



# Le Refuge Bar & Restaurant de Brameloup

## Carte des Boissons

### Bieres pression

	25cl	33cl	50cl
Heinken 5°	2.70 €	3.30 €	5.00 €
Affligem Blonde 6°7	3.40 €	4.00 €	5.90 €
Affligem cuvée Garmin 5°2 (fruits rouges)	3.40 €	4.00 €	5.90 €
Monaco, panaché, Picon	2.70 €	3.30 €	5.00 €

### Bieres Bouteilles

Biere de l'Aubrac 5°6 33cl	4.50 €
Cidre doux 5° 27.50cl	3.20 €

### Apéritifs

Ricard 45° 2cl	1.80 €	Casanis	1.80 €
Pastis 51 45° 2cl	1.80 €	Salers	2.90 €
Suze 15° 5cl	2.90 €	Porto Tawny 19° 5cl	2.90 €
Martini bianco 14°4 5cl	2.90 €	Ratafia laurens 15°5 5cl	2.90 €
Martini rosso 14°4 5cl	2.90 €	Irish wiskey Jameson 40° 4cl	4.00 €
Kir mûre 11° 12.50cl	2.50 €	Wiskey Jack Daniel's 40° 4cl	4.50 €
Kir cassis 11° 12.50cl	2.50 €	Vodka Absolut 40° 4cl	4.50 €

### Digestifs

Armagnac due loussac 40° 4cl	4.50 €	Malibu 18° 4cl	4.50 €
Calvados père Magloire 40° 4cl	4.50 €	Get 27 18° 4cl	4.50 €
Cognac le palin VS 40° 4cl	4.50 €	Manzanita 18° 4cl	4.50 €
Eau de vie de prune 42° 4cl	4.50 €	Bailey's original 17° 4cl	4.50 €
Eau de vie de poire 40° 4cl	4.50 €	Irish Coffee 40°	6.50 €
Thé d'Aubrac - Marius Bonal 25° 4cl	4.50 €	Prune fruits 40°	4.50 €

Prix T.T.C - Service compris - L'abus d'alcool est dangereux pour la santé consommez avec modération - la maison ne fait pas crédit

## Sodas

<b>Coca Cola 33cl</b>	<b>3.00 €</b>	<b>Oasis tropical 33cl</b>	<b>3.00 €</b>
<b>Coca Cola Zéro 33cl</b>	<b>3.00 €</b>	<b>fuzetea pêche intense 25cl</b>	<b>2.60 €</b>
<b>Perrier 33cl</b>	<b>3.00 €</b>	<b>limonade 33cl</b>	<b>2.00 €</b>
<b>Cacolac 25cl</b>	<b>3.00 €</b>	<b>Diabolo 33cl</b>	<b>2.50 €</b>
<b>Schweppes agrum 25cl</b>	<b>3.00 €</b>	<b>Red Bull taurine 25cl</b>	<b>4.50 €</b>
<b>Pulco citron 25cl</b>	<b>2.00 €</b>	<b>la Délicieuse limonade</b>	<b>3.00 €</b>
<b>Orangina 25cl</b>	<b>3.00 €</b>	<b>artisanale Myrtille ou</b>	
<b>Cristaline à emporter 50cl</b>	<b>1.00 €</b>	<b>Gentiane</b>	
<b>Sirop frigolet : caramel, cassis, cerise, citron, fraise, framboise, grenadine,</b>			<b>1.50 €</b>
<b>kiwi, menthe verte, mûre, orgeat, pêche, violette. 25cl</b>			

