



BRASSERIE
L'effervescence



À PARTAGER À L'APÉRITIF

Plateau apéritif classique

Assortiment de charcuteries et fromages, et autres « grignotages »

2 pers. 12,10 €

4 pers. 18,20 €

Plateau fraîcheur

Assortiment de crudités, fruits, fromages et autres « grignotages »

2 pers. 12,10 €

4 pers. 18,20 €

LES BIÈRES

A la Pression

Bière de saison ou suggestion du moment

Nouveautés et bières locales, selon disponibilité, demandez conseil à votre serveur.

Maredsous (6,5°)

Blonde d'Abbaye, fruitée, maltage doux, touche finale délicatement houblonnée

25 cl

33 cl

50 cl

4,40 €

5,80 €

8,60 €

Kasteel Rouge (8°)

Mélange unique de Kasteel Donker et cerises macérées, équilibrée, aux subtiles notes de cerises.

4,40 €

5,80 €

8,60 €

Hellfest IPA (6,66°)

Amertume fruitée et fraîcheur, bel équilibre entre malts et houblon Mosaïc

4,30 €

5,70 €

8,50 €

Mélusine BIO (5,0°)

Veloutée, pétillance douce, arômes fruités et grains

4,20 €

5,60 €

8,40 €

Love and flowers (4,2°)

Bière blanche artisanale. Sensation florale et fruitée, subtile, équilibrée.

4,20 €

5,60 €

8,40 €

Bouteilles

Bière sans alcool 0°

Selon disponibilité, demandez conseil à votre serveur.

33 cl

6,00 €

Supplément sirop 0,40€

Cassis, cerise, citron clair, fruit de la passion, grenadine, kiwi, fraise, pêche...

LES APÉRITIFS

Ricard (2 cl)

3,10 €

Spritz (15 cl)

8,00 €

5 cl d'Aperol, 7 cl de prosecco, glace, trait d'eau gazeuse, morceaux d'orange

Porto rouge ou blanc (4 cl)

4,30 €

Martini rosso, bianco (5 cl)

4,30 €

Kir vin blanc (12 cl)

3,50 €

Crème de cassis, mûre, pêche, framboise

Kir pétillant (12 cl)

5,30 €

Crème de cassis, mûre, pêche, framboise

Coupe de Prosecco (12 cl)

7,50 €

Vin mousseux italien (frais et sec en bouche, saveur fruitée)

LES MOJITOS

Mojito Royal (17 cl)

9,00 €

Rhum Havana 5 ans (anejo especial), jus de citron vert, sucre cassonade, menthe fraîche, vin pétillant, trait d'eau pétillante

Mojito (17 cl)

8,00 €

Rhum Havana 5 ans (anejo especial), jus de citron vert, sucre cassonade, menthe fraîche, eau gazeuse

Mojito aux fruits (fraise ou framboise)

8,50 €

Rhum Havana 5 ans (anejo especial), jus de citron vert, sucre cassonade, menthe fraîche, purée de fruits, eau gazeuse

LES SPRITZ

Spritz (15 cl) « Le classique »

8,00 €

5 cl d'Aperol, 7 cl de Prosecco, glace, trait d'eau gazeuse, morceau d'orange

Hugo Spritz

8,00 €

5 cl de liqueur de Sureau, 7 cl de Prosecco, glace, citron vert, menthe fraîche, trait d'eau gazeuse



LES ALCOOLS (½ cl)

Rhum Havana 5 ans (<i>anejo especial</i>)	7,00 €	Gin Bombay sapphire	7,90 €
Rhum Havana Club 7 ans	8,00 €	Get 27	5,90 €
Whisky Jameson	7,00 €	Menthe Pastille	5,90 €
Vodka	6,00 €	Baileys	5,90 €
Tequila	7,00 €	Cognac aux amandes	6,90 €
Tequila Avion Silver	8,50 €	Manzana Verde	5,90 €

