

LA BRASSERIE

Le restaurant du

1055

OUVERT
7J/7
MIDI et SOIR



NOS BIÈRES

- | | | | | |
|-------------|--|------------------|------------------|-------------------|
| 1055 | LA CLASSIQUE
La bière qui désaltère, qui se boit facilement et qui se marie à tous les plats ! | Fruits
★★★★ | Amertume
★★★★ | Fraicheur
★★★★ |
| 1055 | LA BLONDE
Habillée d'une belle robe jaune d'or et limpide, elle est relativement fruitée avec des pointes épicées. | Fruits
★★★★ | Amertume
★★★★ | Fraicheur
★★★★ |
| 1055 | LA BLANCHE
Bière à l'amertume fine et équilibrée, elle se caractérise par des arômes d'agrumes, floraux et vanillés. | Fruits
★★★ | Amertume
★★★★ | Fraicheur
★★★★ |
| 1055 | LA ROUGE
Intense parfum de fruits rouges, à dominante de fraise, notes de réglisse et d'épices, elle est parfaite à déguster avec une assiette de tapas. | Fruits
★★★★ | Amertume
★★★ | Fraicheur
★★★★ |
| 1055 | L'AMBRÉE
Bière intense à l'amertume prononcée, la bière ambrée est connue pour ses arômes de fruits mûrs et d'orange amère. | Fruits
★★★ | Amertume
★★★★ | Fraicheur
★★★★ |
| 1055 | LA SELECTION
Pour découvrir la sélection du 10 55, demandez conseil à nos serveurs ! | Surprise
★★★★ | | |

NOTRE HISTOIRE

Mais pourquoi le « 10 55 » ?
Toute notre histoire a commencé avec notre premier établissement, à Perrigny dans le Jura, au 1055 de la rue de la Lième. Ensuite, nous avons décliné ce chiffre dans notre numéro de téléphone.
Puis, est né notre site, www.1055.fr
Notre établissement de Bourg est le premier licencié, nous en sommes fiers ! Lui aussi est joignable au 10 55, mais le 04.28.44.10.55 !

Bref, vous l'aurez compris... Le 10 55 se développe ! Plus qu'un pôle de loisirs, le 10 55 est avant-tout une aventure et une réussite familiale et locale qui prend maintenant possession de nouveaux territoires... Bienvenue au 10 55 de Bourg-en-Bresse !

CÔTÉ CUISINE

Au 10 55, on fouille, on découvre, on s'inspire, on se trompe, on rectifie, on innove, on partage... Puis on aime. On aime surtout la bonne cuisine après une partie de bowling ou une victoire au laser game. Pour cela, on a un chef et une équipe qui s'affairent en cuisine pour vous préparer de bons petits plats !
Votre satisfaction est notre priorité, nous espérons donc que vous savourerez chaque bouchée et chaque instant de votre expérience au 10 55.
Alors... Bon appétit !"

HAPPY HOUR

Du lundi au vendredi, de 17h à 19h30

33 cl = 50cl

Toutes nos bières pression en 50cl au prix de la 33cl ! Les cocktails sans alcool à 5€



Suivez-nous sur les réseaux !



Photos non contractuelles. Prix nets, service compris, en euros TTC

LES BIÈRES PRESSION

	25 cl	33 cl	50 cl	1,5 l
 LA CLASSIQUE	2,90€	3,90€	5,60€	16,00€
 LA BLONDE - 6,7°		5,90€	7,30€	21,00€
 LA BLANCHE - 6°		5,90€	7,30€	21,00€
 LA ROUGE - 6°		5,90€	7,30€	21,00€
 L'AMBRÉE - 6,5°		5,90€	7,30€	21,00€
 LA SÉLECTION	3,90€	4,90€	6,70€	19,00€
 LA HOP HOUSE GUINNESS BLONDE - 5°		6,10€	7,10€	23,00€
 IPA		5,90€	7,30€	21,00€

SUGGESTION

Le plat de votre enfance revisité

COQUILLETTES JAMBON TRUFFÉ

COQUILLETTES CUITES FAÇON RISOTTO CRÉMEUX

PARMESAN

JAMBON BLANC TRUFFÉ

13,90€

LES WRAPS

Accompagnés de salade et frites

SAUMON (Wrap servi froid)

