



Brasserie
BONHEUR

HORAIRES

DU DIMANCHE AU JEUDI
8H30 - 22H00

VENDREDI & SAMEDI
8H30 - 23H00

SERVICE CUISINE EN CONTINU
À PARTIR DE 11H30

BRASSERIEBONHEUR.FR



COCKTAILS

 MOJITO Mangue / Framboise / Passion / Original	9,9
 MOJITO ROYAL Prosecco, Bacardi Carta Oro, Menthe, Citron vert	11,9
 SPRITZ Bonheur / Hugo / Ginger / Campari	9,9
 MULES Moscow / London / Jamaican Vodka / Gin / Rhum, La French Ginger Beer, Jus de citron	9,9
 BOLLINI Prosecco, Purée Framboise	9,9
 LA VIE EN ROSE Gin Bombay Sapphire, Liqueur de Sureau Giffard, Purée Framboise, Prosecco	9,9
 PALOMA Tequila, La French Pamplemousse Fleur de sel, Jus de citron	9,9
 PIÑA COLADA Bacardi Carta Oro, Jus d'Ananas, Purée Coco	9,9
 NEGRONI Gin Bombay Sapphire, Martini Blanc, Campari	9,9
 BONHEUR Bacardi Carta Oro, Jus d'Ananas, Purée Mangue, Sirop d'Orgeat, Jus de citron	9,9
 LE GIN TONIC Gin Bombay Sapphire, Tonic	9,9
 LE GIN TONIC FLEURI Gin Bombay Sapphire, Liqueur de Sureau Giffard, Tonic	9,9

MOCKTAILS

 VIRGIN MOJITO Mangue / Framboise / Passion / Original	7,9
 VIRGIN BONHEUR SPRITZ Liqueur Sans Alcool Spritz Giffard, La French Tonic	7,9
 VIRGIN HUGO SPRITZ Liqueur Sans Alcool Sureau Giffard, La French Tonic	7,9
 VIRGIN GINGER SPRITZ Liqueur Sans Alcool Gingembre Giffard, La French Tonic	7,9
 VIRGIN LA VIE EN ROSE Liqueur Sureau sans alcool Giffard, Purée Framboise, Tonic	7,9
 VIRGIN MULE Ginger beer, Sucre de Canne, Jus de Citron	7,9
 VIRGIN PALOMA La French Pamplemousse Fleur de sel, Jus de citron, Eau Gazeuse	7,9
 VIRGIN PIÑA COLADA Jus d'Ananas, Purée Coco	7,9
 VIRGIN BONHEUR Jus d'Ananas, Jus de Citron, Purée de Mangue, Sirop d'Orgeat	7,9
THÉ GLACÉ INFUSÉ HIBISCUS MAISON Thé noir, Fleurs Hibiscus, Purée Framboise	5,9



LA MOUSSE

	25 cl	50 cl	 250 cl
LA BIERE DU BONHEUR 5°5	5	8	5 35
PELICAN NON FILTRÉ 7°5 BLONDE OU ROUGE	6,9	10	6,9 45
HEINEKEN BLONDE DE BLÉ 5°5	6,9	10	6,9 45
GALLIA WESTERN IPA 6°	6,9	10	6,9 45
MONACO / PANACHE	5	8	5

HEINEKEN 00° 33 CL
SANS ALCOOL
5

 Happy Hour 16H30-20H00

FORMULE PETIT DÉJEUNER

8

(8h30 - 11h00)

Du Lundi au Dimanche

*Un café, un jus d'orange ou pomme et
une viennoiserie*

WEEK-END PETIT DÉJEUNER

11

(8h30 - 11h00)

*Un café, un jus d'orange ou pomme,
œufs au plat ou œufs brouillés et une
viennoiserie*

SUPPLÉMENT SUR CERTAINES BOISSONS



FORMULE GOÛTER

10

(15h30 - 17h30)

Crêpe Ou Flan Maison Ou Assiette de fruits de saison

Un café

Un Verre de Jus (Pomme Ou Orange)

SUPPLÉMENT SUR CERTAINES BOISSONS

MENUS

PLAT DU JOUR

15,90

Du Lundi au Vendredi (11h30 - 15h00)

En fonction de l'humeur des Bons Bougres en Cuisine.

