

# LA BRASSERIE

## Le restaurant du



**OUVERT**  
7J/7  
MIDI et SOIR



**LE BURGER  
autrement**

# NOS BIERES



### LA CLASSIQUE

La bière qui désaltère, qui se boit facilement et qui se marie à tous les plats !

Fruits  
★★★

Amertume  
★★★

Fraicheur  
★★★



### LA BLONDE

Habillée d'une belle robe jaune d'or et limpide, elle est relativement fruitée avec des pointes épicées.

Fruits  
★★★

Amertume  
★★★

Fraicheur  
★★★



### LA BLANCHE

Bière à l'amertume fine et équilibrée, elle se caractérise par des arômes d'agrumes, floraux et vanillés.

Fruits  
★★★

Amertume  
★★★

Fraicheur  
★★★



### 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  
★★★



### 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  
★★★



### LA SELECTION

Pour découvrir la sélection du 10 55, demandez conseil à nos serveurs !

Surprise  
★★★

## L'HISTOIRE

D'un petit restaurant devenu une grande  
**Brasserie.**

Au 10 55, on pense, on innove, on va chercher les idées ailleurs, on se trompe, on se corrige et ça donne quelques années plus tard, **La Brasserie**, le restaurant du 10 55. Pour un «bowling», nous faisons de la bonne cuisine. Avec une vraie cheffe et une vraie équipe. Alors forcément, nous vous remercions.

Parce que notre succès, c'est grâce à vous.

Nous espérons que vous allez apprécier votre expérience chez nous. Parfois, il nous arrive d'être en rupture de certains produits. Nous sommes désolés, nous ne le faisons pas exprès. Bon appétit à vous !

## LE SAVIEZ-VOUS?

On s'appelle le 10 55 parce que ....

On est au N° 1055 de la rue de la Lième à Perrigny ! Et c'est aussi le 03 84 87 1055, le [www.1055.fr](http://www.1055.fr)...

Bref, vous l'aurez compris, on a décliné notre nom partout !

Le 10 55 c'est une vraie success story 100% familiale et locale. Notre plus belle réussite ? Le parking bien sûr !

**HAPPY  
HOUR**

Du lundi au vendredi, de 17h à 19h

**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 BIERES PRESSION

	25 cl	33cl	50cl	1.5l
 LA CLASSIQUE	2.90€	3.70€	5.20€	16.00€
 LA BLONDE - 6,7°	-	5.90€	7.10€	21.00€
 LA BLANCHE - 6°	-	5.90€	7.10€	21.00€
 LA ROUGE - 6°	-	5.90€	7.10€	21.00€
 L'AMBREE - 6,5°	-	5.90€	7.10€	21.00€
 LA SELECTION - 5°	3.80€	4.60€	6.10€	18.00€

## NOUVEAUTES

MAGRET DE CANARD 17.90€

### PIZZAS

L'ANDOUILLETTE Andouillette BOBOSS', oignons jaunes, mesclun, filet d'huile d'olive, mozzarella 14.50€

LA CALZONE Jambon blanc, champignons frais, olives, mozzarella, le tout dans une pâte pliée en deux ! 13.90€

### BURGERS

LE MONT D'OR steak haché de boeuf, lard grillé, sauce Mont d'Or, tomate, mesclun, oignons rouges, sauce premium L : 15.90€  
XL : 18.90€

LE BOBOSS' Andouillette, compotée d'oignons, lard grillé, tomate, mesclun, oignons rouges, sauce premium L : 15.90€  
XL : 18.90€

## LES BAGELS

Tous nos bagels sont servis avec un bol de salade, frites ou pommes de terre rissolées à volonté


LE CHEVROU  13.90€

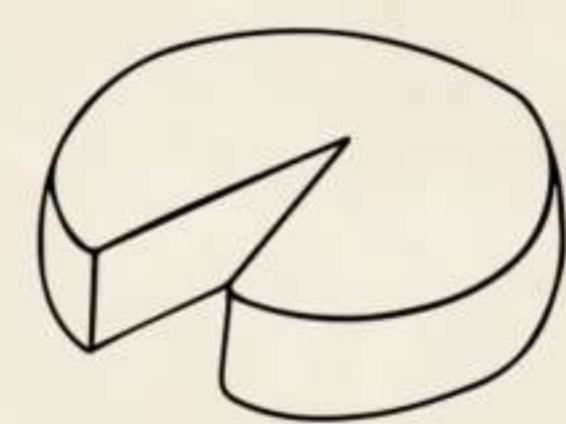
Pain Bagel, tapenade de tomate, jambon cru, chèvre pané, miel, mesclun

LE NEW YORKAIS 12.90€

Pain Bagel, sauce barbecue, poulet, bacon, cheddar, oeuf au plat et mesclun

## LA BOITE CHAUDE

 Petit crémeux du jura, pommes de terre au four, crème ciboulette, jambon blanc, jambon cru, mesclun, cornichons, beurre 18.90€