LES COCKTAILS

Bleu Océan	8,90 €
<i>4 cl de Gin Bombay Sapphire, 2 cl St Germain, citron vert, Curaçao</i>	
Cuba Libre (15 cl)	8,90 €
<i>4 cl de rhum ambré, Coca-Cola, citron vert</i>	
Caïpirinha (10 cl) (nature ou aux fruits)	8,90 €
<i>4 cl de Cachaça, citron vert, sucre de canne</i>	
Daiquiri Old Rose	8,90 €
<i>4 cl de rhum Havana 7 ans, citron vert pressé, purée de fraises Monin</i>	
Sex on the Beach	8,90 €
<i>Vodka, Cointreau, liqueur Chambord, jus d'orange, jus d'ananas</i>	
Cosmopolitan	8,90 €
<i>4 cl de vodka, 2 cl de Cointreau, 5 cl de jus de Cranberry, citron vert, glace</i>	
Piña Colada Nature ou aux fraises	8,90 €
<i>4 cl de rhum blanc, purée de coco, jus d'ananas</i>	
Margarita	8,90 €
<i>3cl de Tequila, 2cl de cointreau, citron vert, sucre de canne</i>	

LES COCKTAILS sans alcool

Virgin mojito	6,90 €
<i>Feuilles de menthe fraîche, sucre, citron vert, eau gazeuse, sirop goût rhum</i>	
Pink mojito	6,90 €
<i>Feuilles de menthe fraîche, sucre, jus de cranberry, eau pétillante, citron vert</i>	
Pretty in pink	6,90 €
<i>Jus d'orange, jus d'ananas, jus de cranberry, crème de coco, trait de grenadine</i>	
Bora Bora	6,90 €
<i>Jus d'ananas, purée de fruits exotiques, trait de jus de citron, trait de sirop de grenadine</i>	
Thé glacé fraise/basilic	4,50 €
<i>2 cl de thé glacé citron Monin, purée de fraise Monin, glace, trait de sirop de basilic, citron jaune</i>	
Thé glacé « Marrakech »	4,50 €
<i>2 cl de thé glacé citron Monin, 1 cl de sirop mojito mint Monin, glace, menthe fraîche, citron jaune, eau</i>	

CHAMPAGNES ET BULLES

AOP* Champagne Brice	12 cl	75 cl
<i>Maison Brice "Cuvée Héritage" (Pinot Noir, Chardonnay)</i>	/	60,00 €
Prosecco DOC	7,50 €	47,00 €
<i>Vin mousseux italien (frais et sec en bouche, saveur fruitée)</i>		
Pétillant St Charles du Roy	5,10 €	41,00 €
<i>Vin Mousseux Brut, BLANC de BLANCS</i>		





LE MENU DE L'ARDOISE

Affichage en salle/Rapprochez-vous de l'équipe
Servi midi et soir tous les jours : Entrée + plat + dessert

LES ENTRÉES

Bruschetta de truite gravlax Crème de fromage frais, truite, concombre, citron, salade	9,50€	Antipasto de carpaccio de Bœuf 80g Pesto, Grana padano, radis, pointes d'asperges vertes, anchois	9,90 €
Parmigiana di Melanzane Gratin d'aubergines, tomates, mozzarella, Grana Padano (végétarien)	9,50 €	Le carpaccio de Bœuf en format plat 160g Même recette, servi avec frites, salade	19,50 €

LES SALADES

L'Effervescence (Nelle recette) Œuf dur, gésiers cuisinés maison, pickles Légumes croquants, croûtons, tomates, Cantal jeune entre deux AOP*, Beaufort AOP*, salade mélangée	16,90 €
Salade Veggie Tagliatelles de courgettes, tomates, olives, oignons rouges, toasts de feta huile d'olives et thym, vinaigrette citron	16,80 €
Salade Méditerranéenne Salade Romaine, tomates, Feta, légumes grillés, œuf dur, anchois, menthe fraîche, pickles, olives, huile d'olive, riz	16,90 €
La Burrata Salade mélangée, tomates, Burrata, gressins, jambon sec, légumes croquants, pignons de pin, pesto	17,10 €