## Boissons chaude

<b>Espresso</b>	<b>1.20 €</b>	<b>Infusion tisane tilleul bio</b>	<b>2.80 €</b>
<b>Double espresso</b>	<b>2.40 €</b>	<b>Infusion tisane relaxante bio</b>	<b>2.80 €</b>
<b>Noisette</b>	<b>1.50 €</b>	<b>Infusion Verveine Bio</b>	<b>2.80 €</b>
<b>Café allongé</b>	<b>1.40 €</b>	<b>Infusion Verveine menthe Bio</b>	<b>2.80 €</b>
<b>Café crème</b>	<b>2.10 €</b>	<b>Thé Ceylan</b>	<b>2.80 €</b>
<b>Café viennois</b>	<b>2.80 €</b>	<b>Thé détox vert</b>	<b>2.80 €</b>
<b>Cappuccino</b>	<b>2.80 €</b>	<b>Thé fruits rouges</b>	<b>2.80 €</b>
<b>Décaféiné</b>	<b>1.30 €</b>	<b>Thé Earl Grey</b>	<b>2.80 €</b>
<b>Double décaféiné</b>	<b>2.60 €</b>	<b>Thé vert à la menthe</b>	<b>2.80 €</b>
<b>Chocolat chaud</b>	<b>2.50 €</b>	<b>Thé vert sencha</b>	<b>2.80 €</b>
<b>Chocolat viennois</b>	<b>2.80 €</b>		

## Jus de fruits

<b>Jus d'orange Pampryl 25cl</b>	<b>2.80 €</b>	<b>Jus de tomate Pampryl 25cl</b>	<b>2.80 €</b>
<b>Jus de pomme Pampryl 25cl</b>	<b>2.80 €</b>	<b>Nectar ananas Pampryl 25cl</b>	<b>2.80 €</b>
		<b>Nectar abricot Pampryl 25cl</b>	<b>2.80 €</b>

## Eaux

	<b>50cl</b>	<b>100cl</b>
<b>Vittel grande source</b>	<b>3.00 €</b>	<b>4.00 €</b>
<b>San Pellegrino</b>	<b>3.00 €</b>	<b>4.00 €</b>
<b>Perrier fines Bulles</b>	<b>3.00 €</b>	<b>4.00 €</b>

Prix T.T.C - Service compris - l'abus d'alcool est dangereux pour la santé consommez avec modération

- la maison ne fait pas crédit

# Carte du restaurant

## Entrée et tapas

<b>Assiette de charcuterie</b>	<b>L</b>	<b>XL</b>
<b>Paté de tête, fricandeaux, jambon sec, saucisse sèche, cornichons et beurre doux.</b>	<b>11.90 €</b>	<b>14.90 €</b>
<b>Assiette charcuterie fromage</b>	<b>11.90 €</b>	<b>14.90 €</b>
<b>Paté de tête, fricandeaux, jambon sec, saucisse sèche, cornichons, beurre doux, Ecir en Aubrac, Roquefort, laquiole.</b>		
<b>Assiette de finger food</b>	<b>11.90 €</b>	<b>15.90 €</b>
<b>Onion rings, mozzarella stick, emmental pané, calamar à la romaine, éguillette de poulet et frites.</b>		
<b>Farçous et salade verte</b>	<b>6.90 €</b>	

## Plats

<b>Saucisse d'Aveyron Aligot</b>	<b>15.90 €</b>
<b>Ecir de l'Aubrac au four, frites et jambon de pays</b>	<b>15.90 €</b>
<b>Faux-filet d'Aubrac 200g Aligot ou frites</b>	<b>19.90 €</b>
<b>Menu enfants jusqu'à 10 ans</b>	<b>8.90 €</b>
<b>Saucisse aligot ou saucisse frites Glace Pop up Smarties, Batonnet de sorbet, îles flottant, Sirop à l'eau, Oasis, 25cl Vittel ou jus d'orange Pampryl</b>	

**Prix T.T.C - Service compris - l'abus d'alcool est dangereux pour la santé consommez avec modération  
- la maison ne fait pas crédit**

## Carte des desserts

<b>Îles flottant</b>	<b>3.90 €</b>
<b>Tarte aux myrtilles maison</b>	<b>4.90 €</b>
<b>Crêpe sucre</b>	<b>3.50 €</b>
<b>Crêpe Nutella</b>	<b>4.50 €</b>
<b>Crème caramel maison</b>	<b>4.90 €</b>
<b>Crème brûlée</b>	<b>5.90 €</b>
<b>Panna cotta fruits rouges</b>	<b>5.90 €</b>
<b>Assiette de fromage</b>	<b>5.90 €</b>