MENU DÉJEUNER

Plat + Boisson 16,90

Entrée + Plat + Boisson 20,90

Plat + Dessert + Boisson + Café 21,90

Entrée + Plat + Dessert + Boisson + Café 25,90

Du Lundi au Vendredi (11h30 - 14h00)

Une Boisson au choix :

25 cL Bière du Bonheur Ou Verre de Côte du Rhone Ou Luberon Blanc Ou Luberon Rosé Ou Un Verre de Coca Cola Ou
Thé Glacé Maison Pêche Ou Thé Glacé Maison Citron
Evian Ou Badoit 50 cL +1€

Entrées :

Oeufs Mayonnaise Maison Ou Petite Salade de Pois Chiche Ou Velouté de Saison

Plats :

Saucisse Purée de Pommes de Terre Ou La Brandade de Haddock Ou Plat du Jour

Desserts & Café :

Café Crêpe Ou Café Assiette de fruits de saison Ou Café Flan Maison

MENU BB

15

(jusqu'à 10 ans)

Filet de Poulet Frites Maison ou Moules de Bouchot Marinières Enfant Frites Maison

Crêpe Maison ou Assiette de Fruits de saison

Sirop à l'eau (Grenadine, Menthe, Citron) ou un Verre de Limonade ou un Verre de
jus de Pomme

Origine des viandes affichée dans l'établissement ; sollicitez-nous si vous souhaitez les voir.

Taxes et services compris, prix nets en euros TTC. Titre restaurant papier, billets de 500€ non acceptés. N'hésitez pas à demander la liste des allergènes. Les boissons et aliments provenant de l'extérieur du restaurant ne sont pas acceptés. Si vous avez des restrictions alimentaires, n'hésitez pas à nous le faire savoir.

LE VIN A LA BONNE MESURE



	Verre	25 cl	50 cl
CROZES HERMITAGE - LA MATINIÈRE ROUGE	12	20	37
WOLFBERGER LA LOUVE PINOT NOIR ROUGE	10	16	32
LUSSAC SAINT ÉMILION DRÔLES DE DAMES ROUGE	9	15	27
PIC SAINT-LOUP DOMAINE DES HORTASSES ROUGE	9	15	27
LA CHAPELLE DE VENENGE BROUILLY ROUGE	9	15	27
SAINT-NICOLAS-DE-BOURGUEIL ROUGE	8	14	25
♥ CÔTES DU RHÔNE LES MAGERANS ROUGE	7	12	20
CHABLIS LA CHABLISIENNE BLANC	12	20	36
SANCERRE - JOSEPH MELLOTT BLANC	10	18	32
WOLFBERGER SIGNATURE GEWÜRZTRAMINER BLANC	10	16	32
♥ LOULOU CHARMEUR LUBERON BLANC	7	12	22
AUROSE – BAIN DE MIDI ROSE	8	15	27
♥ LOULOU CHARMEUSE LUBERON ROSE	7	12	22

LES BULLES

CHAMPAGNE EPC BRUT	15
PROSECCO EXTRA DRY	9

SOFT

COCA-COLA / COCA-COLA ZERO 33CL	5
ORANGINA / FUZE TEA 25CL	5
SCHWEPES AGRUMES 25CL	5
EVIAN / BADOIT ROUGE 33CL	5
Supplément Sirop : 40 cts	
GINGER BEER 25CL	5
♥ LIMONADE / TONIC 20CL	4,5
Supplément Sirop : 40 cts	
JUS DE FRUIT 25CL	5
Abricot / Ananas / Orange / Pomme / Tomate	
ORANGE / CITRON PRESSÉ	6
THÉ GLACÉ MAISON PÊCHE/CITRON	4

