

# Les Bières Fabrication Maison

Le Demi (25 cl) 2,50€    La Pinte (50 cl) 4,95€  
Le Becher (33 cl) 3,25€    Le Pitcher (1,25 l) 10,85€

Deux bières désaltérantes et fruitées. Pour la soif des grandes chaleurs et les amateurs de bières légères :



## La 507 : La Blanche Clovis

**La bataille de Vouillé**  
Une bière blanche au blé, douce et pétillante. Nez de banane et vanille avec des effluves de fruits exotiques, un ravissement pour les amateurs de parfum. Très peu houblonnée, c'est l'entrée idéale dans l'univers de la bière. Accompagne avec bonheur poissons, fruits de mer, chèvre frais, desserts aux fruits...

## La 1356 : La Blonde

Jean Le Bon - Guerre de Cent Ans  
Nouaillé Maupertuis



Blonde avec une robe voilée, la 1356 a un nez généreux de malt, avec quelques notes fruitées d'abricot et de pêche. L'amertume du houblon s'affirme pour terminer sur une note d'amande... ce qui la rend très désaltérante. Agréable sur le plat principal en particulier sur un plat au curry...

Deux bières de dégustation pour les amateurs de saveurs plus intenses :



## La 732 : La Dorée Charles Martel

**La bataille de Moussais**  
Une bière au malt d'orge, avec une superbe robe dorée. Nez de malt, biscuit et quelques notes de caramel. Rondeur en bouche avec une amertume très harmonieuse, c'est une bière de dégustation. Elle accompagne parfaitement notre carte...

## La 1356 : La Rousse

Le Prince Noir - Guerre de Cent Ans  
Nouaillé Maupertuis



Une bière au malt d'orge, rousse avec un nez généreux de malt caramel, réglisse et café. Rondeur en bouche et amertume délicate, c'est une bière de dégustation. Pour les gourmands, le soir au coin du feu ou(et) avec un gâteau au chocolat ; certains l'aiment aussi sur un plat salé sucré...

## Bières de Saison et Brassins d'Exception

Il faut venir régulièrement à La Brasserie de Bellefois, pour découvrir et déguster des bières nouvelles et uniques, qui sont la rencontre entre céréales de terroir, parfums de houblons et imagination du brasseur.

Ces bières sont en vente dans notre boutique à côté du restaurant

(Bouteilles de 75 cl, Fûts de 5 l et 30 l).

Vente aux particuliers de 14h à 19h30 du mardi au dimanche inclus

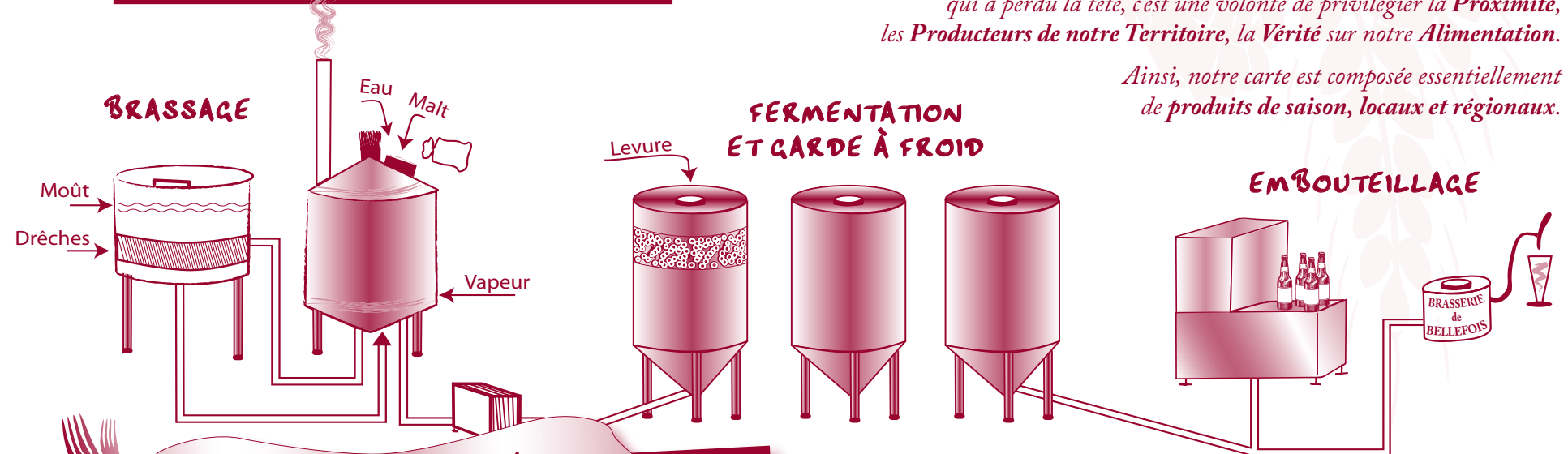
Pensez à réserver  
votre tireuse pression

