

ATLAS

Table de caractère

LA COMPOSITION DE NOS PLATS PEUT VARIER D'UN JOUR À L'AUTRE. LES INFORMATIONS SUR LES ALLERGÈNES SONT DISPONIBLES SUR DEMANDE AUPRÈS DE NOTRE PERSONNEL.



GLUTEN



LUPIN



CELERY



CRUSTACEANS



MILK



NUTS



EGG



FISH



SOYA



PEANUTS



SULPHUR DIOXIDE



SESAME



MOLLUSCS



MUSTARD



IL Y A DES LIEUX QUI MARQUENT UNE VIE.

À BON-SECOURS, L'ATLAS EN FAIT PARTIE. AUTREFOIS
ESTAMINET EMBLÉMATIQUE, IL ÉTAIT TENU PAR LE
GÉANT ATLAS, FIGURE LOCALE AUSSI HAUTE
EN COULEUR QU'EN STATURE. UN LIEU VIVANT,
GÉNÉREUX, OÙ LES HISTOIRES S'ÉCRIVAIENT.

C'EST LÀ QUE LES PARENTS DE BASTIEN SE SONT
RENCONTRÉS, PORTÉS PAR L'AMBIANCE UNIQUE DE CE
LIEU À PART.

QUAND LA BRASSERIE CAULIER A VOULU DONNER
UNE NOUVELLE VIE À CE LIEU CHARGÉ DE MÉMOIRE,
LA RENCONTRE AVEC BASTIEN ET LOGAN A ÉTÉ UNE
ÉVIDENCE.

AUJOURD'HUI, L'ATLAS RENAÎT SOUS LEUR IMPULSION
COMMUNE : UNE ASSIETTE INSPIRÉE PAR LE SAVOIR-
FAIRE DE LA TOUR BLANCHE, DES BIÈRES DE
CARACTÈRE SIGNÉES BRASSERIE CAULIER, ET L'ENVIE
SINCÈRE DE CRÉER DE VRAIS MOMENTS À PARTAGER.

L'ATLAS EST UNE TABLE DE CARACTÈRE : GÉNÉREUSE,
SANS PRÉTENTION, ET TOUJOURS FIDÈLE À SES
RACINES.

UN LIEU OÙ LES HISTOIRES CONTINUENT.

L'ÉTABLISSEMENT SE RÉSERVE LE DROIT DE LIMITER LE RÈGLEMENT À UNE SEULE ADDITION PAR TABLE

LA COMPOSITION DE NOS PLATS PEUT VARIER D'UN JOUR À L'AUTRE. LES INFORMATIONS SUR LES
ALLERGÈNES SONT DISPONIBLES SUR DEMANDE AUPRÈS DE NOTRE PERSONNEL.

BOISSONS

BIÈRES AU FÛT

15CL/25CL/33CL/50CL

PAIX DIEU TRIPLE - 10%

TRIPLE DORÉE, RONDE AVEC UNE FINE AMERTUME.

2,5€/3,9€/5,1€/7,6€

PAIX DIEU NOVA - 6%

BLONDE DORÉE ET FRAÎCHE AU CARACTÈRE ASSUMÉ

2,1€/3,4€/4,5€/6,8€

BON SECOURS TRIPLE - 9%

TRIPLE RONDE ET GOURMANDE, AUX NOTES DE CÉRÉALES.

