

LA VOIX DE

Édition 2026 / 2027



N°9 - 4^{ÈME} ANNÉE



Ouvert de 11h45 à 15h (cuisine jusqu'à 14h30) puis de 19h à 22h (cuisine jusqu'à 21h30). Les vendredis et samedis : fermeture à 23h (cuisine jusqu'à 22h30).

Ouvert tous les jours sauf les dimanches et jours fériés.



Tout commence rue de Pline à Lille



L'histoire commence rue de Pline à Lille au début du siècle dernier. Vers les années 1930, mes arrière-grands-parents (Camus et Dewaegue) acquièrent cet estaminet qu'ils cédèrent ensuite à ma grand-mère maternelle. Mes parents nés à Lille quittèrent ensuite la région du Nord pour descendre plus bas !! Voilà l'origine de La Brass !

Pour notre part, nous sommes issus du métier de la restauration et souhaitons vous faire partager cet héritage familial.



Tous les espaces de notre salle, tout en évoquant l'univers des micro-brasseries d'antan, ont été aménagés avec des meubles et des matériaux chinés afin de diminuer significativement notre empreinte carbone.

La Brass, en partenariat avec des brasseurs locaux vous propose cinq recettes de

bières artisanales spécialement pour La Brass.

Ces artisans locaux utilisent des céréales de notre région afin de privilégier les circuits courts mais aussi de garantir la qualité des matières premières.

LA BRASS à la maison ?!

Retrouvez le plaisir de la Brass avec nos plats à emporter demandez à notre équipe

Toutes nos Flam' sont à emporter !

Pour 3 flam' salées achetées, 1 bouteille de bière (75 cl) offerte

Une soirée TV, un repas en famille ou un after ?

Dégustez nos bières artisanales chez vous !

La bouteille de votre choix : 75 cl 6 €

Verres "La Brass" 25 cl 2 € / 33 cl 3 € / 50 cl 4 €

T-Shirt "La Brass" Tailles S,M,L ou XL : 28 €

Adhérez à notre programme de FIDÉLITÉ

(sans carte, sans démarchage...)



Cumulez des points et **GAGNEZ** toujours plus de plats, de boissons ou de desserts !!!

Déjeunez ou dînez dans notre ancien camion de brasseur.

Une table insolite à réserver pour 6 personnes.

Un camion dans un restaurant ça interpelle ? Non, il ne s'agit pas d'un futur Food Truck de la Brass. Ce camion a son histoire... Comme vous le savez, La Brass a des racines cht'i et vous fait découvrir ses bières artisanales concoctées par nos partenaires brasseurs.

Dès lors, quoi de mieux qu'un ancien camion de brasseur, lui aussi issu du départe-

ment du Nord pour concrétiser cette association ?

Inédit : vous pouvez y partager un repas en surplombant notre décor atypique. Vivez une expérience insolite, réservez-le au plus vite !



LA BRASS restaurant

30b rue Antoine de Lavoisier 17200 ROYAN - Tél 05 79 22 02 77 - www.labrassartisanale.com

pour L'APÉRITIF

Ricard (2 cl)	4,00 €	JUS & SOFTS	4,00 €
Jack Daniels / Ballantines (4 cl)	6,90 €	Jus de fruits Pago (20 cl)	
Kir (12 cl) Framboise, cassis, pêche	4,50 €	Pomme, orange, ananas, ACE	
Kir royal (12 cl)	6,50 €	Schweppes Indian Tonic, Ice tea,	
Framboise, cassis, pêche		Schweppes Agrumes, Orangina,	
Pineau (6 cl) Rouge ou blanc	4,50 €	Coca Cola, Coca zéro,	
Cinzano (6 cl) Rouge ou blanc	4,50 €	Limonade, Perrier	
Suze (6 cl)	4,50 €		
COCKTAILS	8,00 €	Diabolo	4,90 €
Americano Maison (9 cl)			
Cinzano rouge et blanc, Campari			
Suze Tonic (15 cl)		SIROPS à l'eau Monin	2,50 €
Mojito classic (15 cl)		Citron, fraise, grenadine, menthe, pêche, cerise,	
ou à la purée de framboises ou exotique		framboise, orgeat	
Mojito Royal (15 cl)	9,00 €		
Gin Tonic (15 cl)	9,00 €	Thé glacé maison	5,50 €
Pina Colada (15 cl)		Pêche, citron/pêche, framboise	
Spritz (12 cl) ou		Citronnade maison	4,50 €
Spritz St Germain (12 cl)	9,00 €		
MOCKTAILS sans alcool	6,00 €		
Mojito (15 cl) classic ou framboise			
Frutti (15 cl) jus de fruits			
Pina Colada (15 cl)			
Virgin Spritz (15 cl)			
DIGESTIFS			
Irish Coffee (15 cl)	7,50 €		
Menthe Pastille (4 cl)	6,00 €		
Baileys (4 cl)	6,00 €		
Cognac VSOP (4 cl)	10,00 €		
Rhum XO (4 cl)	10,00 €		
Eau Abatilles			
plate ou gazeuse (100 cl)	4,70 €		
(50 cl)	3,70 €		