LES SPÉCIALITÉS

Notre Camembert Camembert 240g, rôti piqué à l'ail, thym et miel, assortiment de charcuteries, brochette de pommes de terre et légumes	19,10 €
Poulet Tikka du Chef Filet de poulet, sauce tikka, Riz Pilaf	18,90 €
Linguine alle Vangole Pâtes Linguine, coques à la marinière, ail, persil	18,90 €

Côte de Bœuf pour deux personnes

(Viande de race)

Selon arrivage, demandez l'ardoise

Servie uniquement en cuisson « Bleu » ou « Saignant »

Temps d'attente de minimum 30 minutes

LES POISSONS

Retour de pêche (poisson du moment, selon arrivage) Servi avec poêlée de pommes de terre, poivrons grillés, olives Sauce poivrons-chorizo	19,90 €	Les Moules de Bouchot : (selon arrivage) Servies avec frites	
Tartare de thon Albacore Pousses de soja, sésame, coriandre, échalotes, sauce soja, servi avec frites	19,00 €	- Marinières	14,90 €
		- Sauce « bleu »	16,30 €
		- Sauce curry	16,30 €
		- Sauce poivrons/chorizo	16,30 €
		- A la crème	15,10 €



LES BURGERS MAISON



L'Effervescence (Nouvelle Recette)

Pain burger du boulanger, steak haché de bœuf 140g environ
(Façon bouchère), sauce mayonnaise au poivre,
Cantal jeune entre deux AOP, légumes grillés, frites

simple *double*
17,20 € 19,90 €

Burger Norvégien (servi froid, façon Bagel)

Pain burger du boulanger, sauce Cream Cheese, truite façon gravlax,
Légumes croquants, pickles, mozzarella, Mesclun, frites

17,50 €

Le Veggie

Pain burger du boulanger, Cream Cheese aux herbes,
galette de Falafels gratinée au grana padano, Pickles, Mesclun, frites

17,00 €

L'ÉTAL DU BOUCHER



Entrecôte de Bœuf (VBF)

Pièce de bœuf persillée 300g environ (maturée 20 jours)
garniture et sauce au choix

24,90 €

Tartare de bœuf Charolais « Thaï »

Tartare de bœuf « Royal » au couteau de 180g environ, servie crue,
assaisonnement thaï maison, coriandre, cébettes, piments doux,
frites, salade

17,50 €

Tartare de bœuf Charolais « classique »

Tartare de bœuf « Royal » au couteau de 180g environ, servie crue,
assaisonnement maison, garniture au choix

16,20 €

Andouillette de Troyes

Andouillette de 180g, oignons confits
et sauce moutarde à l'ancienne, frites

17,90 €

Jarret d'Agneau « à l'orientale »

(cuisson basse température)
semoule et légumes fondants

21,90 €

Côte de Bœuf (cf ardoise)



Garnitures supplémentaires au choix : 2,60 €

Riz pilaf, Poêlée de pommes de terre/poivrons/olives, Linguine
Pommes de terre grenailles, frites, salade verte

Sauces supplémentaires au choix : 1,00 €

Sauce Curry, bleu, Pesto, Poivrons/chorizo, Poivre,
moutarde à l'ancienne, beurre maître d'hôtel

Toutes nos sauces sont faites maison.

Nous assaisonnons nos plats au sel de Guérande.

Le poids des viandes indiqué est brut et avant cuisson et peut
varier de +/-10%.

