



LA Disti

• BRASSERIE PUB •



 [pub.ladistillerie](https://www.facebook.com/pub.ladistillerie)

La Distillerie ■ 11 rue Porte Aiguère ■ 43000 Le Puy-en-Velay

04 71 04 91 12 ■ brasserie.ladistillerie@gmail.com ■ www.brasserie-la-distillerie.fr

Lundi au vendredi : 9h30 à 1h / Samedi : 9h30 à 1h30 / Dimanche : Fermé

Nos menus
dématérialisés



LOCATION DE SALLE JUSQU'À 80 PERSONNES

Entrées

Terrine de campagne à l'andouillette maison <i>Salade</i>	10,00€
Cocktail de crevettes <i>Crevettes marinées, tartare de betteraves, crème de fromage blanc</i>	11,50€
Terrine de foie gras maison <i>Chutney de fruits, pain de mie aux lentilles, aux noix</i>	15,00€
Planche de charcuterie <i>Jambon blanc, jambon cru, bresaola, saucisson, pancetta, chorizo, terrine de campagne</i>	15,00€
Planche du Vourzac <i>Déclinaison de truite de Vourzac : fumée, tartare au curry et rillettes, crème de chèvre au citron vert, oeufs de truite et pain nordique</i>	16,50€

Salades

César <i>Émincé de poulet rôti, copeaux de Grana Padano, sucrine, œuf mollet, tomates cerises, croûtons, vinaigrette au Grana Padano</i>	14,50€
Campagnarde <i>Magret fumé, oeuf, jambon cru, chèvre rôti au lard, mini galette de pommes de terre</i>	15,50€
Maki Poké bowl <i>Tataki de thon, saumon mariné au sésame, wakamé, maki aux légumes chou rouge, carottes au citron et cacahuètes</i>	17,90€
Réunionnaise <i>Samoussa au thon colombo, accras de morue, achard de légumes, vinaigrette au piment, saucisses fumées, rougail tomates au piment</i>	15,50€
Salade Signature Distillerie <i>Sur ardoise</i>	16,50€

Tartines

Italienne <i>Base tomate gruyère, tomates cerises, pesto de basilic, mozzarella, pancetta, oignons rouges, burrata, roquette</i>	14,50€
Mexicaine <i>Base tomate gruyère, boeuf cuisiné aux haricots rouges et poivrons, cheddar, gruyère, brisures de tortilla sauce sriracha</i>	15,50€
Auvergnate <i>Base crème, jambon cru, bleu, pommes de terre, oignons au miel, crème fraîche</i>	15,00€
Chicken <i>Base tomate gruyère, poulet pané, oignons, tomates, cheddar, sauce curry</i>	14,90€
4 fromages <i>Base tomate gruyère, bleu, chèvre, cantal et fromage de pays</i>	14,50€
Nordique <i>Base crème, poêlée de champignons, saumon, mozzarella, crème, tomates</i>	15,00€

Viandes

Andouillette de porc AAA <i>Sauce vigneronne au porto</i>	17,50€
Filet de poulet grillé ~200 g	13,90€
Steak haché façon bouchère 180 g	15,00€
Bavette d'ailoyau ~ 180g	17,90€
Pièce du boucher ~ 200g	18,50€
Entrecôte ~ 250g	20,50€
Magret de canard <i>Demi~180g</i>	17,90€
<i>* Entier~350 g</i>	25,50€
* Filet de bœuf sauce aux morilles ~250g	26,00€
* Côté de bœuf avec os 1kg (pour 2 personnes)	60,00€
* Tomahawk de bœuf	(Sur demande)

Les crus

Tartare de truite du Vourzac <i>Mariné au curry et gingembre</i>	18,50€
Tartare de bœuf charolais <i>Coupé au couteau, sauce cocktail</i>	17,50€
Carpaccio de bœuf à la burrata <i>Copeaux de granapadano, huile d'olive au basilic, jeunes pousses, gressin</i>	17,50€
Tataki de thon <i>Sauce yakitori au sésame, crème de wasabi, maki aux légumes</i>	16,50€

