

BRASSERIE

DE LA GARE

Bienvenue à la Brasserie de la Gare,
Un lieu emblématique au cœur d'Angers où l'histoire ferroviaire rencontre la gastronomie raffinée. Spécialiste des fruits de mer, notre brasserie vous propose une expérience culinaire unique, mariant la fraîcheur des produits de la mer à la tradition française. Plongez dans une ambiance chaleureuse et conviviale où le charme du passé se mêle à la modernité de la cuisine française, le tout dans un décor de style Art Déco élégant et raffiné. Que vous soyez de passage en ville, amateur de fruits de mer ou un habitué des lieux, la Brasserie de la Gare vous invite à la découverte et à la satisfaction des papilles.

Connectez-vous à nos interactions gourmandes

 BrasserieDeLaGareAngers

 BrasserieDeLaGare_Angers

BOISSONS CHAUDES

Expresso.....	2.30
Décaféiné.....	2.50
Café Crème.....	3.30
Chocolat Chaud.....	3.60
Thés.....	3.90
<i>Demandez la sélection des thés à nos équipes</i>	
Infusions.....	3.90
<i>Demandez la sélection des infusions à nos équipes</i>	
Cappuccino.....	5.10
Café ou Chocolat Viennois.....	6.10
Latte Macchiato.....	5.50
Irish Coffee.....	9.50

DIGESTIFS

Menthe-Pastille.....	8.00
Cointreau.....	8.00
Limoncello.....	8.00
Gauloise verte.....	10.00
Gauloise jaune.....	10.00
Belle de Brillet poire et cognac.....	11.00
Eau-de-vie de Poire.....	10.00
Baileys, Amaretto.....	9.00

COGNAC

VSOP.....	11.00
Park Mizunara Single Cru.....	18.00
Park XO Grande Champagne.....	20.00

BAS-ARMAGNAC

Domaine de Joy XO.....	16.00
Domaine de Paguy 2005.....	20.00

ARMAGNAC

Jean Cavé 4 ans.....	9.00
Jean Cavé 8 ans.....	11.00

COCKTAILS

Spritz Angevin.....	10.00
<i>Guignolet, Jus de citron vert, Gin, Ginger beer, Pétillant de Loire</i>	
Cointreaupolitain.....	9.00
<i>Cointreau, Jus de citron, Jus de cranberry</i>	
Le Saint-Laud.....	10.00
<i>Cointreau, Menthe Pastille, Sirop d'abricot, Pétillant de Loire</i>	
Le Saint-Germain.....	10.00
<i>Rhum, liqueur Saint-Germain, jus de Cranberry, Pétillant de Loire</i>	
Mojito de la Brasserie.....	9.00
<i>Rhum, Menthe, Citron vert, Cassonade, Perrier, Miel au romarin</i>	
Mojito Royal.....	14.00
<i>Rhum des Caraïbes Saison, Champagne Devaux</i>	
French Kentucky.....	9.50
<i>Bourbon, liqueur Chambord, Jus de citron jaune, Miel au romarin</i>	
Americano Maison.....	8.50
<i>Martini rouge, Martini Extra Dry, Campari, un trait de Gin</i>	
Vanillaroska.....	9.00
<i>Vodka, Menthe fraîche, Sirop de vanille et Citron vert</i>	

MOCKTAILS

Green Garden.....	7.50
<i>Djin Passion (spiritueux sans alcool herbacé), sirop de concombre, menthe fraîche, jus de citron vert</i>	
Rubis.....	7.50
<i>Djin Immunité (spiritueux sans alcool fruité), jusde cranberry, jus de citron jaune, sirop de violette</i>	
Virgin Mojito.....	7.50
Virgin Pina Colada.....	7.50

APÉRITIFS

Kir Vin Blanc.....	5.00
Kir Royal.....	11.50
Nos crèmes : cassis, mûre, framboise, cerise, fraise des bois, pêche ou violette	
Kir Amarena.....	7.00
Kir Saint-Germain.....	9.00
Ricard 2cl.....	5.00
Pastis Artisanal Henri Bardouin 2cl.....	6.00
Martini blanc ou rouge 6cl.....	6.00
Porto blanc ou rouge 6cl.....	6.00

BIÈRES PRESSION

	25 cl	33 cl	50 cl
Carlsberg.....	5.00	6.30	8.90
Grimbergen blonde.....	5.30	6.80	9.10
Brooklyn IPA Tropical.....	5.30	6.80	9.10
Bière de saison.....	5.60	7.20	9.50