EAUX

EVIAN 1 L	8
BADOIT 1 L	8
EVIAN 50 CL	6
BADOIT 50 CL	6

APÉRITIFS

RICARD 2 CL	5
MARTINI / CAMPARI / AMERICANO 7 CL	5
KIR / KIR ROYAL 10 CL	5 / 8
DON PAPA BAROKO 4 CL	12
GREY GOOSE 4 CL	12
BOMBAY SAPPHIRE PREMIER CRU 4 CL	12
ABERLOUR 12 ANS / NIKKA DAYS 4 CL	12
JACK DANIEL'S 4 CL	9
Supplément Coca : 2€	
WHISKY COCA	8

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. Taxes et services compris, prix nets en euros TTC. Chèques, Titre restaurant papier, billets de 500€ non acceptés. N'hésitez pas à demander la liste des allergènes. Les boissons et aliments provenant de l'extérieur du restaurant ne sont pas acceptés.

ENTRÉES

ŒUFS, MAYONNAISE MAISON

5

Le seul, l'unique, votre madeleine de la BB.

LA PETITE SALADE DE POIS CHICHE

6

Chiche qu'on vous fait aimer cette salade !

ŒUF MOLLET ET SA POÊLÉE DE GIROLLES

10

Une promenade en sous-bois, ça fait les mollets.

VELOUTÉ DE SAISON

7

Chaud devant, onctueux dedans. Le Bonheur à la cuillère.

LA POÊLÉE DE CALAMARS À LA BASQUE

9

Un caractère bien trempé, comme celui du Chef

LE PÂTÉ EN CROÛTE DU CHEF

12

Croûte que croûte, vous allez craquer !

LES 3 HUÎTRES FINES DE CLAIRE

8

LES 6 HUÎTRES FINES DE CLAIRE

15

LES 9 HUÎTRES FINES DE CLAIRE

20

Une huître commandée, un cuisinier « ravi » de l'ouvrir !

PLATS

LE POIS CHICHE EN SALADE

16

Le Chef avait un pois chiche dans la tête. Il en a fait une salade.

MOULES DE BOUCHOT MARINIÈRES, FRITES MAISON

18

Moules et merveilles, Bonheur à la française.

BURGER BONHEUR, FRITES MAISON

20

Le Buns de chez Nours, haut de cuisse de poulet, du bonheur dans la bouche. Galette de pois chiche pour la version Veggie.

CONFIT DE CANARD DU SUD-OUEST FRANÇAIS, 24 PURÉE DE POMMES DE TERRE

Le Sud-Ouest nous a confié son canard. On en a fait tout un plat.

CŒUR DE RUMSTEAK CHAROLAIS, FRITES MAISON, JUS CORSÉ AUX HERBES

27

La signature Bonheur du Chef, Bœuf français.

L'ESPADON, LÉGUMES DE SAISON

25

Il avait une épée. Le Chef avait une poêle. Victoire de la BB !

BRANDADE DE HADDOCK

18

Tonnerre de Brest, le capitaine en reprend une tartine !

SUPRÊME DE POULET, FRITES MAISON

20

Il était poulet. La BB l'a rendu suprême.

LA SAUCISSE, PURÉE DE POMMES DE TERRE, 16 JUS DE VIANDE MAISON

La pépite Bonheur de Toulouse avec son petit jus réduit.

QU'EST-CE QU'IL MIJOTE, LE CHEF ?

22

On a cuisiné le Chef. Il ne lâche pas le morceau.

SUPPLÉMENT GARNITURE
CHANGEMENT GARNITURE

3
1



LES BULLES

CHAMPAGNE BRUT EPC

Champagne Epicurien, parfait équilibre entre Chardonnay, Pinot Noir et Pinot Meunier.

75 cl 80



Sucré



Fraîcheur



Fruité

CHAMPAGNE BLANC DE BLANCS EPC 75 cl 100

Originnaire des Côteaux du Sézannais, cette cuvée tout en fraîcheur rappelle les agrumes et les fruits blancs comme la pomme. Ses belles promesses ? Gourmandise, dynamisme.