Poissons

Filet de truite saumonée du Vourzac à la plancha	19,90€
Crevettes black tigers : <i>Flambées au Whisky</i> <i>ou</i> <i>Poêlées au piment (piquant)</i>	21,00€
Seiches en persillade	16,50€
Burger bœuf classique <i>Sauce cocktail aux câpres et cornichons</i>	16,90€
Burger aux aiguillettes de poulet pané frit	16,90€
Burger au thon albacore <i>Pavé de thon et saumon fumé, coulis de gingembre au vinaigre, tzatziki, tomates confites</i>	17,90€
Burger Signature Distillerie <i>Sur ardoise</i>	17,90€

Fontes du terroir

Truffade auvergnate	16,50€
Petit salé aux lentilles du Puy	16,50€
Tripes au chorizo et haricots blancs (piquant)	16,50€

SAUCES

- Poivre
- Bleu
- Barbecue
- Moutarde
- Sauce vigneronne au Porto
- Sauce vierge au yuzu
- Cèpes

GARNITURES

- Lentilles
- Poêlée de légumes frais
- Tagliatelles au pesto de basilic
- Frites
- Gratin dauphinois
- Riz

MENU

Enfant (-12 ans)

Steak haché / nuggets de poulet
+
frites

Mousse au chocolat
/ 2 boules de glace

FORMULE

Disti

Entrée du jour
+
plat du jour / steak haché

ou

Plat du jour / steak haché
+
dessert du jour

MENU

Liberté

Entrée du jour
+
Plat de la carte
au choix hors ceux avec*
+
Dessert de la carte au choix

Fromages •

Faisselle à la crème ou au coulis de fruits rouges	4,50€
Sélection de fromages	6,50€

Desserts •

Dessert du jour	7,00€
Salade de fruits artisanale	7,00€
Pomme rôtie à la crème d'amande et crème fraîche	7,00€
Coulant au chocolat glace vanille chantilly	7,00€
Mousse au chocolat noir	7,00€
Crème brûlée nature ou flambée à la verveine	7,00€
Pana cotta aux fruits rouges ou Nutella et céréales	7,00€
Tiramisu au Kinder Bueno et Nutella	7,00€
Chou façon profiteroles sauce chocolat amandes et chantilly	7,00€
Vacherin glacé verveine, mûre et crumble de lentilles	7,00€
Verveine artisanale gourmande	8,00€
Café gourmand	8,00€

Verveine Artisanale Gourmande

Liqueur Verveine Artisanale 30° 2cl
ou
Liqueur Verveine Artisanale L'Intense 43° 2cl



Apéritifs

APÉRITIFS
MAISON



8,50€

Punch Ponot



8,50€

Mojit'auvergnat

Maurin / Birlou / Salers (Boissons locales)	4cl	4,50€
La petite Verveine (Boisson locale)	4cl	5,00€
Kir	10cl	3,50€
Kir royal / Spritz	12,5cl	8,50€
Coupe de champagne (Irroy extra brut)	12,5cl	10,00€
Martini Rouge ou blanc / Suze / Muscat	4cl	4,50€
Porto Rouge ou blanc	4cl	4,20€
Ricard / Pastis 51	2cl	2,20€
Americano Maison	8cl	8,50€

Cocktails 20cl •

SANS ALCOOL

Virgin Mojito	7,00€
Citron Vert, Menthe, Sucre, Eau Gazeuse	
Virgin Colada	7,00€
Purée de Coco, Lait, Jus d'Ananas	
Surfers dream	7,00€
Fraise, Pêche, Crème, Jus d'Ananas	
Evening Sun	7,00€
Purée Fruits de la Passion, Jus d'Ananas, Jus d'Orange	
Blue Lagoon	7,00€
Fruits de la Passion, Mangue, Crème, Jus d'Ananas	