FORMULE MIDI

Uniquement le midi, en semaine, hors jours fériés

12,90 €
Plat du jour

17,50 €
Entrée du jour + plat du jour
ou

Plat du jour + café gourmand ou dessert du jour

21,90 €
Entrée du jour + plat du jour
+ café gourmand ou dessert du jour

MENU ENFANT 12,00 €

Jusqu'à 12 ans

1 boisson + 1 plat + 1 dessert
Boissons

Jus de fruits, diabololo, sirop à l'eau, Coca-Cola, Capri Sun

Plats

Burger enfant ou
Steak haché de bœuf ou
Moules marinières

Desserts

Glace 2 boules ou salade de fruits frais
ou mini melleux au chocolat



FINIR EN DOUCEUR

Toutes nos pâtisseries sont faites maison



Assortiment de fromages <i>Sélection de fromages du Chef</i>	7,80 €
Carpaccio de fruits frais <i>Des fruits frais... sirop léger menthe fraîche et citron, fait maison</i>	7,20 €
Panacotta à la meringue <i>Fruits rouges, ganache et crumble chocolat blanc</i>	7,20 €
Mœlleux au chocolat Maison <i>Sorbet Passion, Crème fouettée, grains de grenade</i>	7,20 €
Pavlova citron vert <i>Meringue maison, crémeux citron, sorbet citron vert, crème fouettée</i>	7,20 €
Café gourmand <i>Boisson chaude, accompagnée de mini-desserts</i>	7,50 €
Thé ou chocolat gourmand <i>Boisson chaude, accompagnée de mini-desserts</i>	7,60 €

COUPES GLACÉES

LES CLASSIQUES

L'Effervescence 8,30 €
Crèmes glacées caramel, nougat de Montélimar, vanille Bourbon, sauce caramel beurre salé maison, crumble maison, crème fouettée, amandes effilées

Coupe Fraise Meringuée 8,30 €
*Crème glacée vanille, sorbet fraise, tartare de fraises
Meringues, crème fouettée*

La Coco 8,30 €
Sorbet coco, crème glacée chocolat, chocolat chaud, Crème fouettée, coco râpée

La Passion/mangue 8,30 €
Sorbet passion, crème glacée vanille, dés de fruits frais, Crème fouettée, coulis de mangue

LES ALCOOLISÉES

Coupe Colonel 8,60 €
Sorbet citron vert, vodka

Poire glacée 8,60 €
Sorbet poire, eau de vie de poire

Caramel Bailey's 8,60 €
Crème glacée caramel, Bailey's

COUPES

Coupe 2 boules 4,80 €
Coupe 3 boules 6,50 €

Sorbets :
Fruits de la passion, citron vert, framboise, fraise, poire, coco

Crèmes glacées :
Chocolat noir, vanille Bourbon, caramel beurre salé, nougat de Montélimar

Ingédients supplémentaires au choix : 1,00 €
Fruits frais, amandes effilées, sauce caramel, sauce chocolat...

LES EAUX

	50 cl	1 L
Plancoët	3,90€	5,10€
Plancoët fines bulles	3,90€	5,10€
Supplément 0,50€ sirop Monin (2cl)		



