

RESTAURANT BRASSERIE O'54

Cuisine traditionnelle et inventive



04 76 08 56 98

Ouvert pour les services du mardi au samedi - midi et soir
Prix nets - Service compris

RESTAURANT BRASSERIE O'54

Cuisine traditionnelle et inventive

LA CARTE

Les Entrées et Salades

Le Foie Gras maison 15,50€

Foie Gras de Canard fait maison, sa Brioche et son Chutney de fruits

Les os à moelle juste grillés 10,50€

Fleur de Sel et pain grillé

Les poireaux rôtis vinaigrette mimosa..... 8,00€

Poireaux rôtis , vinaigrette fines herbes et oeuf dur haché

Le saumon en ballotine, crème d'aneth..... 11,50€

mi-cuit, servi crème fraîche à l'aneth et julienne de concombres

La salade de poulpes..... 9,50€

Émincé de poulpes mariné , ail, huile d'olives, coriandre citron et piment d'espelette

La salade Marcelline

un saint marcellin gratiné sur son pain croustillant, miel et noix. En entrée..... 9,50€

En plat..... 12,50€

La salade Féгатino

Foies de volailles, Croûtons, Oignons, Œuf poché et Vinaigre Framboise. En entrée..... 9,50€

En plat..... 12,50€

La burrata 12,00€

Une burrata 125g, des tomates , huile au basilic, craquée de poivre et fleur de sel

La Bo-Bun..... 15,90€

Vermicelles de riz, Bœuf mariné, Crudités, Nems, Cacahuètes et coriandre

Les Ravioles de saint jean

Les Ravioles à la Crème..... 16,90€

Pochées et nappées d'une Sauce Crème

Les Ravioles aux Morilles..... 21,50€

Pochées et nappées d'une Sauce Morilles

Les Ravioles au Foie Gras maison..... 21,50€

Nappées sauce foie gras et sa tranche de foie gras

Les pates

Les tagliatelles à l'arrabiata14,90€

Sauce tomate légèrement relevée, basilic et copeaux de parmesan

Les Burgers

Le O'54.....16,90€

150g de Bœuf, une poêlée de Champignons, Oignons, Cheddar, Tomates, Cornichons et Salade, le tout dans du pain à Burger de chez notre boulanger

Le Raclette..... 18,50€

On ajoute du Bacon et du Fromage à raclette bien fondant

Tous nos burgers sont accompagnés d'un cornet de frites

Les Viandes & Les Poissons

L'entrecôte charolaise (250g) et son beurre maître d'hôtel.....21,50€
supp sauce morilles 7,00€

Les Rôis de Veau aux morilles28,50€
noix de riz de veau escalopées et braisées dans sauce morilles

La ballottine de volaille et sa crème de champignons.....18,50€
Poitrine de poulet farcie champignons mascarpone, pochée et rôtie

Le Magret de Canard grillé entier..... 26,90€
rôti au four et nappé sauce miel gingembre

Les tentacules de Poulpes rôtis à l'arabiata18,50€
Pommes au four, petits légumes

Le Steak de Thon rouge.....22,50€
Sauce vierge, tagliatelles fraîches et petits légumes

Nos viandes son accompagnées d'un éventail de Légumes de saison, de gratin dauphinois ou de frites
Viandes origine France et union européenne

Les Tartares au Couteau

servis avec un bol de Frites

Le Tartare de Bœuf19,90€

Taillé au couteau dans le Rond de Paris, assaisonné par nos soins

Le Tartare de Thon à l'avocat, saveur thaï 19,90€

Thon frais, Guacamole, roquette, assaisonné par nos soins

Le Tartare de Saumon.....,.... 18,90€

Filet de saumon frais, Poivrons, Aneth, oignons, citron, assaisonné par nos soins

Les Fromages

Le Fromage Blanc

À la Crème4,00€

Au Coulis4,50€

L'Assiette de fromages secs6,00€

Assortiment de Trois fromages

Les Desserts Faits Maison

Le Fondant au Chocolat	8,00€
La Brick au Toblerone avec sa glace Carte d'Or	8,00€
Le Pavlova aux Fruits Rouges.....	8,00€
La Tarte Tatin et sa glace vanille.....	8,00€
Les Profiteroles.....	8,00€
Le Café gourmand.....	8,00€
Le Thé gourmand	9,00€
Le dessert du jour.....	4,50€

Les Coupes Glacées

L'Ardéchoise.....8,90€

1 boule Marron, 2 boules Vanille, Crème de Marrons, Meringue, Crème fouettée

La Dame Blanche8,90€

3 boules Vanille, Nappage Chocolat chaud, Crème fouettée

Chocolat ou Café Liégeois8,90€

1 boule Chocolat ou Café, 2 boules Vanille, Chocolat fondu ou Café chaud,
Crème fouettée.