BIÈRES EN BOUTEILLE

Brooklyn Special Effects 33cl (sans alcool).....	6.20
Liefmans 25cl.....	6.20
Desperados, Barbe Bleue 33cl.....	6.20
La Piautre Blonde ou Blanche 33cl.....	6.20

BOISSONS FRAÎCHES

Coca-Cola, Coca-Cola Zéro 33cl.....	4.10
Fuze Tea 25cl.....	3.90
Perrier 33cl.....	4.10
Schweppes Tonic ou Agrum' 25cl.....	3.90
Jus de Fruits Granini 25cl.....	3.90
<i>Ananas, Orange, Abricot, Pamplemousse, Fraise, Pomme, Tomate</i>	
Ginger Beer Bundaberg 37,5cl.....	6.00
Schorle, sodas artisanaux 33cl.....	6.00
<i>Demandez les parfums à notre équipe</i>	

EAUX MINÉRALES

Vittel, Eau de Perrier, San Pellegrino 50cl.....	4.50
Vittel, Eau de Perrier, San Pellegrino 100cl.....	6.50
Chateldon 75cl.....	9.00

FROMAGES

Assortiment de fromages affinés g.....	
À l'unité.....	4.50
Assiette de 3 fromages.....	11.50
<i>Comté 12 mois, Camembert et S^{te}-Maure-de-Touraine</i>	
<i>Sélectionnés par le Maître affineur Xavier Thuret MOF</i>	

PÂTISSERIES

Mousse au chocolat A,C,G.....	7.00
<i>Streusel cacao à la fleur de sel</i>	
Panna Cotta g.....	7.00
<i>Fraises et sirop parfumé à la verveine</i>	
Tarte au citron meringuée A,C,G.....	8.50
La fameuse île flottante c,g.....	8.50
Crème brûlée à la vanille de Madagascar c,g.....	8.50
Financier aux framboises A,C,G,H.....	9.50
<i>Biscuit financier, crémeux framboise, gel acidulé au citron et fruits frais</i>	
Gaufre de la Brasserie A,C,G,H.....	10.50
<i>Nocciolata maison, noisettes grillées, crème glacée noisette, chantilly</i>	
Profiteroles A,C,G,H.....	11.50
<i>Crème glacée à la vanille de Madagascar, chocolat chaud, amandes grillées et chantilly</i>	
Mille-feuille glacé passion A,C,G.....	11.50
<i>Feuilleté caramélisé, parfait glacé passion, crémeux chocolat blanc à la vanille, coulis passion parfumé à la tonka</i>	
Entremet Gianduja & Macadamia A,C,H,G.....	11.50
<i>Biscuit moelleux cacao, praliné croustillant au macadamia, crémeux et mousse gianduja</i>	
Café gourmand A,C,G,H.....	11.50
<i>Demandez la sélection à nos équipes</i>	

COUPES GLACÉES

Coupe 3 boules c,g.....	8.00
<i>Nos parfums : vanille, chocolat, caramel, café, pistache, fraise, noisette, framboise, coco, poire, citron jaune, citron vert, menthe-chocolat, rhum-raisin, Menthe-Pastille, Cointreau, glacé du jour</i>	
Dame Blanche c,g.....	9.50
<i>Crème glacée vanille, meringue, chocolat chaud et chantilly</i>	
Café Liégeois c,g.....	9.50
<i>Crème glacée café, café expresso, chantilly</i>	
Coupe Choco, brownie et caramel A,C,G,H.....	10.50
<i>Crèmes glacées chocolat et caramel, brownie, caramel au beurre salé et chantilly</i>	
Coupe Nocciolata c,g,H.....	10.50
<i>Crème glacée noisette, crème glacée vanille, nocciolata maison, noisettes grillées et chantilly</i>	
Coupe Framboise meringuée c,g.....	10.50
<i>Sorbet framboise, crème glacée vanille, meringue, coulis de framboise et chantilly</i>	
Coupe Vallée de la Loire c,g.....	11.50
<i>Sorbet poire, eau de vie de poire</i>	
Coupe Menthe-Pastille c,g.....	11.50
<i>Sorbet Menthe-pastille et liqueur de Menthe-Pastille</i>	
Coupe Colonel c,g.....	11.50
<i>Sorbet citron jaune, vodka</i>	