BOISSONS CHAUDS

Espresso	2,00 €
Décaféiné	2,00 €
Double Espresso	3,90 €
Café Allongé	2,20 €
Cappuccino	3,10 €
Macchiato	3,10 €
Latte	3,10 €
Affogato	4,90 €
Chocolat chaud	4,00 €
Chocolat Viennois	5,00 €
Thé ou Infusion	4,00 €

NOS BIERES ARTISANALES & LOCALES

N'hésitez pas à demander, lors de votre commande, quelle est la Bière la mieux adaptée à votre plat.

LA BLONDE

Bière blonde triple, douce et sans amertume, elle a néanmoins une complexité aromatique en bouche riche grâce à ses maltes. Surprenante avec les flammekueches et les plats à base de fromages.

L'AMBRÉE

Bière de haute fermentation révélant toute la subtilité des malts caramélisés. Sa belle couleur ambrée et sa douceur séduiront vos papilles toujours sans amertume.

L'IPA

Avec cette IPA, retrouvez des saveurs exotiques, des notes de mangue, d'abricot et de fruits exotiques sont révélées par le houblonnage, tout en maîtrisant son amertume. Laissez-vous tenter et... voyagez.

LA BLANCHE

Bière légère et légèrement citronnée faite avec 40% de froment. Toujours bio et locale, elle saura vous désaltérer !

LA BIÈRE DU MOMENT

Selon les saisons, découvrez une bière toujours artisanale avec ou sans alcool, demandez à notre équipe.



	25cl	33cl	50cl
La Blonde 7°	4,8 €	5,7 €	7,7 €
L'Ambrée 5°	4,8 €	5,7 €	7,7 €
L'IPA 6°	4,9 €	5,9 €	7,9 €
La Blanche 5°	4,8 €	5,7 €	7,7 €
Le Panaché	4,8 €	5,6 €	7,5 €
Le Picon Bière	5,2 €	6,2 €	7,7 €

NOS VINS

BLANC

	12 cl	50 cl	75 cl
VDP CHARENTAIS			
Les Bécasses Blanches Sauvignon	4,8 €	17 €	24 €
VDP CHARENTAIS	5,3 €	19 €	26 €
Les Bécasses Blanches Chardonnay boisé			
ALSACE RIESLING AOP Domaine Klipfel	5,6 €	19 €	28 €
CÔTES DE GASCOGNE Moelleux Demoiselle de Laballe	5,2 €	18 €	25 €

ROSÉ

	12 cl	50 cl	75 cl
VDP CHARENTAIS Les Bécasses Blanches	4,8 €	17 €	24 €
CÔTES DE PROVENCE AOC			
Château Nestuby	5,7 €	20 €	28 €

ROUGE

	12 cl	50 cl	75 cl
VDP CHARENTAIS Les Bécasses Blanches	4,8 €	17 €	24 €
CÔTES DE BLAYE AOC La Croix Dumeymieux	5,3 €	19 €	26 €
CÔTES DU RHÔNE AOC			
La Petite Côte Domaine Trapadis	5,7 €	20 €	28 €

LES BULLES

	12 cl	75 cl
PROSECCO Mionetto Extra Dry	6,1 €	26 €
CHAMPAGNE PAUL ROMAIN BRUT AOP		35 €



la sécurité alimentaire pour tous, favoriser l'insertion et la diversité, impliquer et développer les compétences de nos équipes et ainsi, assurer leur bien être par le biais d'avantages sociaux.

La Brass œuvre quotidiennement et concrètement pour un monde plus juste, plus durable et plus éthique. Choisir des fournisseurs locaux qui favorisent le Bio, privilégier les artisans de notre région pour notre bâtiment, garantir

NOTRE RESPONSABILITE

Protéger nos salariés Favoriser l'écologie



BASE
CRÈME FRAÎCHE
ET FROMAGE
BLANC

LES FLAMMEKUECHES

Pas facile à prononcer, n'est-ce pas ? Pas d'importance, tant que vous savez la savourer ! Ce plat alsacien qui signifie littéralement "tarte flambée" n'est pas, contrairement à ce que l'on pourrait croire, flambé avec de l'alcool, mais cuit à la flamme, d'où son appellation. Composée d'une pâte (à pain

ou feuilletée) et garnie, de lard et/ou d'oignons à son origine, la flammekueche sait se mettre au goût du jour et s'associer à bien d'autres ingrédients, la preuve ici...