La Fruit Rouge8,90€

1 boule Cerise, 1 boule Framboise, 1 boule Fraise, Cocktail de Fruits Rouges,
Crème fouettée

Pouss Gnac-Gnac7,00€

1 boule Poire arrosée d'alcool de Poire*

Typique7,00€

1 boule Chartreuse arrosée d'alcool de Chartreuse*

Iceberg8,50€

1 boule Chocolat, 1 boule Menthe Chocolat, Peppermint*

Colonel8,50€

2 boules Citron Vert ou Jaune, Vodka*

Coupe 1 boule2,50€

Coupe 2 boules..... 5,00€

Coupe 3 boules7,50€

Parfums au choix :

Café, Caramel Fleur de Sel, Chocolat noir, Menthe, Rhum-Raisin, Vanille Bourbon, Cerise,
Citron Jaune, Citron Vert, Framboise, Fraise, Fruit de la Passion, Poire, Marron, Chartreuse.

Supplément Crème fouettée ou Chocolat fondu1,00€

Les Boissons

Sans Alcool

San Pellegrino	50 cl : 3,50€	100cl : 5,00€
Jus de fruits : Orange, Abricot, Ananas, Pomme, Tomate	3,50€	
Coca-cola, Fuze Tea, Ice Tea, Orangina, Schweppes Agrumes, Perrier, tropico	3,50€	
Diabolo (limonade et sirop)	3,00€	
Limonade (verre)	2,70€	
Sirop à l'eau (verre)	2,50€	
Supp sirop.....	0,30€	

Apéritifs*avec alcool

Kir, Ricard (2cl), Pastis (2cl)	3,50€	
Martini, Porto, Suze, Muscat (4cl)	4,50€	
Spritz	6,50€	
la Coupette de Champagne	10,00€	
Gin, Whisky, Vodka (4cl)	6,00€	
Supp coca,tonic	2,00€	

Bières*

Warsteiner à la pression	Demi 25cl	3,50€	Sérieux 50cl	7,00€
Pater Linus à la pression.....	Demi 25cl	4,20€	Sérieux 50cl	8,40€
Bière du moment	Demi 25cl	4,20€	Sérieux 50cl	8,40€
Bière leffe sans alcool.....	3,50€	picon bière.....	4,50€	

Bière du Touvet par La Brasserie du habert

IPA (33cl)	5,00€
Ambrée (33cl)	5,00€

Mais aussi

Mont Blanc (33cl)	5,00€
Desperado (33cl)	5,50€
Heineken (25cl)	3,00€
Supplément sirop	0,30€

Digestifs* 4cl

Poire, Cognac, Armagnac, Calvados, vodka, get27,31.....	6,00€
Génépi , limoncello.....	5,00€

Les Chartreuses 4cl

verte ou jaune	7,50€
VEP jaune ou verte.....	15,00€
La MOF	10,00€

Les rhums 4cl

St james	6,00€
Diplomatico.....	7,50€
HSE,	8,00€
El pasador, santa Teresa	10,00€

Les whisky 4cl

Chivas, Jack Daniels	7,50€
Smokie head, benromach, sequoia.....	8,00€
Kilchoman.....	10,00€

Boissons chaudes

Café expresso.....	1,60€
Thé, Tisane, Café double.....	2,50€
Cappuccino (café et crème fouettée), Chocolat Chaud.....	3,00€

LES VINS au verre* 12cl

Blanc

Pays d'oc, sauvignon costes	3,50€
Bourgogne, Viré Clissé – Bio	8,00€
Domaine Les Gandines	
Sud-Ouest, Premières Grives	5,00€
Château Tariquet	

Rosé

Côte de Provence, saint Tropez cap des pins	3,50€
Côte de Provence, Opale.....	6,00€
Les Vignerons du Roy René	