POISSONS

Thon juste snacké <small>D,G,L</small>	22.50
<i>Caviar de courgettes, risotto crousti-fondant et tomates cerises rôties</i>	
Saumon Bömlo en croûte <small>A,D,G,H,L</small>	23.50
<i>Parmesan et basilic, Coulis de poivrons piquillos, Petit épeautre au pesto</i>	
Filet de Bar rôti <small>D,G,L</small>	24.50
<i>Mousseline de carottes jaunes au curcuma et cardamome, mini fenouil, émulsion citron, huile d'olive et aneth</i>	

VIANDES

Côte de Boeuf pour 2 personnes <small>C,G,L</small>	89.00
<i>Viande française sélectionnée par JA Gastronomie Environ 1,100 kg, Accompagnement et sauce au choix</i>	
Entrecôte environ 300g race Française <small>C,G,L</small>	29.50
<i>Sauce béarnaise ou roquefort, Accompagnement au choix</i>	
Bavette Angus de Castille <small>G,L</small>	26.50
<i>«Miguel Vergara», Sauce au poivre et poivron, Accompagnement au choix</i>	
Pressé de poulet fermier <small>A,G,H,L</small>	26.50
<i>Sauce aux morilles, jeunes pousses épinards, crumble noisette écrasé de pommes de terre</i>	
Ris de veau aux morilles <small>G,L</small>	32.50
<i>Écrasé de pommes de terre</i>	
Rognons de veau flambés au Cognac <small>A,G,L</small>	22.50
<i>Sauce Normande aux champignons, Conchiglionis</i>	
Hamburger de la Brasserie <small>A,C,G</small>	19.50
<i>Steak haché charolais, poitrine artisanale fumée, comté, oignons confits, crème au poivre, Frites Maison</i>	
Burger Italien au poulet croustillant <small>A,C,G</small>	21.50
<i>Poulet pané Panko, pesto rosso, stracciatella, roquette et pickles d'oignon rouges, Frites maison</i>	
La Goulaine Plat emblématique de l'Anjou <small>A,C,G,J,L</small>	19.50
<i>Tourte feuilletée aux rillauds, champignons, échalotes, chenin moelleux d'Anjou, tomme Angevine, Salade</i>	
Nos tartares de bœuf "au couteau" Frites Maison	
· Le Classique <small>C,D,J,L</small>	18.50
<i>Selon votre goût, préparé ou non</i>	
· En Habit Blanc <small>C,D,J,L,G</small>	19.50
<i>Parmesan & crème balsamique</i>	
· Le Terre & Mer <small>C,D,J,L,N</small>	22.50
<i>Aux huîtres fines de Claire</i>	

ACCOMPAGNEMENTS

Salade verte, pickles	3.00
Frites maison	4.00
Conchiglionis	4.00
Écrasé de pommes de terre	4.00
Gratin dauphinois	4.50
Haricots verts frais	4.50
Petit épeautre au pesto	4.50

SPIRITUEUX

Tequila Olmeca	9.00
Vodka Eristoff	9.00
Vodka Greygoose	14.00

GIN

Gin Bombay Original	9.00
Gin Pink Pepper	12.00
Gin Wessex	11.50
<i>Alfred the great gin ou Sicilian Lemon</i>	
Gin Wessex Wyvern's classic gin	12.50

RHUM

Santa Teresa Vénézuéla	15.00
Montebello 8 ans Guadeloupe	15.00
Admiral Rodney Princessa Sainte-Lucie	20.00
El Dorado 21 ans Guyane	25.00

WHISKIES

BOURBON

Four Roses Kentucky	10.00
Jack Daniel's Tennessee	10.00

BLEND

William Lawson's Écosse	10.00
Ballantines Écosse	10.00
Chivas Écosse	11.00

SINGLE SPOT STILL

Jameson Irlande	10.00
-----------------------	-------

SINGLE MALT

Deveron 10 ans Écosse	11.00
La Piautre France	12.00
La Piautre tourbé	12.00
Craigellachie 13 ans Écosse	15.00
Lagavulin 16 ans Écosse	20.00

FORMULE EXPRESS

Uniquement pour le déjeuner du lundi au vendredi et hors jours fériés, jusqu'à 10 personnes.

Demandez l'entrée et le plat du jour à notre équipe.