## MENU KIDS

2€\*

Aiguillettes de poulet multigraines OU Hamburger Classic OU Cheddar (steak haché 100g) + frites OU pizza Traditionnelle (15cm)


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 un menu adulte (menu réservé aux enfants de -12 ans et -1.5m)  
Menu seul sans entrée Kid Park : 6,90€

## A PARTAGER

LA PLANCHE FRITES +3€ L : 9.90€

Brie, fourme d'Ambert, Comté, Morbier, jambon cru, jambon blanc, chorizo, saucisse de Morteau, foccacia et huile d'olive, beurre, cornichons, salade XL : 15.90€

PIZZA XXL environ 45 cm de diamètre  19.90€


1) Choisissez votre base (crème ou tomate)  
2) Sélectionnez une pizza parmi nos pizzas ci-dessous  
3) Pour les indécis, 2 recettes sur la même pizza !


### PIZZAS

Choisissez dans notre carte une pizza à partager, c'est sympa en apéritif !

Tarif en fonction de la pizza choisie

### TAPAS

 2 beignets de crevette, 4 accras de morue, 2 fish chunks, 9 pops poulet, 2 camembert snacks, 2 onion rings. 9.90€

 Assortiment en L + 4 onion rings + 3 chèvre fondant snacks, 2 cheddar cheese sticks. 14.90€

## LES PIZZAS


Choisissez votre base : crème ou tomate !

Ajoutez votre bol de salade : 2€




LA TRADITIONNELLE Jambon blanc, champignons frais, olives, mozzarella 9.90€


LA FROMAGE Morbier, fromage à raclette, Fourme d'Ambert, olives, mozzarella 12.90€


LA POULET  Poulet, moutarde à l'ancienne, roquette, oignons rouges, filet d'huile d'olive, mozzarella 12.90€


LA RACLETTE Fromage à raclette, jambon cru, mesclun, filet d'huile d'olive, mozzarella 13.90€

LA CHEVRETTE  Fromage de chèvre, miel, noix, oignons rouges, mesclun, filet d'huile d'olive, mozzarella 12.90€

LA VEGETARIENNE  Poivrons, oignons jaunes, origan, mesclun, filet d'huile d'olive, mozzarella 12.90€

L'ANDOUILLETTE  Andouillette BOBOSS', oignons jaunes, mesclun, filet d'huile d'olive, mozzarella 14.50€

LA MONT D'OR  Saucisse de Morteau, pomme de terre, Mont d'Or, mesclun, mozzarella 13.90€

LA CALZONE  Jambon blanc, champignons frais, olive, mozzarella, le tout dans une pâte pliée en deux ! 13.90€



NOUVEAUTE



COUP DE COEUR



VEGETARIEN

# BURGERS

Nos Hamburgers sont servis avec frites ou pommes grenailles ou bol de salade ou ratatouille  
L : 150g - XL : 300g

↑ Remplacez le steak haché par un steak végétal : + 2€ ↓

## LE RACLETTE

Steak haché de boeuf, fromage à raclette, rösti, lard grillé, tomate, mesclun, oignons rouges, sauce premium L - 14.90€ XL - 17.90€

## LE CLASSIC BURGER

Steak haché de boeuf, tomate, mesclun, oignons rouges, sauce premium L - 10.90€ XL - 13.90€

## LE BURGER DU CHEF

Steak haché de boeuf, lard grillé, oeuf au plat, sauce Comté, tomate, mesclun, oignons rouges, sauce premium L - 15.90€ XL - 18.90€

## LE CHEDDAR BURGER

Steak haché de boeuf, lard grillé, sauce au Cheddar, tomate, mesclun, oignons rouges, sauce premium L - 14.90€ XL - 17.90€

## LE JURASSIC

Steak haché de boeuf, lard grillé, sauce aux morilles et vin jaune, tomate, mesclun, oignons rouges, sauce premium L - 17.90€ XL - 19.90€

## L'INDIEN

Emincé de poulet, crème coco curry, lard grillé, tomate, mesclun, oignons rouges, sauce premium L - 15.90€ XL - 18.90€

## LE MONT D'OR

Steak haché de boeuf, lard grillé, sauce au Mont d'Or, tomate, mesclun, oignons rouges, sauce premium L - 15.90€ XL - 18,90€

## LE BOBOSS'

Andouillette, compotée d'oignons, lard grillé, tomate, mesclun, oignons rouges, sauce premium L - 15.90€ XL - 18.90€

## L'ASSIETTE MONSTER \*

«Pour les sérieux mangeurs»

L - 19.90€ XL - 26.90€

\*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 pommes rissolées ou frites

### LA MONT D'OR

Lardons, toasts de Mont d'Or, salade, mesclun, tomates (selon saison) oignons, oeuf au plat