Rouge

Cotes du Rhône buisson grives	3,50€
Côtes du Rhône, Saint Esprit	4,00€
Domaine Delas	
Loire, Saint Nicolas de Bourgueil – Bio.....	7,00€
Domaine de la Cottelleraie - Les Perruches	

Les Vins Rouges*

Beaujolais 75 cl	
Morgon	29,50€
Domaine Ruet	
Brouilly.....	28,50€
Domaine Ruet	
savoie 75cl	
Mondeuse noire	31,00€
Les molieres, Philippe grisard	
Bordeaux 75 cl	
AOC - Bio	20,00€
château baratet	
Saint Émilion - le Jardin	38,50€
Château Queyron-PindeFleurs	
Saint Émilion - Grand Cru	52,00€
Château Queyron-PindeFleurs	
Margaux - Aurore	76,00€
Château Dauzac	
Pomerol	75,00€
Château grange-neuve	
Saint Julien	274,00€
Château Talbot	
Bourgogne 75 cl	
Savigny Les Beaunes – Les Vieilles Vignes	67,00€
Vincent Girardin	
Pommard – Vieilles Vignes	123,00€
Vincent Girardin	
Gevrey Chambertin « Aux Corvées »	128,00€
Domaine Henry Richard	

Les Vins Rouges*

37,5cl

75cl

Côtes du Rhône

Saint Esprit12,00€ 19,50€

Domaine Delas

Tentation de la marquise 28,00€

Domaine grange-neuve

Parallèle 45 – Bio28,50€

Paul Jaboulet Aîné

Crozes Hermitage - Les Launes19,00€36,50€

Domaine Delas

Saint Joseph - Les Challeys23,00€44,00€

Domaine Delas

Cornas – Les Grandes Terrasses..... 76,50€

Paul Jaboulet Aîné

Côte-Rôtie - AOP..... 97,00€

Francois et fils

Côtes du Rhône buisson grives en pichet 25cl: 5,00€ 50cl:10,00€ Litre : 20,00€

Languedoc Roussillon 75cl

1892 – Bio..... 19,00€

Paul Mas

Figure Libre Freestyle – Bio..... 38,50€

Domaine Gayda

Chemin de Moscou – Bio..... 64,50€

Domaine Gayda

Pic saint loup33,00€

Tour du roc

Loire 75 cl

Saint Nicolas de Bourgueil – Les Perruches - Bio34,50€

Domaine de la Cottelleraie

Menetou Salon Les Bornées38,50€

Henri Pellé

Bourgueil - Côte 50 – Bio.....33,00€

Y. Amirault

Saumure champigny.....25,00€

Laurigine

Les Vins Blancs*

Bourgogne 75cl

Viré Clissé – Bio..... 40,00€

Domaine Gandines

Côtes du Rhône 75cl

Crozes Hermitage – Cuvée L – Bio..... 40,00€

Domaine Laurent Combier

St Joseph blanc granit..... 56,00€

Domaine verzier

Viognier AOP38,00€

Domaine de Montine

Pays d'oc sauvignon costes en pichet. 25cl: 5,00€ 50cl:10,00€ Litre:20,00€

Isère

IGP du Grésivaudan – Chardonnay38,00€

Domaine Finot Frères

Languedoc

1892 – Bio21,00€

Paul Mas

Figure Libre – Bio..... 33,50€

Domaine Gayda

Loire

Sancerre46,50€

Domaine Delaporte

Muscadet sur Lie – La Divatte..... 18,00€

Les Vignerons de la Noelle

Sud-Ouest

Premières Grives28,70€

Château Tariquet

Les Vins Rosés*

Côte de Provence 50CL 75CL

Le fruité – Bio19,00€
Domaine Rousset

Opale..... 29,00€
Les Vignerons du Roy René

Note Bleue..... 24,50€
Les Maîtres Vignerons de Saint Tropez

Cuvée symphonie..... 39,20€..... 48,50€
Château sainte marguerite

Côte de Provence, saint Tropez cap des pins AU PICHET 25CL:7,00€. 50CL:14,00€. L : 28,00€

Les Bulles*

Bouteille 75cl

Champagne

La coupe de champagne10,00€

Le kir royal.....12,00€

Tradition Charpentier, Brut55,00€

Deutz, Brut Rosé85,00€

Ruinart, Brut85,00€

Ruinart, Blanc de blanc125,00€

Loire

Vouvray de Chanceny, Brut..... 28,00€