AVEC ALCOOL

Cancha	8,50€
Rhum Havana Club 7 anos, Citron Vert, Miel, Eau Gazeuse	
Mojito	8,50€
Rhum, Citron Vert, Menthe, Sucre, Eau Gazeuse	
Mojito Tagada	8,50€
Rhum, Citron Vert, Menthe, Purée de Fraise, Sucre, Eau Gazeuse	
Mojito Auvergnat	8,50€
Verveine, Citron Vert, Sucre, Menthe, Eau Gazeuse	
Pina Colada	8,50€
Rhum, Purée de Coco, Lait, Jus d'Ananas	
Swimming Pool	8,50€
Vodka, Rhum, Curaçao Bleu, Purée de Coco, Jus d'Ananas	
Tequila Sunrise	8,50€
Tequila, Citron, Grenadine, Jus d'Orange	
Fun On The Beach	8,50€
Vodka, Purée Fruits de la Passion, Jus d'Ananas, Jus d'Orange	
Punch Ponot	8,50€
Verveine, Jus d'Ananas	
Barman	10,50€
Sélection du barman	

Digestifs •

DIGESTIFS DU TERROIR



Verveine Artisanale
Aimé Lebon 30°
4 cl 5,00€



Verveine Artisanale
L'intense 43°
4 cl 8,00€



Verveine Verte du Velay
Pagès 55°
4 cl 5,00€

Framboise Artisanale 16° Aimé Lebon	4cl	5,00€
Menthe La Vertueuse 35° Saveurs des Sucrs	4cl	5,00€
Génépi La Vertueuse 40° Saveurs des Sucrs	4cl	5,00€
Citron La Vertueuse 25° Saveurs des Sucrs	4cl	5,00€

Vins rouges

VAL DE LOIRE

Chinon (AOP) BIO « Les Gravinières » Pichard & Jourdan 30€

Alchimie entre la puissance du Cabernet et la fraîcheur du Val de Loire

Auvergne

Côtes d’Auvergne (AOP) « Privilège » Cave de Saint-Verny 35€

Le mariage du Gamay et du Pinot noir, la fraîcheur de l’Auvergne et la finesse de la Bourgogne pour un vin léger et surprenant

Bourgogne

Mercrey (AOP) « Vieilles vignes » François Raquillet 7,5€ 45€

Un vin gourmand et raffiné au caractère bourguignon

Vallée du Rhône Paul Jaboulet Aîné

Côtes-du-Rhône (AOC) « Parallèle 45 » 4,5€ 25€

Un vin fluide et léger pour des moments simples, idéal pour le déjeuner !

Crozes-Hermitage (AOP) « Les Jalets » 35€

Un cépage Syrah de puissance moyenne qui saura vous séduire par son onctuosité et son fruité

Saint-Joseph (AOP) « Le Grand Pompée » 40€

Un vin dense au toucher de velours qui vous fera voyager dans un monde épicé et fruité

Crozes-Hermitage (AOP) « Domaine de Thalabert» 8€ 47€

Un cépage Syrah à son apogée, un vin racé et délicat s’offre à vous !

Cornas (AOC) « Les Grandes Terrasses » 65€

Des arômes complexes de fruits rouges et de réglisse font de ce vin une merveille pour les amateurs de l’appellation

Côte-rôtie (AOP) « Les Jumelles » 85€

Puissance, finesse, raffinement, équilibre... l’étalon de la vallée du Rhône, un pur sang de la terre !

Hermitage (AOP) « La Maison Bleue » 120€

Parmi les excellences de la vallée du Rhône, soyez simples, contentez-vous du meilleur !

Bordeaux

Saint-Emilion Grand Cru (AOP) 7€ 35€

« Château Jean Blanc » Jean Dubech

Un vignoble mythique ! Comme le dirait son propriétaire : «Bon sol ne ment pas, bon vin ne triche pas».

