Fever Tree Clementine	4 ⁰⁰
Fever Tree Elder Flower	4 ⁰⁰
Jus d'orange	2 ⁵⁰
Jus d'ananas	2 ⁵⁰
Jus pomme-cerise	2 ⁵⁰
Jus de tomate	2 ⁵⁰

APÉRITIFS À PARTAGER

Le plateau de charcuterie d'exception Différentes charcuteries bovines d'exception à partager	16⁰⁰
Plateau de fromage Maitre corbeau	22⁰⁰
Plateau fermier Plateau mixte fromage et charcuterie	24⁰⁰
Plateau gourmand du chef Déclinaisons de mises en bouches du chef	20⁰⁰

ENTRÉES

Os à mœlle Min 15' de cuisson au four	14 ⁰⁰
Scampis ail et crème	14 ⁰⁰
Gambas grillées Piperade provençale, sauce bisque de homard	16 ⁰⁰
Carpaccio de bœuf Accompagné de roquette, parmesan, crème balsamique, pignon de pin	15 ⁰⁰
Carpaccio de bœuf du chef Accompagné de copeaux de truffe, foie gras, roquette	19 ⁰⁰
Ris de veau roti Champignons des bois, crème de persil à l'ail, accompagné de légumes de saison	19 ⁰⁰
Fondue au fromage maison 1 ou 2 pièce(s)	10 ⁰⁰ /15 ⁰⁰
Foie gras au torchon Avec ses garnitures	19 ⁰⁰

PLATS

Burger Brazier Burger de boeuf, cheddar, rosti, pastrami, sauce maison. Accompagné de frites et légumes snacks	16⁰⁰
Double Burger Brazier Même chose avec double viande !	24⁰⁰
Burger Wallon Chicon caramélisé, fromage de Maredsous, sirop de Liège. Accompagné de frites et légumes snacks	17⁰⁰
Burger BBQ USA Sauce Barbecue maison, oignons frits, tomate, bacon, cornichons, ketchup, salade. Accompagné de frites et légumes snacks	17⁰⁰
Tagliatta de bœuf à l'italienne Accompagné de roquette, parmesan, tomate, pesto et frites	22⁰⁰
Filet pur rossini Filet pur de boeuf, foie gras, brioche, truffe	35⁰⁰
Magret de canard Au miel et thym. Accompagné de légumes de saison et pommes dauphine	21⁰⁰
Suprême de volaille jaune La viande est cuite à basse température au curry jaune, légumes de saison. Accompagné de rostis	18⁰⁰
Américain préparé minute Accompagné de frites et salade	17⁰⁰
Homard entier Homard entier grillé au charbon de bois. Accompagné de légumes de saison , beurre aux herbes et pommes dauphine	Prix du jour
Tagliatelle saumon fumé et gambas	21⁰⁰
Penne façon carpaccio de boeuf	19⁰⁰
Salade de poulet curry et pommes	15⁰⁰
Salade de saumon	16⁰⁰
Salade végétarienne	14⁰⁰

NOS PIÈCES DE BŒUFS CLASSIQUES

Toutes nos viandes BBB (bleu, blanc, belge) sont issues d'une agriculture locale et équitable.

Toutes nos viandes sont accompagnées de légumes de saison (du potager à Hingeon en saison), d'un accompagnement et d'une sauce.

Le pavé de bœuf BBB

250 gr

19⁵⁰

Filet pur BBB

250 gr

28⁰⁰

Entrecôte BBB

1 kg

59⁰⁰

SAUCES Si supplément (3€)

Archiduc (champignon crème)

Poivre concassé flambé, whisky et miel

Barbecue (sauce maison sucrée et épicée)

Poivre crème

Béarnaise

Roquefort

Brazier (sauce tomatée piquante)

ACCOMPAGNEMENTS Si supplément (4⁵⁰€)

Frites à la graisse de boeuf

Croquettes maison

Légumes chauds ou salade selon la récolte

NOS PIÈCES DE BŒUFS DE PRESTIGE

Toutes nos viandes sont accompagnées de légumes de saison (du potager à Hingeon en saison), d'un accompagnement et d'une sauce.