Salade, Tomates, Saumon fumé, Avocat, Crème d'herbe citronnée

13,90€

POULET CURRY (Wrap servi tiède)

Salade, Tomates, Oignons frits, Aiguillettes de poulet crispy, Sauce curry

13,90€

MENU KIDS 2€ *

Aiguillettes de poulet crispy

OU

Burger enfant Classic

Pain burger - Ketchup - Steak haché de 100g

OU

Burger enfant Cheddar

Pain burger - Ketchup - Steak haché de 100g - Sauce cheddar

OU

Pizza enfant (15 cm)

Margarita ou Traditionnelle

OU

Fish and chips

Poisson pané - Citron - accompagné de sa portion de frites fraîches maison

Mousse au chocolat

OU

Glace enfant (Barbe à Papa ou Pâte à tartiner)

+ Un paquet de bonbons offert

* Pour l'achat d'un bracelet Kids et d'un menu Adulte (Menu réservé aux enfants -12 ans et 1,5M), Menu seul sans entrée au Kid Park : 6,90€

A PARTAGER

LA PLANCHE FRITES +3€

L : 12,90€ XL : 18,90€

Bresse Bleu / Comté / Morbier / Jambon Cru / Jambon Blanc / Chorizo doux / Saucisse de Morteau / Focaccia / Micro beurre / Cornichon / Salade / Tapenade maison

ASSORTIMENT DE FROMAGE

10,90€

Bresse Bleu / Comté / Morbier / Chèvre / Billes de mozzarella

PIZZA XXL ENVIRON 45 CM DE DIAMÈTRE

19,90€

1) Sélectionnez une pizza parmi nos pizzas
2) Pour les indécis : 2 recettes sur la même pizza

TAPAS

L

3 Beignets de crevette 4 Accras de morue 2 Camemberts snack
2 tomato/mozza sticks 2 Oignons rings 9 Pops au poulet
Sauce cheddar et sauce tartare maison
frites

12,90€

XL

3 Beignets de crevette 4 Accras de morue 2 Camemberts snack
2 tomato/mozza sticks 2 Chèvre fondant snack
2 mozza cheese stick 6 Oignons rings 9 Pops au poulet
Sauce cheddar et sauce tartare maison
frites

18,90€

LES PIZZAS

Ajoutez votre bol de salade : +2€

LA MARGARITA tomate

Mozzarella, olives noires

9,90€

LA TRADITIONNELLE tomate

Mozzarella, jambon blanc, champignons, olives noires

11,50€

LA 4 FROMAGES tomate

Mozzarella, Bresse Bleu, Morbier, Comté, Olives noires

13,90€

LA BRESSANE crème

Mozzarella, Pommes de terre, Blanc de poulet, Persillade, Olives noires

13,90€

LA NORVÉGIENNE crème

Mozzarella, Saumon fumé, crème citronnée, Roquette Tomates fraîches, Olives noires

14,90€

LA CHÈVRE PESTO tomate

Billes de mozzarella, Oignons rouges, Chèvre, Pesto Tomates fraîches, Olives noires

14,50€

LA VÉGÉTARIENNE tomate

Mozzarella, Aubergines, Courgettes, Poivrons, Oignons rouges Olives noires

13,90€

LA MEXICAINE tomate

Mozzarella, Poivrons, Oignons rouges, Chorizo, Viande de bœuf Olives noires

15,90€

LA CALZONE tomate

Mozzarella, Jambon Blanc, Champignons, Œuf

Accompagnés de salade. Le tout dans une pâte pliée en deux !

