



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 - 1h00 / Samedi : 9h30 - 1h30

Nos menus
dématérialisés



LOCATION DE SALLE JUSQU'À 80 PERSONNES

Entrées

| | |
|---|--------|
| Terrine de campagne à l'andouillette maison <i>Salade</i> | 8,50€ |
| Mozza pané coulis tomates olives <i>Jambon cru, salade de saison, gressin</i> | 9,50€ |
| Terrine de foie gras maison <i>Chutney de fruits, pain de mie aux lentilles, aux noix</i> | 15€ |
| Planche de charcuterie <i>Jambon blanc, jambon cru, bresaola, saucisson, poitrine roulée, terrine de campagne</i> | 12€ |
| Assiette du Vourzac <i>Truite fumée, crème de chèvre au citron vert, œufs de truite, pain nordique</i> | 12,90€ |

Salades

| | |
|--|--------|
| César <i>Émincé de poulet rôti, copeaux de granapadano, sucrine, œuf mollet, tomates cerises, croûtons, vinaigrette au granapadano</i> | 13,50€ |
| Montagnarde <i>Pommes de terre rôties au chèvre fines herbes et raclette, magret fumé, lard grillé, brisures de jambon blanc, oignons frits, crudités</i> | 15,50€ |
| Maki <i>Tataki de thon, gravlax de saumon au sésame noir et citron vert, riz japonais au vinaigre, chou chinois, avocat, crudités, vinaigrette soja wasabi</i> | 16€ |
| Capri <i>Burrata, bresaola, tomates au basilic et oignons rouges, toasts de chèvre frais, vinaigrette balsamique, samossa de chèvre au piment espelette</i> | 13,50€ |
| Salade signature distillerie : Voir ardoise | 15,50€ |

Tartines

| | |
|---|--------|
| Tartiflette <i>Base crème fraîche, pommes de terre, oignons, lardons, reblochon</i> | 13,50€ |
| Chicken <i>Base tomate, gruyère, aiguillettes de poulet pané frit, curry, mozzarella fraîche, tomates cerises, roquette</i> | 13,50€ |
| 4 fromages <i>Base tomate, gruyère, bleu, chèvre, tomme de montagne, cantal</i> | 13,50€ |
| Bouchère <i>Base tomate, gruyère, steak haché, courgettes marinées, tomme de montagne, bresaola, œuf</i> | 14€ |
| Végétarienne <i>Base tomate, gruyère, légumes croquants marinés à l'huile de sésame, tsatsiki, salade de saison, wakamé</i> | 14€ |

Sauces

- Poivre
- Bleu
- Barbecue
- Moutarde
- Ketchup maison
- Sauce vierge au yuzu
- Cèpes

Garnitures

- Lentilles
- Poêlée de légumes frais
- Tagliatelles à la crème et ciboulette
- Frites
- Gratin dauphinois
- Riz

Viandes

| | |
|---|------------------|
| Andouillette de porc AAA gratinée à la moutarde <i>Oignons et crème</i> | 16,50€ |
| Filet de poulet grillé ~200 g | 13,90€ |
| Steak haché façon bouchère 180 g | 13,50€ |
| Bavette d'aloyau ~ 180g | 15,90€ |
| Pièce du boucher ~ 200g | 16,50€ |
| Entrecôte ~ 250g | 17,50€ |
| Magret de canard <i>Demi~180g</i> <i>* Entier~350 g</i> | 17,50€ 25,50€ |
| * Filet de bœuf poêlé sauce morilles ~250g | 24,00€ |
| * Côté de bœuf avec os 1kg (pour 2 personnes) | 45,00€ |
| * Tomawak de bœuf Maison Chabanon | (Prix au Kg) |

Les crus

| | |
|---|--------|
| Tartare de truite du Vourzac <i>Au sésame noir et huile de sésame, sauce vierge au yuzu, celeri tomates confites, pignons, herbes fraîches.</i> | 16,50€ |
| Tartare de bœuf charolais <i>Coupé au couteau, sauce cocktail</i> | 16,50€ |
| Carpaccio de bœuf à la burrata <i>Copeaux de granapadano, huile d'olive au basilic, jeunes pousses, gressin</i> | 16,50€ |
| Tataki de thon <i>Sauce teriyaki, crème wasabi, nouilles marinées, salade, crudités</i> | 15,50€ |