Entrecôte USA

250 gr

43⁰⁰

500 gr

80⁰⁰

Entrecôte japonaise Kagoshima

150 gr

49⁵⁰

250 gr

75⁰⁰

500 gr

139⁰⁰

Bavette de Wagyu

250 gr

42⁰⁰

Côte à l'os portugaise maturée

1 kg

85⁰⁰

Côte Rubia Galega maturée

1 kg

80⁰⁰

Entrecôte Simmental maturée

250 gr

39⁰⁰

Entrecôte Argentine

250 gr

29⁰⁰

Chuckflap

250 gr

26⁰⁰

La Chuck-Flap n'est pas vraiment une entrecôte, mais plutôt un muscle de la partie ventrale des basses côtes, qui lui donne un beau persillage et beaucoup de goût!

Picana

250 gr

24⁰⁰

Pointe de rumsteak, avec sa couche de graisse qui la rend beaucoup plus savoureuse et juteuse.

Côte à l'os normande maturée

1 kg

65⁰⁰

Côte à l'os Montbéliarde maturée

1 kg

65⁰⁰

Filet pur Angus reposé

250 gr

32⁰⁰

VINS ROUGE

Vin rouge maison ¼ / ½ / bouteille 8⁰⁰ / 10⁰⁰ / 18⁰⁰

FRAIS ET GOULEYANTS 37,5^{cl} 75^{cl}

Pinot Noir, Cave de Cleebourg | Alsace 17⁰⁰ / 24⁰⁰

Saint-Nicolas de Bourgueil, Dom. Caslot-Bourdin | Loire 24⁰⁰

Sancerre, Dom. Girault à Bué | Loire 21⁰⁰ / 36⁰⁰

SOUPLES ET FRUITÉS

Château Peybonhomme Blaye | Bordeaux 17⁰⁰ / 29⁰⁰

Mas Brès Pinot Noir bio, Pays d'Oc | Languedoc 22⁰⁰

Terre de Truffes Ventoux | Rhône 23⁰⁰

Brouilly Vieilles Vignes, Dom. Dubost | Beaujolais 32⁰⁰

COMPLEXES ET GÉNÉREUX 37,5^{cl} 50^{cl} 75^{cl} 1,5^l

Château Pontet Lagravière Graves, Dom. Labuzan | Bordeaux 21⁰⁰

Cuvée Templière, Dom. Gournier IGP Cévennes | Languedoc 27⁰⁰ / 52⁰⁰

Gigondas Olivier Ravoire | Rhône 50⁰⁰

Châteauneuf du Pape | Rhône 60⁰⁰

Château Petit Bocq Saint-Estèphe | Bordeaux 35⁰⁰ // 62⁰⁰

Château Clos Saint-Thomas | Liban 55⁰⁰

Zédé de Labégorce Margaux | Bordeaux 62⁰⁰

Château Patache d'Aux Médoc | Bordeaux 24⁰⁰ / 32⁰⁰ / 46⁰⁰ / 88⁰⁰

Les Lauriers Montagne Saint-Émilion, Dom. Rothschild 35⁰⁰

Château Coucheroy Pessac-Leognan 55⁰⁰

Rioja quiroga selection de la Familia 33⁰⁰

Château Bonalgue Pomerol 80⁰⁰

Vignelacroix, Château Ricardelle la Clape 32⁰⁰

Carmenère Réserve Louis PH Edwards 22⁰⁰

Les Tourelles de Longueville 2011 Pauillac 129⁰⁰

SOUPLES ET FRUITÉS 75^{cl}

Chorey Les Beaunes R. Pertuzot | Bourgogne 55⁰⁰

Aloxe Corton R. Pertuzot | Bourgogne 78⁰⁰

VINS BLANC

Vin blanc maison ¼ / ½ / bouteille 8⁰⁰ / 10⁰⁰ / 18⁰⁰