Alors, voyagez en Alsace et flambez de plaisir **EN LES SAVOURANT !**

La Forestière oignons, lardons et champignons	10 €
La Gratinée oignons, lardons, emmental	10,5 €
La Spéciale oignons, lardons, champignons, emmental	11 €
La Chèvre chaud oignons, tomates, chèvre, lardons, emmental	13,5 €
La Carbonara oignons, lardons, emmental, jaune d'œuf, parmesan	12,5 €
La Niçoise oignons, anchois, tomates, olives noires, emmental	12,5 €
La Chèvre miel oignons, chèvre, miel, emmental	14,5 €
La Ch'timi oignons, lardons, maroilles, emmental	14,5 €
La Fromagère emmental, chèvre, fourme d'Ambert	14,5 €

Plat végétarien

Découvrez
nos plats signatures

POUR CHAQUE PLAT,
IL Y A LA BIÈRE PARFAITE !
DEMANDEZ CONSEIL...



ENTREES

L'Os à Moëlle, pain grillé et fleur de sel	8,00 €
Saumon préparé façon gravlax	8,00 €
Œufs mayonnaise	6,50 €

SALADES

Salades, en entrée : 8 € ou en plat : 18 €

La Fromagère

Salade, tomates, noix, pickles, poitrine fumée, miel et toasts gratinés, au choix : chèvre ou maroilles

La Caesar

Salade, poitrine fumée, croûtons, poulet pané, pétales de parmesan, tomates cerises et sauce Caesar

La Norvégienne

Salade, Saumon façon gravlax, tomates cerises, pickles de légumes, œuf, oignon rouge et citron



les plats Brasserie

servis avec frites à volonté !
Pour tout plat Brasserie commandé avec des frites

Plat du jour** 13 €
(le midi, du lundi au vendredi)

Cordon bleu de La Brass .. 19 €
Volaille, jambon, fromage,
panure croustillante, sauce au choix.

Pièce du boucher (viande de race) ..
sauce au choix, tarif à l'ardoise.

Tartare de bœuf 19,5 €
Viande de bœuf hachée,
préparée ou non selon votre envie

Andouillette 5A "La Vraie" . 19 €
sauce moutarde à l'ancienne

Carbonade Flamande 19 €
Bœuf cuisiné à la bière et pain d'épices

Saucisse de Morteau IGP 17 €
avec son écrasé de pommes de terre

Plat du moment à l'ardoise

Le fameux Welsh 18,5 €
(Pain, moutarde, jambon, bière et fondue
de cheddar) et frites à la graisse de bœuf.
(avec œuf + 1 €)

**Le Croque Monsieur
ou Madame** (avec œuf + 1 €) .. 14,5 €

GARNITURES

Au choix : Frites de Maman à la graisse de bœuf
(maison), salade verte, chou cuisiné, écrasé de
pommes de terre.

SAUCES : La Brass, Poivre, Mayonnaise, Tartare,
Béarnaise, Moutarde à l'ancienne

Garniture supplémentaire : + 4 €

Sauce supplémentaire : + 0,50 €

CUISINE MARINE



Fish & Chips* 19 €
sauce tartare *Dos de lieu noir et frites

**Lamelles d'Encornets à la
plancha et sa persillade** ... 19,50 €

Pavé de Saumon
mariné aux agrumes 19,50 €

NOS CHOUCROUTES

La BRASS 19 €
Chou cuisiné à la bière de la Brass,
saucisse fumée, saucisse de Frankfort,
saucisson à l'ail, poitrine fumée
et pommes de terre grenaille

La ROYALE 23 €
Chou cuisiné à la bière de la Brass,
saucisse fumée, saucisses de Frankfort
et Strasbourg, saucisson à l'ail, saucisse
de Morteau IGP, poitrine fumée
et pommes de terre grenaille



Choisissez entre :

Steak haché (viande de race)
ou Effiloché de bœuf à la carbonnade

le tout dans un Bun brioché
garni de sauce la Brass, fromage,
tomates, poitrine fumée,
salade et cornichons

Entrée / Plat
ou Plat / Dessert
23 €
Entrée Plat
Dessert
27,50 €

ENTRÉES

Saumon préparé
façon gravlax

ou

Os à moelle et ses toasts,
ou Œufs mayonnaise

PLATS

Salade Fromagère

ou Carbonade de bœuf et ses frites
maison à la graisse de bœuf,

ou Encornets à la persillade, écrasé de
pommes de terre

ou Flammekueche au choix

DESSERTS

Coupes glacées au choix,
(voir page 4) +1€ pour la Limoncello,
l'Iceberg ou le Banana split

ou Fromage blanc

ou Crème brûlée

ou Fondant au Chocolat

NOS DESSERTS



Composez votre coupe de glace :