Sucré



Fraîcheur



Fruité

COCO CHANEL

*« Je bois seulement du champagne à deux occasions :
quand je suis amoureuse et quand je ne le suis pas. »*





LES BLANCS

LUBERON

Loulou Charmeur

75 cl 30



Fruité



Sec



Minéral

SANCERRE

Joseph Mellot « Les Ormeaux »

75 cl 45



Fruité



Sec



Minéral

CHABLIS PREMIER CRU

La Chablisienne Beauroy

75 cl 85



Fruité



Sec



Minéral

CHABLIS

La Chablisienne Beauroy

75 cl 50



Fruité



Sec



Minéral

ALSACE GEWURZTRAMINER

Wolfberger

75 cl 45



Fruité



Sec



Minéral

ALSACE GEWURZTRAMINER

Vendanges Tardives - Wolfberger

75 cl 70



Fruité



Sec



Minéral

INVITARE CONDRIEU

75 cl. 95

M. Chapoutier



Fruité



Sec



Minéral



LES ROSÉS

IGP MÉDITERRANÉE

AUROSE Bain de Midi

75 cl 35



Sec



Fraîcheur



Fruité

LUBERON

Loulou Charmeuse

75 cl 30



Sec



Fraîcheur



Fruité

DESSERTS

CAFÉ CRÊPE

Un espresso, une crêpe maison et l'addition ?

7

L'ASSIETTE DE FRUITS DE SAISON

Merci, la BB, pour mon summer body !

7

LE FLAN DE LA MAISON

À tout flan, tout honneur !

8

MOUSSE AU CHOCOLAT

Ah ! la la, quel dessert : c'est le chocolat grand-mère.

8

LA PRESQU'ÎLE BONHEUR

Elle flotte sur la crème, vous nagez dans le Bonheur.

8

ASSIETTE DES FROMETONS AFFINÉS

Petite salade, pour la bonne conscience...

10

LE CITRON SIPHONNÉ DU CHEF

10

Le Chef s'est pressé le citron : chocolat blanc tout en mousse, sauge pas si sage et gruë de cacao à croquer.



CAFETERIA

ESPRESSO / DÉCA	2,5
DOUBLE ESPRESSO	4,5
NOISETTE	2,7
GRAND CRÈME	4,1
CAPPUCCINO	5,1
CHOCOLAT CHAUD	6
THÉS & INFUSIONS « DAMMANN »	4,9
LES VIENNOIS	7
FRAPPUCCINO	7
Café ou Chocolat	
LATTE MATCHA	7

Nous proposons une option Lait d'Avoine en supplément.

DIGESTIFS

ARMAGNAC CLE DES DUCS 4CL	12
COGNAC HENNESSY SPECIAL 4CL	12
CALVADOS BEAUJOUR 4CL	12
LIQUEUR MENTHE PASTILLE GIFFARD 4CL	10
LIMONCELLO GIFFARD 4CL	8
IRISH COFFEE	10

SHOOTER

DON PAPA BAROKO 2 CL	6,5
VODKA GREY GOOSE 2 CL	6,5
BOMBAY SAPPHIRE PREMIER CRU 2 CL	6,5
TEQUILA PATRON REPOSADO 2 CL	6,5
MEZCAL HERENCIA DE SANCHEZ 2 CL	6,5
ABERLOUR 12 ANS 2 CL	6,5
JACK DANIELS 2 CL	5,5
NIKKA DAYS 2 CL	6,5
LIQUEUR MENTHE PASTILLE 2CL	4,5

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. Origine des viandes affichée dans l'établissement ; sollicitez-nous si vous souhaitez les voir.

Taxes et services compris, prix nets en euros TTC. Chèques, Titre restaurant papier, billets de 500€ non acceptés. N'hésitez pas à demander la liste des allergènes. Les boissons et aliments provenant de l'extérieur du restaurant ne sont pas acceptés. Si vous avez des restrictions alimentaires, n'hésitez pas à nous le faire savoir.

L'APÉRO DU BONHEUR

LE PAIN PERDU SALÉ

Né après une partie de tarot : le Chef avait les atouts et quelques grammes d'idées...