	15 cl	50 cl	75 cl
VINS BLANCS			
Val de Loire			
AOP* Anjou Blanc <i>Domaine du petit Val, cuvée Axel (100%Chenin)</i>	6,30 €	21,00 €	31,50 €
IGP** Val de Loire <i>Vignoble Cogné (100%Sauvignon Blanc)</i>	5,30 €	17,40 €	26,00 €
AOP* Coteaux d'Ancenis <i>« Malvoisie » Domaine des Galloires (100% Pinot Gris) moelleux</i>	6,80 €	22,60 €	34,00 €
Sud Ouest-Languedoc Roussillon			
IGP** pays d'Oc <small>VIIGNIER</small> <i>Domaine de Luc (Famille Fabre) Cuvée « L'instant Rare » (100% Viognier) VIN BIO</i>	5,90 €	19,60 €	29,50 €
VINS ROSÉS			
Occitanie/Provence			
IGP Rosé du Gard <i>La Nuit tous les chats sont gris (sec et fruité) (Cépage 100%Grenache noir)</i>	5,40 €	18,00 €	27,00 €
Région Bordelaise			
VDF « Rosita BOMBA » <i>Domaine Pey-Bonhomme (Vin gastronomique) (cépages cabernet Franc, merlot)</i>	6,20 €	20,50 €	31,00 €
Corse/Ile de beauté			
IGP** Ile de beauté/Rosé Corse <i>Domaine Sant Armattu, cuvée « MINO » (cépage 100% Sciaccarellu) (Rosé de caractère, fruité et ensoleillé)</i>	7,50€	25,00 €	35,00 €,
VINS ROUGES			
Val de Loire			
AOP* Anjou Rouge <i>Château de la Viaudière « Tuilé » (cuvée « Jardin d'été) (100% Cabernet Sauvignon)</i>	6,40 €	21,30 €	32,00 €
Bordelais			
AOP* BLAYE/Côtes de Bordeaux <i>Château PEY-BONHOMME Cuvée « Les tours » BIO (Cabernet, Merlot, Malbec)</i>	7,10€	23,90 €	35,50 €
Nouvelle Aquitaine			
AOP* BERGERAC <i>Château Tour des Gendres, Cuvée « CANTALOUETTE » (50%Merlot, 25% Cabernet franc, Malbec) BIO</i>	7,10 €	23,90 €	35,50 €
Languedoc Roussillon			
AOP*côtes du Roussillon <i>Vignerons de Caramany, cuvée « Amoureux du sud » (Syrah, grenache, Carignan)</i>	6,20 €	20,50 €	31,00 €
AOP* Saint-Chinian <i>Domaine Clos la rivière, Cuvée « Les Schistes de Paul » (50% Grenache, 35% Syrah, 5% Mourvèdre, 5% Carignan)</i>	6,20 €	20,50 €	31,00 €
Rhône			
VDF Garance <i>Cuvée « Racine » cépages Grenache/Caladoc BIO (Voisin du Beaume de Venise)</i>	7,10 €	23,90 €	35,50 €
Afrique du sud			
IGP Stellerust <i>Cuvée « Terra » cépage (100% Pinotage)</i>	/	/	42,00 €

Nous portons une véritable attention au choix des vins, avec l'expertise de notre caviste « LA CAVE » à Cholet, lors de dégustations passionnantes...

LA CAVE À RHUMS (4cl)

Rhum Havana 5 ans (anejo especial)	6,90 €
Rhum Havana Club 7 ans	7,90 €
Rhum Diplomatico reserva exclusiva 12 ans <i>Venezuela, rhum traditionnel, notes de fruits confits, noix, caramel, touche délicatement fumée, 40%</i>	7,50 €
Rhum Centenario 20 ans <i>Costa Rica, rhum traditionnel, notes de vanille et fruits confits, parsemé de chocolat noir, de tabac, de noisettes grillées, cuir et caramel, 40%</i>	9,50 €
Ron Zacapa 23 ans <i>Guatemala, rhum traditionnel, saveurs de vanille et d'épices, notes toastées de chêne fumé, 40%</i>	9,50 €
Rhum Plantation 20th anniversary <i>Rhum fin, précis, crémeux et vanillé, épicé, finition en fût de Cognac, 40%</i>	9,80 €
La Hechicera – Rhum Hors d'âge <i>Rhum de Colombie, Solera, saveur de chocolat noir, de cannelle et de poivre, 40°</i>	8,20 €
Kraken <i>Îles Vierges américaines, arômes de vanille et de clous de girofle finissant sur la cannelle, 40%</i>	6,20 €
Rhum Mount Gay Black. Barrel <i>Barbade, rhum agricole, notes de canne à sucre Kraken et de fruits exotiques, notes boisées mêlant le santal avec la vanille et les épices, 43%</i>	7,50 €
Ron Quorhum (12 ans) <i>Rhum traditionnel, République Dominicaine, vieilli en fûts de chêne notes boisées, bonbons et pâtisseries</i>	9,80 €
Botran 15 ans <i>Ron de Guatemala, vieilli en quatre types de fûts, Arôme de fruits secs et d'épices, 40%</i>	8,50 €
Rhum Depaz VSOP <i>Très vieux rhum Agricole VSOP, Martinique, vieilli 7 ans minimum en fûts de chêne, intensité florale et belle fraîcheur végétale</i>	8,90 €

