

Brasserie
G.
"Le Céjo"



Le Céjo vous propose

TOUTES NOS PREPARATIONS ET PLATS SONT FAITS MAISON ET COMPOSÉS DE PRODUITS FRAIS ET REGIONAUX.

Pour commencer suivant vos envies

Entrée : 10.00€

plat : 17.00€

Salade Poséidon façon maki : salade, tomates, saumon fumé, avocat, pomelos, fromage frais, champignons, oignons rouges, citron, coriandre.

Entrée : 8.00€

plat : 15.00€

La tomate mozzarella dans tous ses états : millefeuille de tomates colorées, espuma de mozzarella burrata, toast parfumé à l'ail.

Entrée : 9.00€

plat : 16.00€

Salade biquette : Salade, cromesquis de chèvre, noix, tomates, jambon cru en deux façons, cébette, copeaux de parmesan, pommes de terre tièdes.

Entrée : 8.00€

plat : 15.00€

Wrap poulet : dip's de poulet panko, avocat, concombre, salade, crème cheese aux oignons, oignons frits, coriandre et cébette.

Plats

Tartare du montagnard poêlé : viande de bœuf coupée au couteau par nos soins, crème de reblochon, échalotes, câpres, cornichons et cébette, copeaux de reblochon. 19.50€

Tartare savoyard : viande de bœuf coupée au couteau par nos soins, tomates séchées, Abondance, graines de courge, duo d'oignons, figues et tuile de jambon cru. 19.00€

Tartare des îles : saumon mariné, mangue, ananas, cébette, coriandre fraîche, estragon et vinaigrette fruits de la passion. 21.00€

Burger Céjo : Viande de bœuf charolaise, Abondance, sauce garlic, émietté de jambon cru, oignons rouges. 19.00€

Burger tex savoyard : Poulet confit, mayonnaise aux herbes, galette de maïs chorizo et reblochon, reblochon fondu, salade verte 19.50€

Pièce de bœuf du boucher : Sauce bleu d'auvergne 21.00€

Poulet chorizo : filet de poulet, chorizo et crème de chorizo, nouilles sautées aux légumes 18.00€

Dos de Cabillaud à la thaï : (Plat relevé), curry rouge, citronnelle, ail, coriandre fraîche et crème, nouilles sautées aux légumes. 22.00€

Toutes nos viandes sont origine France et provenance Jura et Haute-Savoie

Menu pour les p'tios : dip's de poulet, frites, mini brochette de profiteroles 11.00€
(Menu pour enfants jusqu'à 10 ans)

Nos notes de douceur :

Desserts :

Pavlova : Meringue, fraise, framboise et chantilly, coulis de framboise. 8.00€

Brochette de profiteroles : choux, glace vanille, ganache chocolat, chantilly. 9.00€

Babajito au rhum façon Mojito : rhum, chantilly citron vert et menthe. 8.00€

Fondant au chocolat : Caramel beurre salé. 7.50€

Salade de fruits frais de saisons à la menthe. 7.00€

Assiette de fromages : Reblochon, abondance et tomme de Savoie. 7.50€

Fromage blanc : Coulis framboise ou crème 4.50€

Café gourmand et ses douceurs 9.50€

Thé gourmand et ses douceurs 11.00€

Irish coffee : Whisky, café, chantilly 9.00€

Notre sélection de vins

Vins blancs :

IGP Côtes de Gascogne

L'éclat domaine de Joy :

Vin de plaisir, élaboré à partir des cépages les plus représentatifs de la région :

Le Colombard pour la richesse aromatique, l'ugni blanc pour la fraîcheur et pour la gourmandise.

Idéal pour les poissons et crustacés ou en apéritif

Verre 12cl :

4.80€

Bouteille 75 cl :

24.00€

IGP Côtes de Gascogne

Coté, domaine Tariquet

Notes florales mêlées d'épices évoluant vers les agrumes. Le caractère minéral du Sauvignon et sagement épaulé par la rondeur du Chardonnay.

Idéal pour les apéritifs et desserts

Verre 12cl :

5.80€

Bouteille 75 cl :

31.00€

IGP Côte de Gascogne

Uby n°4 domaine Uby

Le nez ,élégance et fraîcheur sont au rendez-vous dans ce concentré de fruits exotiques(passion,ananas,mangue)

La bouche velouté et onctueuse exprimant des notes de coing et de citron confit ,

Verre 12 cl :

5.40€

La bouteille 75 cl :

28.00€

Vins rosés :

IGP Gard

La nuit tous les chats sont gris :

Cellier des chartreux

Rosé pale, note de pêches et d'agrumes marqué par des notes citronnées.

Un rosé qui vous ravira tout autant en apéritif que sur des plats salés

Verre 12 cl :

4.80€

Bouteille 75cl :

26.00€

IGP Pays d'Oc

Vent de folie :

Belle robe rose pale, qui s'exprime sur des notes fruitées d'agrumes et florales.

Se caractérise par sa fraîcheur et sa finesse.

Idéal pour l'apéritif, les salades, viandes grillées, poissons.

Verre 12 cl :

4.60€

Bouteille75 cl :

23.00€

Magnum 1.5l :

44.00€

Notre sélection de vins

AOP Languedoc



Ostréa, Saint Saturnin:

Robe rose pâle éclatante et brillante. Nez friand et gourmand avec des notes de fruits rouges (fraises, framboises). Bouche à l'attaque ronde, ample, bien parfumé, sur les fruits rouges.

Finalité sur des notes de pamplemousses roses.

Idéal pour l'apéritif et viandes blanches, charcuteries.

Bouteille 75cl :

32.00€

Vins rouges :

AOP Coteaux du Languedoc pic saint loup 2018

Grand terroir Gérard Bertrand

Vin concentré, rond. Notes élégantes de fruits mûrs (cassis, mûrs) de thym et d'épices.