2,3€/3,7€/4,9€/7,4€

BON SECOURS BLONDE - 6,5%

BLONDE SÈCHE, LEVURÉE ET RAFRAÎCHISSANTE

2,3€/3,7€/4,9€/7,4€

BON SECOURS MYRTILLE - 6,4%

FRUITÉE, FRAÎCHE ET PEU SUCRÉE

2,3€/3,7€/4,9€/7,4€

STUUT ALOHA IPA - 6,2%

IPA AROMATIQUES AVEC UNE BELLE AMERTUME

2,1€/3,4€/4,5€/6,8€

STUUT JUICY DOLLY - 5,8%

NEIPA FRUITÉE, DOUCE ET AROMATIQUE

2,1€/3,4€/4,5€/6,8€

STUUT JUNGLE POP - 6,5% - ÉPHÉMÈRE

TROPICALE AVEC DU CARACTÈRE

2,1€/3,4€/4,5€/6,8€

STUUT PIN MY RIDE - 8,5% - ÉPHÉMÈRE

TRIPLE INFUSÉE AUX BOURGEONS DE PIN

DISPONIBLE EN SEPTEMBRE

ZERO PRESSION - 0,4% - BOUTEILLE

LÉGÈRE, RAFRAÎCHISSANTE, HOUBLONNÉE

33CL

4€

SÉLECTION DU MOMENT (4 GALOPINS)

15CL

8€

STUUT ÉPHÉMÈRES

TRANSFORMER UN PROBLÈME EN UNE OPPORTUNITÉ !
C'EST EN 2017 QUE LES BIÈRES STUUT AUX
BRASSINS ÉPHÉMÈRES SONT NÉES À LA BRASSERIE
CAULIER. UN SAC DE MALT EN TROP, UNE ÉTINCELLE
D'INSPIRATION, UN GROUPE DE TRAVAIL DÉJANTÉ... ET
LE TOUR EST JOUÉ !

CHAQUE TRIMESTRE, UNE NOUVELLE RECETTE
VIENT BOUSCULER LES CODES DE LA BIÈRE CRAFT.
CES BRASSINS ÉPHÉMÈRES SONT AUDACIEUX,
SURPRENANTS ET TOUJOURS ULTRA-SAVOUREUX.



APÉRITIFS

COCKTAIL DU MOMENT		VOIR SUGGESTION
COCKTAIL MAISON "LE GÉANT"		11€
AMER LABIAU		7€
AMER LABIAU BIÈRE		8€
AMER LABIAU VIN BLANC		8€
COUPE DE CHAMPAGNE		11€
COUPE DE CRÉMANT		8€
KIR ROYAL		12€
KIR VIN BLANC		9€
MARTINI BLANC/ROUGE		6€
PORTO BLANC/ROUGE		6€
PINEAU DES CHARENTES		6€
GIN TONIC DISTILLERIE DU CENTENAIRE		12€
GIN TONIC BABA AUX FRAISES		12€
SPRITZ		9€
CAMPARI ORANGE		7€
PISANG ORANGE		7€
RICARD		6€
RHUM COCA		8€
WHISKY COCA		8€
SPRITZ SANS ALCOOL		9€
GIN TONIC 0 %		10€
MOCKTAIL DU MOMENT 0%		10€

SOFTS

COCA-COLA	3€
COCA-COLA ZERO	3€
COCA-COLA CHERRY	3€
FANTA	3€
FUZE TEA PÊCHE	3€
FUZE TEA SPARKLING LEMON	3€
SPRITE	3€
ROYAL BLISS TONIC	3€
ROYAL BLISS AGRUME	3€
MINUTE MAID JUS D'ORANGE	3€
MINUTE MAID JUS DE POMME	3€
MINUTE MAID JUS DE POMME CERISE	3€
MINUTE MAID JUS DE TOMATE	3€
EAU PLATE 25CL/50CL/1L	3€/5€/7€
EAU PÉTILLANTE 25CL/50CL/1L	3€/5€/7€
SUPLÉMENT SIROP :	0.5€
GRENADINE - MENTHE - CITRON - CASSIS	



DIGESTIFS

AMARETTO	7€
CALVADOS 8 ANS	8€
CALVADOS 15 ANS	12€
CHARTREUSE	10€
COGNAC	9€
COINTREAU	7€
EAU DE VILLÉE	9€
GIN 130 ANS - AMER LABIAU	9€
GRAND MARIGNAN	8€
LIQUEUR DE POIRE CALVADOS	7€
LIQUEUR ELIXIR	9€
LICOR 43	7€
RHUM - DIPLOMATICO	7€
RHUM - DIPLOMATICO RESERVA EXCLUSIVA	15€
WHISKY - MONKEY SHOULDER	10€
WHISKY - BRUICHLADDICH PORT CHARLOTTE	15€