13,90€



COUP DE COEUR



VÉGÉTARIEN



BURGERS

Steaks hachés : 

Pains : 

Nos Hamburgers sont servis avec Frites ou pommes de terre grenailles persillées ou Bol de Salade ou Wok de légumes du moment
Steak - L : 150g - XL : 300g

Remplacez le steak haché par un steak haché végétal :
+ 3€

LE CLASSIC BURGER

Pain burger, Sauce burger maison, Mesclun, Tranches de Tomate fraîche, Oignons rouges, Steak haché

L - 11,90€ XL - 14,90€

LE BURGER DU CHEF

Pain burger, Sauce burger maison, Tranches de Tomate fraîche, Oignons rouges, Steak haché, Lard grillé, Œuf au plat, Sauce Comté

L - 16,90€ XL - 19,90€

LE CHEDDAR BURGER

Pain burger, Sauce burger maison, Mesclun, Tranches de Tomate fraîche, Oignons rouges, Steak haché, Lard grillé, Sauce cheddar fondu

L - 15,90€ XL - 18,90€

LE JURASSIC

Pain burger, Sauce burger maison, Mesclun, Tranches de Tomate fraîche, Oignons rouges, Steak haché, Lard grillé, Sauce Morilles et vin jaune

L - 18,90€ XL - 22,90€

LE FISH

Pain burger, Sauce burger maison, Cheddar, Cornichons américains, Mesclun, Tranches de Tomate fraîche, Oignons rouges, Poisson pané, Sauce Tartare

L - 13,90€ XL - 16,90€

LE CHÈVRE MIEL

Pain burger, Sauce burger maison, Mesclun, Tranches de Tomate fraîche, Oignons rouges, Steak haché, Lard grillé, Tranche de Chèvre, Miel

L - 17,90€ XL - 21,90€

LE BRESSAN

Pain burger, Sauce burger maison, Mesclun, Tranches de Tomate fraîche, Oignons rouges, Emincé de poulet, Sauce Moutarde à l'Ancienne

L - 16,90€ XL - 19,90€

L'ASSIETTE MONSTER *

L - 26,90€ XL - 29,90€

*2 hamburgers au choix de la même taille

* Supp/hamburger : 4€ pour le Jurassic

* Prix pour une pers. - Couvert supp : 8€

NOS SALADES

Salade repas : avec portion de frites ou pommes grenailles

Plat Repas

LA CHEVRETTE

Salade, Tomates, Oignons rouges, Chiffonnade de Jambon Cru, Œuf au plat, Toasts de chèvre chaud et miel, Sauce salade

15,90€ 17,90€

LA CESAR

Salade, Tomates, Oignons rouges, Croutons (nature), Copeaux de parmesan, Œuf au plat, Aiguillettes de poulet crispy, Sauce César

15,50€ 17,50€

L'OCEANE

Salade, Tomates, Crevettes, Saumon fumé, Avocat, Concombre, Mini Blinis, Crème d'herbe citronnée

16,90€ 18,90€

NOS VIANDES



Toutes nos viandes sont de provenance Française et servies avec frites ou pommes de terre Grenailles persillées ou Bol de Salade ou Wok de légumes du moment

TARTARE DE BOEUF

Tartare de Bœuf Charolais 150g coupé au couteau, Jaune d'œuf, Échalotes, Câpres, Cornichons, accompagné de sa Salade, Tomates et Portion de frites

17,90€

ENTRECÔTE 300g

Garniture au choix, Sauce au choix

23,90€

CUISSE DE POULET

Cuisse de poulet (Halal), Garniture au choix, Sauce au choix

14,90€

SAUCE AU CHOIX : sauce au bleu de Bresse, sauce au poivre, sauce moutarde à l'ancienne, sauce cheddar

Sauce morilles et vin jaune maison : supplément 5€

Sauce comté : supplément 2€

NOS POISSONS

FISH & CHIPS

Poisson pané accompagné de sa salade et sa portion de frites fraîches maison, Citron, Sauce tartare maison

16,90€

MENUS

FORMULE DEJEUNER CHRONO

Du lundi au vendredi, midi uniquement, hors vacances scolaires et jours fériés. Nous consulter.