Plat	18.00
Entrée, Plat ou Plat, Dessert	20.90
Entrée, Plat et Dessert	23.90

MENU ENFANT

Jusqu'à 10 ans..... 13.50

Steak haché ou Fish & Chips

Garniture au choix

Dessert au choix

Mousse au chocolat, panna cotta ou 2 boules de glace

À PARTAGER

Assiette de 3 fromages affinés G..... 11.50

Comté 12 mois, Camembert et S^{te}-Maure-de-Touraine

Planche de charcuteries L..... 15.50

Planche mixte LG..... 21.50

Suivant la sélection de notre charcutier

HORS D'ŒUVRES

Terrine maison du moment C,G,L..... 8.00

Salade de mâche, pickles et cornichons

Burratina crémeuse A,G,K..... 9.50

Houmous, artichauts marinés, roquette, tomates confites et croûtons à l'huile d'olive

Poulpe à la plancha A,C,G,N..... 14.50

Morcilla Ibérique et Tagliolini à l'encre de seiche

Foie gras de canard maison A,L..... 16.50

Chutney abricot au piment d'Espelette, gel miel et romarin & brioche tiède maison

Gravlax de saumon D,L,G..... 17.50

Sauce citron menthe fraîche, légumes croquants, gel au citron vert

VÉGÉTARIEN

Salade Veggie & Falafels V..... 16.50

Avocat, pois chiches, concombre, radis, graines de chia, tomates confites, crackers aux graines, Sauce végé au citron et à la menthe fraîche

Nouilles aux légumes & Tofu frit A,C,F,K..... 16.50

Tofu fumé, carottes, pakchoï, shimejis, coriandre, sésame

ALLERGÈNES

A - Céréales (gluten) ; B - Crustacés ; C - Œufs ; D - Poissons ;

E - Arachides ; F - Soja ; G - Lait ;

H - Fruits à coques ; I - Céleri ; J - Moutarde ;

K - Graines de sésame ; L - Anhydride sulfureux ;

M - Lupin ; N - Mollusques

Pour toute allergie, merci de prévenir notre équipe en cas d'éventuelles traces d'allergènes.

FRUITS DE MER

6 crevettes de Madagascar 13.00

Bouquet de crevettes grises 13.50

Buisson de langoustines 9 pièces 23.00

Assiette de bulots 12.00

Bigorneaux 12.00

Palourdes 12 pièces 12.00

Demi Tourteau 14.50

HUÎTRES DU BASSIN MARENNES-OLÉRON

6 Fines de Claire n°3..... 13.50

6 Spéciales de Claire n°2 18.60

PLATEAUX DE FRUITS DE MER

Méli-Mélo 15.00

2 crevettes de Madagascar, 3 langoustines, Crevettes grises

Assiette de la mer 1 personne..... 23.00

3 huîtres n°3, 2 langoustines, 6 bulots, 2 crevettes de Madagascar, Bigorneaux

Le Mareyeur 1 personne 39.50

4 huîtres n°3, 3 langoustines, Palourdes, Bigorneaux, Crevettes grises, Bulots, 2 crevettes de Madagascar

Panaché d'huîtres et crustacés 1 personne..... 41.50

4 huîtres n°3, 4 huîtres n°2, 3 langoustines, 2 crevettes de Madagascar, Crevettes grises

Le Brasserie de la Gare 2 personnes..... 99.50

18 huîtres n°3, 6 langoustines, Palourdes, Crevettes grises, 6 crevettes de Madagascar, Bigorneaux, Bulots,

Demi tourteau en supplément pour tout plateau 14.50

SALADES COMPOSÉES

Salade Veggie & Falafels V..... 16.50

Avocat, pois chiches, concombre, radis, roquette graines de chia, tomates confites, crackers aux graines, Sauce végé au citron et à la menthe fraîche

Salade Caesar au poulet frit A,C,D,G,J,L 18.50

Poulet pané Panko, sucrose, tomates confites, lard, olives taggiasche, pickles d'oignons rouges, copeaux de parmesan et sauce caesar

Salade de la Brasserie D,G,H,J,L 19.50

Gravlax de saumon, burratina, mangue, avocat, concombre, radis, tomates confites, roquette et pesto

Salade riche Terre & Mer A,B,C,D,G,J,L 23.50

Foie gras de canard, magret fumé, gravlax de saumon, langoustines, crevettes de Madagascar, tomates confites, radis, brioche tiède maison & crème citron menthe fraîche