### les glaces

#### Sorbet:

**Citron jaune, citron vert, fraise,  
framboise, mangue, passion, pêche,  
cassis, myrtille**

#### Glace:

**Vanille, chocolat, caramel, spéculoos,  
rhum raisin, pistache, noix de coco,  
menthe chocolat, café**



<b>Coupe 2 boules</b>	<b>4.90 €</b>
<b>Coupe 3 boules</b>	<b>5.90 €</b>
<b>Sup. chantilly</b>	<b>1.00 €</b>
<b>Sup. coulis</b>	<b>1.00 €</b>

### les coupes glacées

<b>Chocolat liégeois</b>	<b>6.90 €</b>
<b>Dame blanche</b>	<b>6.90 €</b>
<b>Café liégeois</b>	<b>6.90 €</b>
<b>Colonel 4cl vodka</b>	<b>8.90 €</b>
<b>Iceberg 4cl get 27</b>	<b>8.90 €</b>

# Carte des vins

## Rouge

	12cl	75cl
<b>AOC Cahors les Polissons Clos D'Audhuy</b>	<b>3.00 €</b>	<b>18.00 €</b>
<b>AOP Pic Saint loup Cynarah Château de Cazeneuve</b>	<b>4.50 €</b>	<b>25.00 €</b>
<b>AOC Marcillac le Sang Del País - Domaine du Gros - Teulier</b>	<b>3.00 €</b>	<b>18.00 €</b>
<b>AOC Marcillac VV - Domaine du Gros - Teulier</b>	<b>4.50 €</b>	<b>25.00 €</b>

<b>Pichet Merlot</b>	<b>25cl:</b>	<b>4.00 €</b>
	<b>50cl:</b>	<b>7.00 €</b>
	<b>100cl:</b>	<b>10.00 €</b>

## Rosé

<b>AOC Luberon Eléphant Rose</b>	<b>2.90 €</b>	<b>15.00 €</b>
<b>AOC Côtes de Provence Note bleu</b>	<b>3.00 €</b>	<b>18.00 €</b>

<b>Pichet Côtes du Tarn</b>	<b>25cl:</b>	<b>4.00 €</b>
	<b>50cl:</b>	<b>7.00 €</b>
	<b>100cl:</b>	<b>10.00 €</b>

## Blanc

<b>IGP Côtes de Gascogne Pellehaut sec</b>	<b>2.90 €</b>	<b>15.00 €</b>
<b>IGP Côtes de Gascogne Pellehaut moelleux</b>	<b>3.00 €</b>	<b>18.00 €</b>

<b>Pichet Côtes du Tarn</b>	<b>25cl:</b>	<b>4.00 €</b>
	<b>50cl:</b>	<b>7.00 €</b>
	<b>100cl:</b>	<b>10.00 €</b>

## Pétillant

<b>Jacquart brut Mosaïque</b>	<b>75cl</b>	<b>50.00 €</b>
-------------------------------	-------------	----------------

Prix T.T.C - Service compris - L'abus d'alcool est dangereux pour la santé consommez avec modération - la maison ne fait pas crédit

# Menu du jour

Servie uniquement le midi du mardi au vendredi hors jours fériés

## Entrée:

Entrée du jour (voir ardoise)

ou

Assiette de charcuterie

## Plat:

Plat du jour (voir ardoise)

ou

Saucisse d'Aveyron frites

## Dessert

Dessert du jour (voir ardoise)

ou

Coupe glacée 2 boules

Entrée+plat+dessert: 14.90€

Entrée+plat ou plat+dessert: 12.90€

Plat: 11.90€

# Menu du week-end

Servie uniquement du vendredi soir au dimanche midi

## Entrée:

Entrée du week-end (voir ardoise)

ou

Assiette de charcuterie

## Plat:

Plat du week-end (voir ardoise)

ou

Saucisse d'Aveyron Alligot

## Dessert

Dessert du week-end (voir ardoise)

ou

Tarte aux myrtille maison

Entrée+plat+dessert: 22.90€

Entrée+plat ou plat+dessert: 19.90€

Entrée+plat+fromage+dessert: 25.90€

Prix T.T.C - Service compris - l'abus d'alcool est dangereux pour la santé consommez avec modération

- la maison ne fait pas crédit