Plat du jour ou Pizza 9.90€

Fromage / Bressane / Végétarienne

A AJOUTER

+2€ L'entrée du jour
(et pas celle du soir)

+3€ Le dessert du jour
Nos desserts sont faits
avec amour
dans nos cuisines

MENU BISTROT

19,90€

Burger Classic (L)

+ Dessert du moment + 1 bière en 25cl ou un soda

+3€

Votre burger en XL

+5€

Votre bière en 33cl et
le burger de votre choix en L

NOS BOISSONS

APERITIFS

Martini Rocks (rouge, blanc, rosé) - 7cl	3,90€
Martini Bianco Tonic - 7cl <i>Bianco, citron vert, Tonic</i>	4,90€
Macvin - 4cl	3,90€
Ricard, Pastis 51 - 2cl	2,90€
Pontarlier - 2cl	2,90€
Perroquet, Tomate - 2cl	3,10€
Kir vin blanc - 12cl	3,90€
Kir crémant - 12cl	5,50€
Suze - 4cl	4,30€
Jack Daniel's N°7 - 40° 4cl	7,50€
Clan Campbell - 40° 4cl	7,00€

NOS COCKTAILS

LES AVEC

8,90€

MOJITO (10 cl)

Rhum, menthe fraîche, citron vert, sucre et eau gazeuse

SEX ON THE BEACH (20cl)

Vodka, jus d'orange, jus d'ananas, parfum fruit de la passion, papaye, pêche et melon

LES SANS

VIRGIN MOJITO (10cl)

Menthe fraîche, citron vert, sucre et eau gazeuse

6,90€

PARADISE DREAM

Jus d'ananas, cascade de saveurs fraise, framboise, grenadine et pêche blanche

Rendez-vous sur notre carte des boissons pour découvrir tous nos autres cocktails, nos bières bouteilles, notre cave à bières et bien plus encore !

NOS VINS

LES ROUGES

PAYS D'OC

Flying solo *Domaine Gayda - IGP*
Merlot *Les jamelles - IGP*

BUGEY

Manicle - «*Cuvée des Rocailles*» - Caveau Bugiste - AOC

BOURGOGNE

Givry - 1er cru *Steinmaier* - Cave de Buxy AOP

VALLEE DU RHONE

Côtes du Rhône *Domaine Guigal - AOP*

CALIFORNIEN

California Zinfandel
The Sheriff of Buena Vista

LES BLANCS

PACHERENC du *Vic-Bilh* - *Collection Plaimont - AOC (moelleux)* 4,90€

PAYS D'OC

Flying solo *Domaine Gayda - IGP*

BUGEY

Chardonnay *Cuvée «Maxime», Maison Argelot 2017 AOC* 4,80€

BOURGOGNE

Saint Véran *Domaine Paradis - AOP*

Mâcon Fleur Blanche *Cave de Viré - AOP*

LES ROSES

Gourmandises *Presqu'île des Saint Tropez - IGP*

Côtes de provence *Les Limberts - AOP*

LES BULLES

Crémant Brut - Sélection du barman

Champagne - Sélection du barman

EAUX ET SODAS

La pétillante du 10 55 - 1l

Vittel sirop - 25cl

Carola bleue - plate - 1l

Carola bleue - plate - 50cl

Perrier - 33cl

Perrier sirop ou rondelle - 33cl

Pepsi - Pepsi max - 30cl

Lipton Ice Tea - 30cl

Oasis - 25cl

Schweppes Tonic - 25cl

Schweppes Agrum - Lemon - 25cl

Orangina - 30cl

Limonade - 30cl

Diabolo sirop - 30cl

Carafe diabolo - 1l

2,00€
3,50€
3,90€
2,90€
3,60€
3,90€
3,60€
3,60€
3,50€
3,90€
3,90€
3,90€
3,90€
3,60€
3,20€
3,40€
8,00€

SIROPS

Caramel, Cassis, Cerise, Citron, Mûre, Fraise, Framboise, Grenadine, Pêche, Menthe, Pomme, Violette, Vanille, Kiwi, Passion, Kiwi-Banane, Anis.

Carafe sirop 1L - 6,00€

JUS ET NECTARS

Granini Prémium :

Fraise, Framboise, Abricot, Ananas, Orange, ACE, Pamplemousse, Pomme, Tomato, Poire.