LE CAVIAR DE LÉGUMES DE SAISON

À la BB, ce sont les légumes de notre terroir, le caviar.

LA RILLETTE DU CHEF

Le Chef vous en tartine une bonne !

LA PLANCHE APÉRO BONHEUR

Caviar de légumes, frites et pain perdu salé

LA PLANCHE DE FROMETONS AFFINÉS

Ça sent le terroir, l'apéro qui fait plaisir jusqu'au dernier morceau.

6

L'ASSIETTE DE FRITES DE LA BB

La BB vous met la frite !

5

8

LES CROQUETTES DE LA BB

La BB vous fait croquer de Bonheur !

8

10

LE FUET DU BONHEUR

Avis aux mauvais esprits : on parle bien du saucisson basque !

15

15

PETIT CAMEMBERT D'ISIGNY RÔTI AU MIEL 12

Entre lui et le miel, ça fond de bonheur !

20

LA PLANCHE DU COMPROMIS

La planche qui enterre la guerre entre le saucisson et le fromage.

30

NOS VALEURS

Il paraît que bien manger, c'est le début du Bonheur ; ici chaque plat raconte une histoire de terroir et de passion. Notre mission : vous restaurer avec des produits de qualité et accessibles à tous.

Nous travaillons avec des éleveurs, des pêcheurs, des producteurs et artisans qui partagent nos valeurs : respect de la terre, amour du produit et savoir-faire authentique.

Nos produits carnés sont exclusivement Français afin de soutenir nos éleveurs soucieux de vous offrir des produits de qualité et faire perdurer le savoir-faire.

La boulangerie Nours est notre partenaire pour nos viennoiseries, pain et pain à burger.

Et notre maraîcher nous sélectionne en priorité les fruits et légumes de saison.

Nous nous attachons à cuisiner nos produits bruts pour mettre en avant ce patrimoine culinaire français auquel nous tenons tant. Quand vous vous installez à table ici, vous partagez bien plus qu'un repas : vous participez à préserver notre Cuisine.

Bref, pour faire simple : pour nous, c'est un vrai Bonheur de cuisiner ces produits et de vous les servir. Merci à vous tous qui participez à cette belle aventure en venant à la Brasserie Bonheur !

Origine des viandes affichée dans l'établissement ; sollicitez-nous si vous souhaitez les voir.

Taxes et services compris, prix nets en euros TTC. Chèques, Titre restaurant papier, billets de 500€ non acceptés. N'hésitez pas à demander la liste des allergènes. Les boissons et aliments provenant de l'extérieur du restaurant ne sont pas acceptés. Si vous avez des restrictions alimentaires, n'hésitez pas à nous le faire savoir.



LES ROUGES

PINOT NOIR LA LOUVE

Wolfberger

75 cl 45



Fruité



Tannique



Puissant



Epicé

MOULIN-À-VENT

Domaine de la Rochelle

75 cl 40



Fruité



Tannique



Puissant



Epicé

LUSSAC ST EMILION

Drôles de Dames

75 cl 40



Fruité



Tannique



Puissant



Epicé

BROUILLY

La Chapelle de Venenge

75 cl 38



Fruité



Tannique



Puissant



Epicé

BEAUNE PREMIER CRU ROUGE

Bouchard Pere & Fils Beaune du Chateau

75 cl 99



Fruité



Tannique



Puissant



Epicé

BOURGOGNE PINOT NOIR

Andre Ducal

75 cl 45



Fruité



Tannique



Puissant



Epicé

CROZES HERMITAGE

La Matinière - Ferraton Père & Fils

75 cl 55



Fruité



Tannique



Puissant



Epicé

PIC SAINT LOUP

Domaine Des Hortasses

75 cl 40



Fruité



Tannique



Puissant



Epicé

SAINT-NICOLAS DE BOURGUEIL

Domaine Danielle Bonnardot

75 cl 33



Fruité



Tannique



Puissant



Epicé

NUITS SAINT GEORGES

Bouchard Père et Fils

75 cl 110



Fruité



Tannique



Puissant



Epicé