



# LA distillerie

BRASSERIE PUB

 pub.ladistillerie

La Distillerie ■ 11 rue porte Aiguière ■ 43000 Le Puy en Velay

04 71 04 91 12 ■ brasserie.ladistillerie@gmail.com ■ [www.brasserie-la-distillerie.fr](http://www.brasserie-la-distillerie.fr)

Lundi au vendredi : 9h30 - 1h00 / Samedi : 9h30 - 1h30

Nos menus  
dématérialisés



LOCATION DE SALLE JUSQU'À 80 PERSONNES

## Entrées

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

## Salades

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

## Tartines

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

## Viandes

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

## Les crus

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

## Poissons

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

## Burgers

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

## Fontes du terroir

<b>Truffade auvergnate</b>	14,50€
<b>Petit salé aux lentilles du Puy</b>	15,00€
<b>Tripes aux chorizo et haricots blancs (piquant)</b>	14,50€

## 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

## 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€

## Desserts

Dessert du jour	6,50€
Verveine artisanale gourmande Glace Verveine, financier, macaron, Alcool	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

Liqueur Verveine  
Artisanale 30°

ou

Liqueur Verveine  
Artisanale L'Intense 43°



## APÉRITIFS

### APÉRITIFS MAISON



Mojit'auvergnat  
20 cl 8€



Punch Ponot  
20 cl 8€

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

### AVEC ALCOOL

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

## CHAMPAGNES (AOC)

	12cl	75cl	verre	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 Virtueuse 35° Saveurs des Sucs	4cl ..... 5,00€
Génépi La Virtueuse 40° Saveurs des Sucs	4cl ..... 5,00€
Citron La Virtueuse 25° Saveurs des Sucs	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€
Pipermint, White Pipermint	4cl ..... 5,00€

# VINS ROUGES

## VAL DE LOIRE

12cl verre 75cl bouteille

<b>Chinon (AOP) BIO « Les Gravinières » Picard &amp; Jourdan</b>	..... 26€
Alchimie entre la puissance du Cabernet et la fraîcheur du Val de Loire	

## AUVERGNE

<b>Côtes d'Auvergne (AOP) « Privilège » Cave de Saint-Verny</b>	..... 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

<b>Mercurey (AOP) « Clos Des Corvees » Château d'Etroyes</b>	..... 7€ ... 40€
Un vin gourmand et raffiné au caractère bourguignon	

## VALLÉE DU RHÔNE

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

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

<b>Crozes-Hermitage (AOP) « Domaine de Thalabert»</b>	..... 7,5€ ... 43€
Paul Jaboulet Ainé	

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	

12cl verre 75cl bouteille	
<b>Viognier (IGP Méditerranée) Vignerons Ardéchois</b>	..... 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	

12cl verre 75cl bouteille	
<b>Côtes du Rhône AOC «Parallèle 45» Paul Jaboulet,rouge</b>	..... 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

<b>Mercurey AOC»Vieilles Vignes» F.Raquillet, Bourgogne</b>	..... 12cl ..... 7,00€
St Emilion Grand Cru AOC Château Riou de Thaillas, 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

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

<b>Saint-Emilion Grand Cru (AOP)</b>	..... 7€ .... 35€
« Château Riou de Thaillas » Jean Dubech	

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

## Languedoc

<b>Pic-Saint-Loup (AOP) Gerard Bertrand</b>	..... 35€
Des fruits gorgés de soleil pour apprécier la générosité du Languedoc	

<b>Montpeyroux (AOP) Gérard Bertrand</b>	..... 26€
Les arômes de fruits mûrs sont soulignés par l'ampleur et la finesse de ses tanins, qui lui apportent un bel équilibre	

<b>Cotes du Roussillon Village (AOP)</b>	..... 40€
« Tautavel Hommage aux Vignerons » Gerard Bertrand	

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

<b>Malpere (AOP) « La Soujeole Grand Vin » Gerard Bertrand</b>	..... 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	

<b>Aude Hauterive (IGP) Biodynamie « Cigalus » Gerard Bertrand</b>	..... 45€
Ce vin atypique dévoile une belle complexité entre les arômes fruités et épiciés. Un vin droit dans son terroir	

<b>Corbieres-Boutenac (AOP) « La Forge » Gerard Bertrand</b>	..... 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€


<tbl\_r cells="