



La Brasserie du Néoulous



FORMULES DU JOUR DÉJEUNER

Entrée + plat + dessert	21,90€
Entrée + plat ou plat + dessert	16,90€
Plan du jour	14,90€

Le midi du lundi au vendredi, sauf jours fériés


FORMULES "GRILLADE"

Côte de bœuf* avec sa salade verte et ses frites maison	
Pour 1 personne (450g à 500g)	34,00 €
Pour 2 personnes (900g à 1kg)	55,00 €


LES ENTRÉES


Timbale d'aubergine accompagnée de chèvre chaud et de miel	13€
Tartare de thon et saumon, mariné sauce thaï	17€
Moules gratinées à l'aïoli	15€
Planche mixte fromages et charcuteries ibériques à partager (2 personnes)	25€

LES INCONTOURABLES

Salade de chèvre chaud	17€
Salade César poulet	17€
 Salade César gambas	18€50
Carpaccio gourmand de bœuf Angus	17€
Burrata surprise	17€

LES INTEMPORELS

Tartare de bœuf	18€
<i>accompagné de ses frites "Maison"</i>	
L'incontournable Burger Maison du Néoulous	18€
 Le Burger Maison au chèvre et au cheddar	19€50
L'entrecôte et son beurre maître d'hôtel (300g)	23€
Le magret de canard avec sa sauce de Banyuls	22€
Filet de Bœuf au chèvre sur son lit d'oignon caramélisé	22€
<i>(200g-250g)</i>	

Dorade grillée ou Loup grillé à la plancha	19€50
Pavé de saumon rôti au four aux graines de sésame	19€50
<i>avec son wok de légumes</i>	
Seiche grillée à la plancha en persillade	22€
 La Parillade de poissons et ses fruits de mer	
Pour 1 personne	28€
Pour 2 personnes	55€

Accompagnement aux choix : Frite Maison, wok de légumes, riz safrané.
Sauce aux choix : Poivre, Roquefort.

PIZZA


Nos pizzas sont cuites au feu de bois, nos produits sont frais et avec une composition à base de 100% fromage mozzarella.

MARGHERITA	14€50
<i>sauce tomate, basilic, mozzarella</i>	
REGINA	16€00
<i>sauce tomate, mozzarella, jambon blanc, champignons</i>	
CALZONE	16€00
<i>sauce tomate, mozzarella, jambon blanc, œuf</i>	
CATALANE	17€90
<i>tomate, mozzarella, poivrons, chorizo, jambon Serrano</i>	
4 FROMAGES	16€90
<i>crème fraîche, mozzarella, chèvre, reblochon, gorgonzola</i>	
 VÉGÉTARIENNE	16€50
<i>tomate, mozzarella, aubergine, poivrons, oignons, champignons</i>	
SAUMON FUMÉ	18€50
<i>crème fraîche, mozzarella, saumon fumé, copeaux citron</i>	

CAMPAGNARDE	17€80
<i>tomate, crème fraîche, mozzarella, poivrons, lardons, oignons, reblochon</i>	
ORIENTALE	16€90
<i>tomate, mozzarella, poivrons, merguez, œuf, olives</i>	
CHÈVRE MIEL	17€80
<i>crème fraîche, mozzarella, chèvre, miel, olives</i>	
COQ & CHEESE	17€80
<i>crème fraîche, mozzarella, oignons, poivrons, émincé de poulet</i>	
CAMPIONE	16€90
<i>tomate, mozzarella, viande hachée, œuf, poivrons, olives</i>	
NAPOLITAINE	16€50
<i>tomate, mozzarella, câpres, anchois, olives</i>	
CAMPAGNIE	18€50
<i>tomate, mozzarella buffalo, tomates cerise, roquette, parmesan, crème de vinaigre balsamique</i>	



LES PÂTES

 Tagliatelles aux légumes	17€
Tagliatelles au Saumon	21€

ASSIETTE DE FROMAGE


Assiette individuelle	7€
Planche duo	12€



Photos non contractuelles

* Provenance des viandes : Toutes nos viandes proviennent de l'Union Européenne.
Allergènes : Les plats peuvent contenir des allergènes. Veuillez demander plus d'informations à notre équipe.
Mode de paiement : Carte bleu, carte ticket restaurant et espèces uniquement.