La liste est encore longue... Découvrez la sélection du moment

LA CAVE À WHISKIES (4cl)

Jack Daniel's N°7 <i>Whiskey, États-Unis, Tennessee, 40%</i>	6,20 €
Jack Daniel's Single Barrel <i>Whiskey, États-Unis, Tennessee, 45%</i>	8,90 €
Monkey Shoulder <i>Assemblage de Malts, notes de pomme et miel, blend, 40%</i>	7,90 €
Arlett single Malt Mizunara <i>Single Malt, Français, finesse et élégance, épicés comme le poivre et la cardamome, 48%</i>	8,50 €
Chivas Regal 18 ans <i>Blend Écossais, notes de chocolat et d'agrumes, épicé au nez, notes de cherry sur le final, 40%</i>	9,00 €
Aberlour 12 ans <i>Single Malt, Écosse, Speyside, notes aromatiques fruitées et épicées, double maturation en fût de sherry et bourbon, 40%</i>	8,50 €
Penderyn Madeira <i>Single Malt, Pays de Galles, frais et vanillé, notes miellées, final fruits noirs, fleurs capiteuses, chêne, 40%</i>	8,50 €
Old Pulteney 2021 Flotilla <i>Single Malt, Écosse, Highlands, vieilli en fût de Bourbon, iodé et salin aux notes gourmandes, 46%</i>	9,00 €
Woodford Réserve <i>Bourbon, États-Unis, Kentucky, non tourbé, se développe sur des notes vanillées et florales (violette), 43,2%</i>	8,50 €
Coal Ila Moch <i>Single Malt, Écosse, Islay, nez salé, bouche crémeuse et beurrée, aux notes de toffee, 43%</i>	8,50 €

La liste est encore longue... Découvrez la sélection du moment

LES DIGESTIFS (4cl)

Cognac VSOP	8,00 €
Poire	6,90 €
Cointreau	6,50 €
Calvados	8,50 €
Armagnac	7,50 €
Irish Coffee ou French Coffee <i>4cl de Whisky ou cognac, sucre de canne, café, crème fouettée</i>	8,00 €

LES BOISSONS FRAÎCHES

Coca-Cola (33 cl)	4,10 €	Schweppes Indian Tonic (25 cl)	4,10 €
Coca-Cola Zéro (33 cl)	4,10 €	Perrier (33 cl)	4,10 €
Coca-Cola Cherry (33 cl)	4,10 €	Jus de fruits	3,90 €
Fanta orange (25 cl)	4,10 €	à base de concentré (25 cl) orange, pomme	
Fuze Tea (25 cl)	4,10 €	Nectars de fruits	3,90 €
Sprite (25 cl)	4,10 €	à base de concentré (25 cl) ananas, abricot, tomate	
Orangina (25 cl)	4,10 €	Limonade (25 cl)	2,80 €
Schweppes Agrum' (25 cl)	4,10 €	Diabolo (25 cl)	2,80 €

LES BOISSONS CHAUDES

Café, café allongé, décaféiné	2,00 €	Café crème	2,60 €
Double café	4,00 €	Cappuccino	4,00 €
Café ou chocolat viennois	4,00 €	Thé Damman	3,20 €
Chocolat chaud	4,00 €	Infusion Damman	3,20 €



TOUS NOS PLATS SONT FAITS SUR PLACE ET FAITS MAISON