Poissons

| | |
|---|--------|
| Filet de truite saumonée du Vourzac à la plancha | 17,90€ |
| * Poêlée de crevettes black tigers en persillade, <i>Piquillos et chips de jambon cru</i> | 21€ |

Burgers

| | |
|---|--------|
| Burger bœuf classique <i>Sauce cocktail aux câpres et cornichons</i> | 15,50€ |
| Burger aux aiguillettes de poulet pané frit | 15,50€ |
| Burger nordique <i>Pain brioché, pavé de saumon et truite fumée, wakamé, chèvre aux fines herbes, piquels d'oignons rouge, salade de saison, sauce sriracha</i> | 16,90€ |
| Burger Signature Distillerie <i>Sur ardoise</i> | 16,90€ |

Fontes du terroir

| | |
|--|--------|
| Truffade auvergnate | 14,50€ |
| Petit salé aux lentilles du Puy | 15,00€ |
| Tripes aux chorizo et haricots blancs (piquant) | 14,50€ |

MENU ENFANT (-12 ans) 11€

- Steak haché / nuggets de poulet + frites
- Mousse au chocolat / 2 boules de glace

MENU TGV 14,50€

- Entrée du jour + plat du jour / steak haché
- ou
- Plat du jour / steak haché + dessert du jour

MENU LIBERTÉ 23€

- 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 du fromages | 5,50€ |
| Dessert du jour | 6,50€ |
| Verveine artisanale gourmande <i>Glace Verveine, financier, macaron, Alcool</i> | 7,50€ |
| Salade de fruits artisanale | 6,50€ |
| La tarte tatin chaude au caramel beurre salé | 6,50€ |
| La tarte tatin et sa boule de glace vanille | 6,50€ |
| Coulant au chocolat glace vanille chantilly | 6,50€ |
| Mousse chocolat noir | 6,50€ |
| Crème brûlée nature ou flambée à la verveine | 6,50€ |
| Pana Cotta aux fruits rouges ou Nutella et Céréale | 6,50€ |
| Tiramisu façon Irish Coffee | 6,50€ |
| Tarte sablée Saint-Honoré sauce chocolat | 7€ |
| Café gourmand | 7,50€ |
| Parfait glacé à la Verveine (sans alcool) | 6,50€ |

VERVEINE ARTISANALE GOURMANDE



APÉRITIFS
APÉRITIFS MAISON



Mojit'auvergnat
20 cl 8€



Punch Ponot
20 cl 8€

| | | |
|---|--------|--------|
| 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 | 8,00€ |
| Coupe de champagne (Irroy extra brut) | 12,5cl | 10,00€ |
| Martini Rouge ou blanc / Suze / Muscat | 4cl | 4,20€ |
| Porto Rouge ou blanc | 4cl | 4,20€ |
| Ricard / Pastis 51 | 2cl | 2,20€ |
| Americano Maison | 8cl | 8,00€ |

COCKTAIL

SANS ALCOOL

| | |
|---|-------|
| Virgin Mojito Citron Vert, Menthe, Sucre, Eau Gazeuse | 6,50€ |
| Virgin Colada Purée de Coco, Lait, Jus d'Ananas | 6,50€ |
| Surfers dream Fraise, Pêche, Crème, Jus d'Ananas | 6,50€ |
| Evening Sun Purée Fruits de la Passion, Jus d'Ananas, Jus d'Orange | 6,50€ |
| Blue Lagoon Fruits de la Passion, Mangue, Crème, Jus d'Ananas | 6,50€ |

AVEC ALCOOL

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

CHAMPAGNES (AOC)

| | 12cl verre | 75cl bouteille |
|------------------------|---------------|-------------------|
| Irroy Extra brut | 10€ | 60€ |
| Taittinger Brut | | 75€ |
| Taittinger rosé | | 85€ |
| Ruinart Blanc de Blanc | | 140€ |

DIGESTIFS

DIGESTIFS DU TERROIR



Verveine Artisanale
Aimé Lebon 30°
4 cl 5€



Verveine Artisanale
L'intense 43°
4 cl 8€



Verveine Verte du Velay
Pagès 55°
4 cl 5€

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

COGNACS

| | | |
|---------------------------|-----|--------|
| Le Palin VS 40° | 4cl | 6,00€ |
| Martell XO 40° Angleterre | 4cl | 15,00€ |