Languedoc Gérard Bertrand

Pic-Saint-Loup (AOP) 35€

Des fruits gorgés de soleil pour apprécier la générosité du Languedoc

Côtes du Roussillon Villages (AOP) 40€

« Tautavel Hommage aux Vignerons »

Issue des meilleures parcelles de grenache noir cette cuvée peut être considérée comme la quintessence du terroir de Tautavel

Malpère (AOP) « La Soujeole Grand Vin » 47€

Sélection des meilleures vignes à proximité de la cité médiévale de Carcassonne : un vin savoureux, complexe avec des notes d’élevage barrique très bien intégrées, concentré et long

Corbières-Boutenac (AOP) « Château Villemajou Grand Vin » 47€

Puissant et solaire, aux arômes profonds de fruits noirs, d’épices et de garrigue, porté par une matière dense, élégante et parfaitement équilibrée

Aude Hauterive (IGP) « Cigalus » 55€

Ce vin atypique dévoile une belle complexité entre les arômes fruités et épicés. Un vin droit dans son terroir

La Clape (AOP) « Château l’Hospitalet Grand vin » 55€

Vin en biodynamie, intense et harmonieux, au nez épicé et aux arômes de fruits rouges et noirs alliant puissance, fraîcheur et élégance

Corbières-Boutenac (AOP) « La Forge » 80€

L’assemblage des deux cépages confère à cette cuvée d’exception une belle expression aromatique (Syrah) et révèle la noblesse du vin (Carignan)

La Clape (AOP) « Hospitalitas » 80€

Deux types de sols contribuent à la complexité et à l’élégance de cette cuvée dont les cépages (Syrah et Mourvèdre) lui confèrent tonicité et belle expression aromatique



Vins blancs

Viognier (IGP Méditerranée) Vignerons Ardéchois 4,5€

Une robe brillante or ambrée, des arômes floraux et très fruités, c’est un vin gras, rond et ample

Viognier «VDF», « Secret de famille » P.Jaboulet Aîné 25€

Un vin flatteur, printanier par ses arômes de fleurs envoûtants

Côtes de Gascogne (IGP) «Saint-André» Domaine de Joy 25€

Ce vin moelleux, élégant et racé sera parfait en apéritif

Petit-Chablis (AOP) Domaine Garnier & Fils 35€

Fraîcheur et notes d’agrumes caractérisent ce vin plaisir dont on ne présente plus l’appellation !

Condrieu (AOP) «Les Cassines» Paul Jaboulet Aîné 65€

Référence des blancs du Rhône, ce vin exceptionnel tire son caractère du Viognier planté sur ce terroir en terrasses étroites

Clos du Paradis «VDF» 80€

Un vin confidentiel 100% vellave qui grâce aux cépages solaris et souvignier gris offre un jus éclatant aux notes de fruits blancs et d’agrumes, porté par une belle minéralité

Vins rosés

Gris Blanc (IGP Pays d’Oc) Gérard Bertrand 4,5€ 26€

Un vin frais et fruité, un seul objectif vous offrir un rosé 100% plaisir, à déguster en toutes saisons.

Bandol (AOP) Domaine les Luquettes 40€

Un rosé sec et subtil représentant à merveille son illustre appellation



Vins au verre

Côtes du Rhône AOC «Parallèle 45» Paul Jaboulet, rouge.....	12cl	4,5€
Gris Blanc IGP Pays d’Oc Gérard Bertrand, rosé.....	12cl	4,5€
Viognier IGP Méditerranée Vignerons Ardéchois, blanc.....	12cl	4,5€
Côtes de Gascogne IGP «Saint André», moelleux	12cl	4,5€
Vin du mois Rouge ou Blanc	12cl	4,5€

Prestigieux Vins rouges

St Emilion Grand Cru AOP Château Jean Blanc, Bordeaux..... 12cl 7€

Mercrey AOP «Vielles Vignes» F.Raquillet, Bourgogne 12cl 7,5€

Crozes-Hermitage AOP «Thalabert» Paul Jaboulet Aîné, Vallée du Rhône .. 12cl 8€

BIÈRE PRESSION & BIÈRES BOUTEILLES