DIGESTIFS ET LIQUEURS

Rhum Don Papa - 4cl	7,00€
Cognac - 4cl	7,50€
Marc du Bugey - 4cl	7,00€
Eau de vie : poire, mirabelle, framboise - 4cl	7,50€
Cointreau - 4cl	6,00€
Bailey's - 4cl	6,00€
Get 27 - 4cl	6,00€
Get 31 - 4cl	6,00€
Get «pétillant» (27 ou 31) - 4 cl	7,00€
Limoncello - 4cl	5,00€

BOISSONS CHAUDES

Expresso / déca	1,70€
Double expresso ou Déca	3,40€
Petit crème	2,20€
Café allongé	1,90€
Café au lait	3,70€
Machiato	3,70€
Capuccino - mousse de lait	3,70€
Chocolat chaud	3,20€
Chocolat viennois - Chantilly	3,70€
Café viennois - Chantilly	3,70€
Thé, infusion	3,00€
(Nature ou parfumé)	
Thé lait ou citron rondelle	3,30€

& GLACES

NOS DESSERTS

CAFE GOURMAND

ou Thé

7,90€

COULANT au chocolat

et sa glace vanille Madagascar et sa chantilly maison

6,90€

CREME BRULEE vanille

6,90€

MOUSSE au chocolat

et sa mignardise

5,90€

SALADE de 5 fruits frais

et son sorbet de fruit

6,50€

Accompagnée d'un verre de Don Papa (2CL) +3,50€

NOS PARFUMS DE GLACE

Vanille de Madagascar, Caramel beurre salé, Framboise, Citron, Fraise, Griotte, Rhum ambré/raisin, Passion, Barbe à Papa, Café, Pâte à tartiner, Pistache

LES POSSIBILITES

Coupe 2 boules 3,90€ Boule supplémentaire 1,50€ Supplément chantilly 1,00€

LES GLACES

LA COUPE NUT'

1 boule vanille madagascar, 1 boule pâte à tartiner, Nutella, chantilly

7,50€

LA GRIOTTINE

1 boule vanille, 1 boule griotte, griottines, chantilly

7,90€

LA GOURMANDE

Glaces vanille, pâte à tartiner et caramel beurre salé, moelleux au chocolat, amandes effilées, coulis de chocolat, chantilly

7,90€

LA 10 55

Sorbets framboise et fraise, pralines roses, coulis de framboise, chantilly

7,50€

LA DAME BLANCHE

2 boules vanille, coulis de chocolat, amandes effilées et chantilly

6,90€

LE COLONEL

2 boules citron + Vodka

7,90€

DESSERTS

Pichet Pichet

	12cl	25cl	50cl	75cl
LES ROUGES				
PAYS D'OC				
Flying solo <i>Domaine Gayda - IGP</i>				16,00€
Merlot <i>Les jamelles - IGP</i>	3,70€	6,50€	12,50€	19,00€
BUGEY				
Manicle - « <i>Cuvée des Rocailles</i> » - Caveau Bugiste - AOC	6,50€	12,90€	24,00€	35,00€
BOURGOGNE				
Givry - 1er cru <i>Steinmaier</i> - Cave de Buxy AOP				39,00€
VALLEE DU RHONE				
Côtes du Rhône <i>Domaine Guigal - AOP</i>	5,50€	9,90€	19,50€	28,50€
CALIFORNIEN				
California Zinfandel	5,90€		22,00€	29,00€
The Sheriff of Buena Vista				49,00€
LES BLANCS				
PACHERENC du <i>Vic-Bilh</i> - <i>Collection Plaimont - AOC (moelleux)</i>	4,90€			24,90€
PAYS D'OC				
Flying solo <i>Domaine Gayda - IGP</i>				16,00€
BUGEY				
Chardonnay <i>Cuvée «Maxime», Maison Argelot 2017 AOC</i>	4,80€	8,90€	16,50€	24,00€
BOURGOGNE				
Saint Véran <i>Domaine Paradis - AOP</i>	6,50€	10,90€	20,00€	29,90€
Mâcon Fleur Blanche <i>Cave de Viré - AOP</i>	4,50€	8,90€	17,00€	23,00€
LES ROSES				
Gourmandises <i>Presqu'île des Saint Tropez - IGP</i>	3,50€	5,00€	9,90€	14,50€
Côtes de provence <i>Les Limberts - AOP</i>	4,50€	8,90€	17,00€	23,00€

	Coupe	Bouteille	Magnum
Crémant Brut - Sélection du barman	5,50€	27,00€	
Champagne - Sélection du barman	8,50€	49,00€	99,00€

25cl
2,30€

25cl
3,90€