ARMAGNACS

| | | |
|---|-----|--------|
| Marquis de Montesquiou Fine 40° | 4cl | 6,00€ |
| Marquis de Montesquiou Bold Reserve 40° | 4cl | 10,00€ |

AUTRES ALCOOLS

| | | |
|--------------------------------|-----|-------|
| Jäger Bomb, Malibu, Pissang | 4cl | 5,50€ |
| Soho, Sambuca, Crème de Whisky | 4cl | 5,50€ |
| Poire, Calvados, Triple Sec | 4cl | 5,00€ |
| Pippermint, White Pippermint | 4cl | 5,00€ |

VINS ROUGES

VAL DE LOIRE

| | | | |
|---|-------|-----------|-----|
| Chinon (AOP) BIO « Les Gravinières » Pichard & Jourdan | 12cl | 75cl | |
| Alchimie entre la puissance du Cabernet et la fraîcheur du Val de Loire | verre | bouteille | 26€ |

AUVERGNE

| | | | |
|--|--|--|-----|
| Côtes d’Auvergne (AOP) « Privilège » Cave de Saint-Verny | | | 30€ |
| 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

| | | | |
|--|----|-----|--|
| Mercurey (AOP) « Clos Des Corvees » Château d’Etroyes | 7€ | 40€ | |
| Un vin gourmand et raffiné au caractère bourguignon | | | |

VALLÉE DU RHÔNE

| | | | |
|---|----|-----|--|
| Côtes-du-Rhône (AOC) « Parallèle 45 » Paul Jaboulet Ainé | 4€ | 23€ | |
| Un vin fluide et léger pour des moments simples, idéal pour le déjeuner ! | | | |

| | | | |
|---|--|-----|--|
| Crozes-Hermitage (AOP) « Les Jalets » Paul Jaboulet Ainé | | 33€ | |
| Un cépage Syrah de puissance moyenne qui sauravous séduire par son onctuosité et son fruité | | | |

| | | | |
|--|------|-----|--|
| Crozes-Hermitage (AOP) « Domaine de Thalabert» Paul Jaboulet Ainé | 7,5€ | 43€ | |
| Un cépage Syrah à son apogée,un vin racé et délicat s’offre à vous ! | | | |

| | | | |
|--|--|-----|--|
| Saint-Joseph (AOP) « Le Grand Pompee » Paul Jaboulet Ainé | | 35€ | |
| AINE Un vin denseau touché de velours qui vous fera voyager dans un monde épicé et fuité | | | |

| | | | |
|---|-----|-----|--|
| Côte-rôtie (AOP) « Les Jumelles » Paul Jaboulet Ainé | 10€ | 60€ | |
| Puissance, finesse, raffinement, équilibre... l’étalon de la vallée du Rhône, un pur sang de la terre ! | | | |

| | | | |
|--|--|-----|--|
| Hermitage (AOP) « La Maison Bleue » Paul Jaboulet Ainé | | 80€ | |
| Parmi les excellences de la vallée du Rhône, soyez simples, contentez-vous du meilleur ! | | | |

| | | | |
|--|--|------|--|
| Hermitage (AOP) « La Chapelle » Paul Jaboulet Ainé | | 175€ | |
| Joyau de la maison Jaboulet, cette cuvée emblématique fait assurément partie des plus grands vins du monde | | | |

VINS BLANCS

| | | | |
|--|--|----|--|
| Viognier (IGP Méditerranée) Vignerons Ardéchois | | 4€ | |
| Une robe brillante or ambrée, des arômes floraux et très fruités, c’est un vin gras, rond et ample | | | |

| | | | |
|--|--|-----|--|
| Viognier (IGP Méditerranée) « Secret de famille » P.Jaboulet Ainé | | 23€ | |
| Un vin flatteur, printanier par ses arômes de fleurs envoûtants | | | |

| | | | |
|--|--|-----|--|
| Petit-Chablis (AOP) Domaine Garnier & Fils | | 32€ | |
| Fraîcheur et notes d’agrumes caractérisent ce vin plaisir dont on ne présente plus l’appellation ! | | | |

| | | | |
|---|--|-----|--|
| Côtes de Gascogne (IGP) «Saint-André» Domaine de Joy | | 23€ | |
| Ce vin moelleux, élégant et racé sera parfait en apéritif | | | |

| | | | |
|---|--|-----|--|
| Condrieu (AOP) «Les Cassines» Paul Jaboulet Ainé | | 55€ | |
| Référence des blancs du Rhône, ce vin exceptionnel tire son caractère du Viognier planté sur ce terroir en terrasses étroites | | | |