1 boule 2 boules 3 boules
3,00 € 5,50 € 7,90 €

Parfums : Fraise, Framboise, Mangue, Passion, Citron jaune, Chocolat noir, Vanille, Café, Coco, Pistache, Citron vert, Cognac-raisin, Tarte Tatin, Caramel beurre salé, Menthe-chocolat, Paris-Brest (suppl. : coulis ou crème fouettée : 1,50€)

COUPES GLACÉES

prix unique 8,50 €

La Brass

2 b. Bière d'Abbaye, 1 b. caramel beurre salé, coulis caramel, crème fouettée, amandes effilées

La Glace Renversante

1 b. caramel beurre salé, 1 b. tatin, 1 b. vanille, coulis caramel, crème fouettée, amandes effilées

La Brownie

1 b. chocolat noir, 1 b. chocolat au lait, 1 b. chocolat blanc, brownie emietté, brisures de chocolat fondant, chocolat chaud, crème fouettée, amandes effilées

Le Tiramisù de la Brass 8,50 €

La Crème brûlée 8 €

Le Fondant au Chocolat 9 €

Le Fromage blanc 5 €

(sucre, cassonade ou coulis de fruits rouges)
(au cognac +2€)

Dessert du moment à l'ardoise

La Brioche perdue 8,50 €

(caramel beurre salé, crème fouettée, crème anglaise ou glace vanille)

Le Paris Royan 9 €

(chou, glaces noisette & praliné sauce chocolat et crème fouettée)

Le Café Gourmand 9 €

ou

Le Thé Gourmand 9,50 €

La Vie en rose

1 b. framboise, 1 b. fraise, 1 b. vanille, coulis fruits rouges, crème fouettée, amandes effilées

Le Chocolat ou Café Liégeois

2 b. chocolat, 1 b. vanille, chocolat chaud, crème fouettée, amandes effilées
ou 2 b. café, 1 b. vanille, moka, crème fouettée, amandes effilées

La Dame Blanche ou Verte

3 b. vanille, chocolat chaud, crème fouettée, amandes effilées
ou 2 b. pistache, 1 b. vanille, chocolat chaud, crème fouettée, amandes effilées

L' Exotique

1 b. passion, 1 b. mangue, 1 b. coco, coulis mangue, crème fouettée, amandes effilées

L' Iceberg 9,50 €

2 b. menthe chocolat, 1 b. chocolat, Menthe Pastille® 2cl, crème fouettée, amandes effilées

Le Banana Split 9,50 €

1 b. vanille, 1 b. chocolat, 1 b. fraise, banane fruit, chocolat chaud, crème fouettée, amandes effilées

La Limoncello 9,50 €

1 b. citron vert, 2 b. citron jaune, Limoncello® 2cl, tranche de citron, amandes effilées

Formule du MIDI

(du lundi au vendredi)

18 €

Plat + boisson + café douceur

*Plat du jour** (demandez à notre équipe) ou Flammekueche "Ardoise"*

Café douceur

Soda formule (25cl), Eau (50cl) ou Bière artisanale (25 cl)

** Plat en quantité limitée, demandez à votre serveur

MENU

(jusqu'à 10 ans)

ENFANT

11 €

Flam' enfant à composer

(lardons, emmental, oignons, champignons et sa base crème)

ou Steak haché (garniture au choix)

ou Fish and chips ou Poulet pané

+ 1 boisson 25cl (coca, icetea, jus d'orange ou pomme, sirop à l'eau)

+ 1 glace 2 boules ou Fromage blanc

PROVERBE CH'TI

RINT ET MAQUE BIN !

Rentre et mange bien ! (Mimi et Momo)



www.labrassartisanale.com

LA BRASS - Tél 05 79 22 02 77 - 30b, rue Antoine de Lavoisier
 Zone Royan 2 - 17200 ROYAN - Ouvert de 11h45 à 15h (cuisine jusqu'à 14h30)
 puis de 19h à 22h (cuisine jusqu'à 21h30). Les vendredis et samedis : fermeture à
 23h (cuisine jusqu'à 22h30). Ouvert tous les jours sauf les dimanches et jours fériés.



Prix nets - Photos et illustrations non contractuelles.
 L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération.
 © Design graphique, illustration et impression : OCEAPRINT, imprimeur-conseil à Royan