### LA CHEVRETTE

Toasts de chèvre et miel, jambon cru, oeuf au plat, salade, mesclun, tomates (selon saison), oignons rouges

### LA CESAR

Poulet pané, croûtons, grana padano, œuf au plat, salade, mesclun, tomates (selon saison), oignons rouges, sauce César

### LA NORVEGIENNE

Saumon fumé, concombre, toasts de fromage frais, œuf au plat, salade, mesclun, tomates (selon saison), oignons rouges

Entrée Plat Repas

8.40€ 14.50€ 17.90€

8.40€ 14.50€ 17.90€

7.90€ 12.90€ 16.90€

8.50€ 14.90€ 17.90€

## NOS VIANDES

Toutes nos viandes sont servies avec frites ou pommes grenailles ou bol de salade ou ratatouille

### TARTARE DE CHAROLAIS au couteau

«Une viande très tendre et persillée, au goût développé, coupée au couteau» - Servi avec frites, mesclun, câpres, oignons, cornichons, tapenade de tomates confites et jaune d'oeuf

### MAGRET DE CANARD 200g

Sauce forestière  
Sauce aux morilles

### SUPREME DE POULET

Sauce au Comté  
Sauce forestière  
Sauce aux morilles

### BAVETTE D'ALOYAU 200g

Sauce à l'échalote  
Sauce aux morilles

### STEAK HACHE pur boeuf 150g

Sauce forestière  
Sauce aux morilles

### ENTRECOTE 350g

Sauce à l'échalote, bleu ou poivre  
Sauce aux morilles

### LE FAJITAS POULET

Emincé de poulet marinés (nouvelle marinade du chef), poivrons et oignons grillés, servis avec tortillas de blé, guacamole, fromage et crème fraîche

## NOTRE POISSON

### FISH & CHIPS

Filet de cabillaud frit, frites, salade et mayonnaise maison

## 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€

### 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 Bianco, citron vert, Tonic	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

#### MOJITO (10 cl)

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

8,90€

#### 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 !

Ajoutez votre sirop ou agrume : +0.30€

## & GLACES

### NOS DESSERTS

CAFE GOURMAND (ou thé)	7,50€
FROMAGE BLANC Nature, crème ou coulis de framboise	4,90€
BROWNIE MAISON 1 boule de glace au choix	6,50€
COULANT au chocolat et sa glace vanille Madagascar	6,50€
CREME BRULEE vanille	6,90€
SALADE DE FRUITS FRAIS et son sorbet framboise accompagnée d'un verre de Don Papa - 2cl	6,50€ +3,50€
MOUSSE au chocolat	5,90€
TARTELETTE du jour Demandez à votre serveur	6,90€
DESSERT du moment Demandez à votre serveur	6,90€

### NOS PARFUMS DE GLACE

Vanille de Madagascar, Chocolat, Caramel beurre salé, Framboise, Citron, Fraise, Mangue, **Griotte, Spéculoos**, Vanille macadamia, Rhum ambré/raisin, Mirabelle, Noix de coco

### LES POSSIBILITES

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

## NOS VINS

### LES ROUGES

#### PAYS D'OC

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

#### JURA

Arbois Pupillin *Domaine Badoz* - AOC

#### BOURGOGNE

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

#### VALLEE DU RHONE

Côtes du Rhône *Domaine Guigal* - AOP

#### VIN DU MONDE

Chianti *Masi Renzo* - DOC

### LES BLANCS

#### PAYS D'OC

Flying solo *Domaine Gayda* - IGP

#### JURA

Côtes du Jura Tradition *Chateau Berthanie* - AOP

#### BOURGOGNE

Saint Véran *Domaine Paradis* - AOP

Mâcon Fleur Blanche *Cave de Viré* - AOP

#### VIN DU MONDE

Pinot Grigio *Santa Sofia* - DOC

### LES ROSES

Gourmandises *Presqu'île des Saint Tropez* - IGP

Côtes de provence *Les Limberts* - AOP

Bardolino *Carlo Damiani* - DOC

### 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 - 33cl

Schweppes Tonic - Virgin Mojito - 25cl

Schweppes Agrum - Lemon - 25cl

Orangina - 30cl

Limonade - 30cl

Diabolo sirop - 30cl

Carafe sirop - 1l

2,00€  
3,50€  
3,90€  
2,90€  
3,50€  
3,80€  
3,50€  
3,50€  
3,50€  
3,50€  
3,50€  
3,50€  
3,50€  
3,50€  
3,20€  
3,40€  
6,00€

## SIROPS

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

25cl  
2,00€

## JUS ET NECTARS

Granini Prémium :

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

25cl  
3,50€

### DIGESTIFS ET LIQUEURS

Rhum Don Papa - 4cl	7,00€
Cognac - 4cl	7,50€
Marc du Jura - 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)	7,00€

### 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€
Machiatto	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€

DESSERTS