FINS ET FRUITÉS 37,5^{cl} 75^{cl}

Sancerre, Dom. Girault à Bué | Loire 21⁰⁰ / 36⁰⁰

Pouilly-Fumé, Terres de Caillottes | Loire 34⁰⁰

LÉGERS ET VIFS

Macon Chaîné Les Champs Bardes, Dom. Pollier | Bourgogne 29⁰⁰

AMPLES ET RICHES

Chardonnay, Dom. de Gournier IGP Cévennes | Languedoc 22⁰⁰

Chorey Les Beaune R. Pertuzot | Bourgogne 49⁰⁰

Pouilly Fuisse les Robbées La Rochette 49⁰⁰

VINS ROSÉ

Vin rosé maison ¼ / ½ / bouteille 8⁰⁰ / 10⁰⁰ / 18⁰⁰

FINS ET FRUITÉS 37,5^{cl} 75^{cl}

Manon Côtes de Provence 15⁰⁰ / 27⁰⁰

Sancerre, Dom. Girault à Bué | Loire 32⁰⁰

Uby n°6 | Côte de Gascogne 25⁰⁰

Profitez chaque mois d'un vin
maison à découvrir dans notre
présentoir ou sur demande

DESSERTS

Dame blanche	7 ⁵⁰
Crème brûlée	8 ⁰⁰
Mølleux au chocolat	9 ⁰⁰
Tiramisu	7 ⁵⁰
Le Peanuts	9 ⁵⁰
Feuillantine à la cacahuète, mousse au chocolat lait caramel, crème brûlée vanille & chocolat.	
Le Sabayon	7 ⁵⁰
Crêpes aux sucres	7 ⁵⁰
2 pcs	
Crêpes mikado	7 ⁵⁰
2 pcs	
Trio de sorbet	7 ⁵⁰
Brésilienne	7 ⁵⁰
Milkshake	7 ⁵⁰
Parfums: vanille, banane et chocolat	

BOISSONS CHAUDES

Thé jasmin, Thé vert, Earl Grey	4⁰⁰
Expresso	2⁵⁰
Café	2⁵⁰
Double Expresso	4⁰⁰
Déca	2⁷⁰
Expresso Déca	2⁷⁰
Capuccino Chantilly	3⁰⁰
Capuccino Mousse de lait	3⁰⁰
Latte Machiatto	4⁰⁰
Latte Machiatto Spéculoos	4⁰⁰
Latte Machiatto Noisette	4⁰⁰
Latte Machiatto Caramel	4⁰⁰
Irish Coffee (Whisky)	8⁰⁰
Italian Coffee (Amaretto)	8⁰⁰
French Coffee (Cognac)	8⁰⁰
Martinique Coffee (Rhum)	8⁰⁰
Belgian Coffee (Lambertus Miel)	8⁰⁰

DIGESTIFS

Disaronno	5⁰⁰
Amaretto premium gozio	7⁵⁰
Cointreau	6⁵⁰
Limoncello	5⁰⁰
Calvados	6⁵⁰
Grappa	6⁰⁰
Armagnac 10 years	7⁵⁰
Sambucca	5⁰⁰
Baileys	5⁰⁰
Cognac Vsop	6⁵⁰
Cognac Premium XO	13⁰⁰
Eau de Villée	6⁵⁰
Poire Williams	7⁰⁰
Poire & Cognac	7⁰⁰
Vodka Grey Goose	8⁵⁰
Belvédère	8⁵⁰
Vodka 1836	6⁰⁰
Grand Marnier	8⁵⁰

POUR LES ENFANTS

Moins de 12 ans

PLATS

Fondue au fromage	9⁰⁰
Spaghetti bolognaise	10⁰⁰
Mini Steak Accompagné de ses frites, salade et sauce	13⁰⁰
Mini Burger Accompagné de ses frites, salade et sauce	10⁰⁰
Poulet pané maison Accompagné de ses frites et de salade	10⁰⁰

BOISSONS

Pepsi	2⁵⁰
Pepsi Max	2⁵⁰
Miranda orange	2⁵⁰
Seven Up	2⁵⁰
Ice Tea	2⁵⁰
Ice Tea peach	2⁵⁰
Jus orange	2⁵⁰
Jus ananas	2⁵⁰
Jus pomme-cerise	2⁵⁰
Jus de tomate	2⁵⁰