DESSERTS MAISON

 Poire Pochée.....	8€50
Tiramisu Classico.....	8€50
Mousse au Chocolat.....	8€50
Pana Cota au fruits rouges.....	8€50
Crème Brulée.....	8€50
<i>A la vanille et crème entière, caramélisée au sucre roux</i>	
Tarte TRÈÈÈÈÈ Gourmande.....	12€00
<i>Une belle tarte Tatin accompagnée d'une boule de vanille. Avis aux amateurs de dessert généreux</i>	

COMPLÈTEMENT GIVRÉS

Dame Blanche.....	9€90
<i>3 boules de glace vanille nappées de coulis chocolat et chantilly</i>	
Liégeois Café.....	9€90
<i>2 boules de glace café, 1 boule de glace vanille, nappées de coulis café et chantilly</i>	
Liégeois Chocolat.....	9€90
<i>2 boules de glace chocolat, 1 boule de glace vanille, nappées de coulis chocolat et chantilly</i>	
Coupe Colonel.....	10€80
<i>3 boules de sorbet citron vert et 4 cl de vodka</i>	
Banana Split.....	9€90
<i>Banane, 1 boule de glace vanille, 1 boule de glace chocolat, 1 boule de glace fraise, coulis chocolat et fruit rouges</i>	



CAFÉS

Café.....	2€00
Café crème.....	3€50
Cappuccino.....	4€50
Chocolat.....	4€00
Thé / Infusion.....	3€50

SPIRITUEUX

Whisky	Rhum
JB 4cl..... 7€	Bacardi blanc 4cl..... 7€
Jack Daniel's 4cl..... 8€	Bacardi ambrée 4cl..... 7€
Gin	Tequila
Gibson 4cl..... 7€	Tiscaz 4cl..... 7€

EAUX

Perrier 33cl.....	3€80
San Pellegrino 50cl.....	4€00
Evian 50cl.....	4€00
Semillante gazeuse 1L.....	4€50
Semillante plate 1L.....	4€50

SOFTS

Coca Cola 33cl.....	3€80
Coca Cola Zéro 33cl.....	3€80
Schweppes agrumes 25cl.....	3€80
Schweppes tonic 25cl.....	3€80
IceTea® 25cl.....	3€80
Orangina 25cl.....	3€80
Limonette Milles 33cl.....	3€50
Diabolo 33cl.....	4€00
Jus de fruits 25cl.....	3€80
<i>Orange, Pomme, Ananas, A.C.E., Pêche, Abricot, Fraise, Tomate</i>	

BIÈRES

Bières pression.....	25cl / 50cl
Millenari blonde ou ambrée.....	4€00 / 8€00
Monaco.....	4€00 / 7€00
Panaché.....	4€00 / 7€00
Supplément Picon.....	1€50 / 3€00

Bières bouteilles :

Bière locale Cap D'Ona 25cl.....	6€50
Leffe 33cl.....	5€00
Desperados 33cl.....	5€00
Bière sans alcool 27.5cl.....	5€00



APÉRITIFS

Pastis ou Ricard 2cl.....	3€80
Sangria.....	14cl 6€ / 50cl 12€
Banyuls (rouge ou blanc) 6cl.....	6€
Martini (rouge ou blanc) 6cl.....	6€
Suze 6cl.....	6€
Byrrh 6cl.....	6€
Porto 6cl.....	6€
Muscat 6cl.....	6€
Kyr vin blanc 12cl.....	6€
Kyr pétillant 12cl.....	9€50
Kyr royal 12cl.....	12€00

Carte des Vins

VIN ROSÉ

50cl / 75cl

IGP des Côtes Catalanes :

Domaine Cazes Le Canon du Maréchal... 16€50 / 20€
Domaine Vézian Séduction..... 18€ / 24€

AOP Côte du Roussillon :

Le V de Valmy..... 17€

AOP Collioure :

Abbe Rous Cuvée des Peintres..... 19€ / 28€
Les Clos de Paulilles..... 27€

VIN ROUGE

50cl / 75cl

IGP des Côtes Catalanes :

Domaine Cazes Le Canon du Maréchal... 16€50 / 20€
Domaine Vézian Séduction..... 18€ / 24€

AOP Côte du Roussillon :

Le V de Valmy..... 17€
Caramany Le Presbytère..... 19€ / 28€

AOP Collioure :

Abbe Rous Cuvée des Peintres..... 19€ / 28€
Les Clos de Paulilles..... 29€

VIN BLANC

50cl / 75cl

IGP des Côtes Catalanes :

Domaine Cazes Le Canon du Maréchal... 16€50 / 20€
Domaine Vézian Séduction..... 18€ / 24€

AOP Pays d'Oc :

Le V de Valmy..... 17€

IGP des Côtes de Gascogne

Laroché Blanc Chardonnay..... 19€
Domaine Tariquet Première Grives..... 22€

AOP Collioure :

Abbe Rous Cuvée des Peintres..... 19€ / 28€

VIN AU VERRE / PICHET

Blanc, Rouge, Rosé..... 4€ (verre), 5€50 (25cl), 10€ (50cl)
V de Valmy..... 5€50 (verre)

CHAMPAGNES

Guy de Forez.....	49€ (75cl)
AYALA Brut Majeur.....	59€ (75cl)

DIGESTIFS

GET 27 4cl..... 7€	Cognac 4cl..... 8€
GET 31 4cl..... 7€	Calvados 4cl..... 8€
Bailey's 4cl..... 7€	Amaretto 4cl..... 8€
Manzana 4cl..... 6€	Grand Marnier 4cl..... 7€
Limoncello 4cl..... 6€	Armagnac 4cl..... 7€
Anisette 4cl..... 6€	Poire Williams 4cl..... 8€