VINS AU VERRE

| | | |
|--|------|-------|
| Côtes du Rhône AOC «Parallèle 45» Paul Jaboulet,rouge | 12cl | 4,00€ |
| Gris Blanc IGP Pays d’Oc Gérard Bertrand, rosé | 12cl | 4,00€ |
| Viognier IGP Vignerons Ardéchois, blanc | 12cl | 4,00€ |
| Côtes de Gascogne IGP «Saint André», moelleux | 12cl | 4,00€ |
| Vin du mois Rouge ou Blanc | 12cl | 4,40€ |

PRESTIGIEUX VINS ROUGES

| | | |
|--|------|--------|
| Mercurey AOC»Vielles Vignes» F.Raquillet, Bourgogne | 12cl | 7,00€ |
| St Emilion Grand Cru AOC Château Riou de Thailas, Bordeaux | 12cl | 7,00€ |
| Crozes-Hermitages AOC «Thalabert» Paul Jaboulet Ainé, Vallée du Rhône | 12cl | 7,50€ |
| Côte-Rôtie AOC «Les Jumelles» Paul Jaboulet Ainé, Vallée du Rhône | 12cl | 10,00€ |

BORDEAUX

| | | | |
|---|--|-----|--|
| Bordeaux (AOP) « Cuvée Majeure » Château Turcaud | | 30€ | |
| Une cuvée majuscule également dans le verre... Tanins veloutés et délicats, soulignés par une fraîcheur savamment dosée | | | |

| | | | |
|---|----|-----|--|
| Saint-Emilion Grand Cru (AOP) « Château Riou de Thailas » Jean Dubech | 7€ | 35€ | |
| Un vignoble mythique ! comme le dirait son propriétaire : «Bon sol ne ment pas, bon vin ne triche pas». | | | |

LANGUEDOC

| | | | |
|---|--|-----|--|
| Pic-Saint-Loup (AOP) Gerard Betrand | | 35€ | |
| Des fruits gorgés de soleil pour apprécier la générosité du Languedoc | | | |

| | | | |
|--|--|-----|--|
| Montpeyroux (AOP) Gérard Bertrand | | 26€ | |
| Les arômes de fruits mûrs sont soulignés par l’ampleur et la finesse de ses tanins, qui lui apportent un bel équilibre | | | |

| | | | |
|---|--|-----|--|
| Cotes du Roussillon Village (AOP) « Tautavel Hommage aux Vignerons » Gerard Betrand | | 40€ | |
| issue des meilleures parcelles de grenache noir cette cuvée peut être considérée comme la quintessence du terroir de Tautavel | | | |

| | | | |
|---|--|-----|--|
| Malpere (AOP) « La Soujeole Grand Vin » Gerard Betrand | | 43€ | |
| 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 | | | |

| | | | |
|--|--|-----|--|
| Aude Hauterive (IGP) Biodynamie « Cigalus » Gerard Bertrand | | 45€ | |
| Ce vin atypique dévoile une belle complexité entre les arômes fruités et épicés. Un vin droit dans son terroir | | | |

| | | | |
|---|--|-----|--|
| Corbieres-Boutenac (AOP) « La Forge » Gerard Bertrand | | 70€ | |
| 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 » Gerard Bertrand | | 70€ | |
| BERTRAND 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 ROSÉS

| | | | |
|--|----|-----|--|
| Gris Blanc (IGP Pays d’Oc) Gérard Bertrand | 4€ | 22€ | |
| Un vin frais et fruité, un seul objectif vous offrir un rosé 100% plaisir, à déguster en toutes saisons. | | | |

| | | | |
|---|--|-----|--|
| Bandol (AOP) Domaine les Luquettes | | 33€ | |
| Un rosé sec et subtil représentant à merveille son illustre appellation | | | |

| | | | |
|--|--|-----|--|
| Languedoc (AOP) «Château la Sauvageonne la Villa» Gérard Bertrand | | 60€ | |
| Elu meilleur rosé du monde tout simplement ! | | | |



BIÈRE PRESSION & BIÈRES BOUTEILLES