05 49 58 33 50  
contact@brasserie-de-bellefois.fr

Bienvenue à

# La TABLE de BELLEFOIS

## Le Restaurant dans la Brasserie



## La Carte d'Hiver

### Les Entrées

Soupe de Poisson « Maison » et Pain de Bellefois Grillé 9,95€  
Pithiviers de Chèvre Frais à l'Échalion du Poitou 7,20€  
Salade de Saison au Craquant de Lard et Œuf Mollet 7,25€  
Pressé de Jambonneau aux Légumes Confits, Sauce Ravigote 6,85€  
Terrine de Légumes et sa Sauce Verte (végétarien) 6,95€  
Le 1/2 Tourteau, et sa Mayonnaise au Malt Torréfié 9,20€  
Foie Gras Mi-Cuit Maison au Caramel de Bière 12,50€  
Et son verre de Coteaux du Layon (7cl)

### Les Plats

Fricassée de Poulet Fermier à la Bière de Bellefois 12,45€  
Jarret de Porc XXL braisé au Caramel de Bière 12,60€  
Burger de Bellefois et ses Chips Maison (180g) VBF 11,70€  
Tartare de Bœuf préparé par nos soins (180g) VBF 11,85€  
Cassoulet de Cuisse de Canard 12,50€  
Poisson au gré des Marées 12,75€  
Penne aux Légumes du Soleil Poêlés (végétarien) 10,85€  
Entrecôte Grillée, Façon Bellefois (+200g) VBF 16,40€

### Les Desserts

Moelleux au Chocolat et Croustillant de Pralin 5,85€  
Crumble aux Fruits Caramélisés à la Bière Dorée 5,85€  
Le Pain Perdu de Bellefois et sa Glace Pain d'Épices 5,20€  
Nougat Glacé Maison au Caramel de Bière 5,85€  
Assiette de Fromages Affinés et Salade Mêlée 5,85€  
Coupe Bellefois, Glace Maison, Fleur de Bière et Maltinette 5,85€

Notre carte est composée essentiellement de produits de saison, locaux et régionaux.

Dans ce lieu chargé d'histoire, où la pierre et le bois ont fait la rencontre de la technologie et de l'inox, nous avons voulu vous faire profiter d'un cadre tout à la fois chaleureux, convivial et insolite. C'est tout naturellement ce qui nous a conduit à proposer une cuisine de mémoire qui puise dans la tradition, avec une touche créative et gourmande.

Nous espérons que vous retrouverez vous aussi dans cet endroit, l'esprit de Bistrot pour savourer quelques moments de bonheur et le plaisir de manger plus sain.

L'engagement de notre entreprise, c'est une réponse à une économie mondiale qui a perdu la tête, c'est une volonté de privilégier la Proximité, les Producteurs de notre Territoire, la Vérité sur notre Alimentation.

Ainsi, notre carte est composée essentiellement de produits de saison, locaux et régionaux.

## Les Menus

En semaine :  
le menu BRASSEUR à 14€

Le week-end et le soir :  
le menu DÉCOUVERTE  
de la Cuisine à la Bière à 19,85€

## L'idée du moment

Consultez l'ardoise  
des salades Gourmandes  
et goûtez à notre plat Mijoté  
de la Semaine

Possibilité de privatiser le lieu.  
Nous sommes à votre disposition  
pour organiser repas de groupes,  
séminaires, anniversaires...

05 49 59 40 32

contact@brasserie-de-bellefois.fr  
www.brasserie-de-bellefois.fr

Ouvert :

les midis :  
tous les jours  
sauf lundi et samedi midi

les soirs :  
jeudi, vendredi  
et samedi

Ouvert  
le dimanche midi

Pour être régulièrement  
informé des nouveautés  
à Bellefois, laissez-nous  
vos coordonnées mail.