Idéal pour l'apéritif, viandes rouges et gibiers, excellent avec le fromage.

Verre 12 cl :

6.20€

Bouteille 75cl :

35.00€

AOP Côtes-du-rhône 2019



Domaine Rémi Pouzin les pious

Robe rouge rubis, note d'olive noire, réglisse, une pointe de poivre tout en finesse. Gourmand fin et juteux.

Idéal pour les apéritifs, viande blanche et plats en sauces

Verre 12 cl :

5.20€

Bouteille 75cl :

28.00€

AOP Ventoux rouge 2018



Domaine châteaux la croix des pins : les trois villages

Des notes de tapenade, poivre noir et cassis. Vin rond et long, sur le final des odeurs d'arabica frais.

Idéal pour les plats en sauces.

Verre 12cl :

5.50€

Bouteille 75cl :

29.00€

AOP Beaumes de Venise rouge 2019



Domaine châteaux la croix des pins : les contreforts de Montmirail

Vin gourmand, souple, structuré. Notes fruits mûrs, grains de café, poivre noir et sous bois Sensations sucrées et suaves.

Idéal avec des plats en sauces ou ragoût

Verre 12cl :

6.20€

Bouteille 75cl :

35.00€

Notre sélection de vins

AOP Ventoux rouge 2018



Domaine château la croix des pins : la tête à l'envers

Senteurs petits fruits rouges écrasés, arômes d'épices douces. Remarquable rondeur en bouche. Les tanins sont présents mais soyeux. C'est un vin noir, profond et brillant
Idéal avec les viandes rouges et blanches, desserts chocolatés.

Bouteille 75cl :

42.00€

Vins rouges :

AOP Crozes-Hermitage 2018



Domaine les Chenêts

Robe rouge grenat profond et limpide .Nez de fruits noirs épicés et bien poivré. En bouche c'est le coté gourmand qu'il l'emporte .Bref un concentré de saveurs et d'épices.
Idéal viandes rouges et gibiers.

Verre 12 cl :

7.20€

Bouteille 75 cl :

43.00€

AOP Saint Joseph 2018

Propriété cave Saint –désirat : Septentrio

Belle robe noire aux reflets violacés. Première mise en bouche puissante, cacaoté, poivré et velouté. Deuxième mise ne bouche note de cassis et tabac un peu confit.

Magnifique bouteille à ne pas rater pour les épicuriens.

Idéal avec tous plats en sauces et fromages.

Bouteille 75 cl :

54.00€

AOP Vacqueyras 2017

Arnoux & fils le Vieux clocher

Vin élégant, arômes de fruits mûrs, note final épicé

Bouteille 37.5 cl :

23.00€

Bouteille 75 cl :

42.00€

Vin en carafe (rouge AOP Côtes-du-Rhône) Domaine Demazet
(Rosé IGP Maures) Château du rouet

25 cl: 6.00€

50 cl: 10.00€

Notre sélection de vins

Grands crus vins rouges :

Saint Julien 2015

Château Lagrange à St Julien : Les Fiefs de Lagrange

La couleur est profonde, intense. Le nez dégage des arômes de fruits noir comme la mûre et vanillée.

En bouche le vin est élégant, harmonieux avec une belle longueur sans excès de tanins.

Attention pour une dégustation optimal nous devons ouvrir la bouteille 30 minutes avant dégustation.

Idéal pour les volailles

Bouteille 75 cl :

87.00€

Saint Estephe de Montrose 2012

Château de Montrose : Le Saint –Estephe de Montrose

Belle couleur violette. Au nez des notes florales et fruités .En bouche petite touche boisée avec un demi corps et tendre au niveau de l'acidité.

Idéal avec les viandes blanches, rôtie, gibier à plumes, fromage.

Bouteille 75 cl :

68.00€

Margaux 2015

Château de Paveil de Luze

Doté d'une robe grenat et sombre, ce vin dévoile un nez de violette. Il est raffiné, fin et délicat marqué par un Cabernet Sauvignon élégant, avec une belle longueur dans sa finale.

Idéale pour les fromages affinés les gibiers, les viandes blanches.

Bouteille 75 cl :

75.00€

Côte-Rôtie 2017

Domaine de Bonserine : La Sarrasine

Vin complexe sublimé par des arômes de fruits noirs et de tabac. La finesse des ses tanins et sa profondeur lui permettent d'être dégusté dans sa jeunesse .Un nez de notes épicées et confites, une bouche dense aux tanins fondus et veloutés.

Idéal viandes rouges.

Bouteille 75 cl :

94.00€



Nos cocktails et planches apéritives

Nos planches :

***Coté terre/mer :** Tartare de saumon, rilette de thon, crevettes panko, tartare de bœuf traditionnel sur toast et dip's de poulet.

Prix par pers : 8.00€

***Coté traditionnel :** Charcuteries de nos montagnes, fromages de notre région, galette de maïs reblochon et chorizo.

Prix par pers: 5.50€

Nos cocktails :

***Apéritif maison :** Prosecco et coulis de framboise maison 7.50€

***Mojito :** Rhum blanc, feuille de menthe, citron vert, sucre, eau gazeuse. 9.00€

***Mojito framboise :** Rhum blanc, feuille de menthe, citron vert, sucre, eau gazeuse, coulis framboise, framboise fraîche. 9.50€

***Spritz :** Apérol, prosecco, eau gazeuse. 8.50€

***Gin tonic hibiscus :** gin, Schweppes hibiscus, fleur séchée d'hibiscus 9.00€

***Tequila Sunrise :** Jus d'orange, tequila, sirop de grenadine 8.00€

***Ti punch :** Rhum blanc, citron vert, sirop de sucre de canne 7.50€