BOISSONS CHAUDES

CAFÉ	3€
CAFÉ LATTÉ	5,5€
CAPPUCCINO	3,5€
CHOCOLAT CHAUD	4,5€
CHOCOLAT CHAUD VIENNOIS	5€
DOUBLE EXPRESSO	4€
EXPRESSO/RISTRETTO	3€
ITALIAN COFFEE	9€
IRISH COFFEE	9€
THÉS :	4€
MENTHE - EARL GREY - CITRON - FRUITS ROUGES	



VINS BLANCS

37 BLANC CHÂTEAU SAINT MARTIN DE LA GARRIGUE	27€
RIESLING  DOMAINE SCHOENHEITZ	41€
SAUVIGNON DOMAINE DES FORGES	30€
PETIT CHABLIS - VIEILLES VIGNES DOMAINE DAMPT	45€
RULLY - LA CHAPONNIÈRE  DOMAINE DAVID LEFORT	80€
CROZE-HERMITAGE BLANC  DOMAINE MICHELAS SAINT JEMMS	56€
CONDRIEU - AUX RUSES DOMAINE LAFOY	106€
CHARDONNAY DOMAINE LA GRAVE	30€
COTEAUX DU LAYON - MOELLEUX DOMAINE DES DEUX VALLÉES	29€
ANJOU CHENIN - EN TERRASSE DOMAINE DES DEUX VALLÉES	32€
CORBIÈRES - CYPRIUS  DOMAINE LA BUISSE	39€
COLHEITA SELECCIONADA ADEGA DE PEGÕES - PORTUGAL	32€
VIN BLANC DU MOMENT VOIR SUGGESTIONS	

VINS ROUGES

37 ROUGE CHÂTEAU SAINT MARTIN DE LA GARRIGUE	27€
SAINT-NICOLAS DE BOURGUEIL  DOMAINE BRUNEAU-DUPUY	40€
MÂCON-IGÉ ALAIN NORMAND	50€
BOURGOGNE EPINEUIL DOMAINE DAMPT	50€
MERCUREY 1^{ER} CRU - CLOS L'ÉVÊQUE CASTILLE  DOMAINE DAVID LEFORT	105€
MÉDOC CHÂTEAU SIPIAN	32€
CROZE-HERMITAGE  DOMAINE MICHELAS SAINT JEMMS	56€
CÔTES DU RHÔNE VIGNERONS DE RAUQUEMARE	29€
VACQUEYRAS - SOUS LA ROBE  DOMAINE ALAIN IGNACE	75€
MINERVOIS - EXPRESSION CHÂTEAU LA GRAVE	36€
CORBIÈRES BOUTENAC - MAZERAC  DOMAINE LA BUYSSE	58€
GRÈS DE MONTPELLIER CHÂTEAU SAINT MARTIN DE LA GARRIGUE	47€
PUGLIA PRIMITIVO  KERINOS	32€
VALENCIA - SYRAH VEGAMAAR	35€
JULIENAS - PATTES DE VELOURS  DOMAINE DU BOIS DU CHAT (J.BALLY)	45€
VIN ROUGE DU MOMENTS VOIR SUGGESTIONS	

VINS ROSÉS

COTEAUX DE L'ARDÈCHE
LA CAVE DE LABLACHÈRE

27€

ROSÉ DE PROVENCE - TUI 
DOMMAINE KENNEL

39€

EFFERVESCENTS

CHAMPAGNE BRUT BLANC DE NOIR
MAISON AUGUSTE HUIBAN

55€

CRÉMANT DE LOIRE
DOMAINE DES DEUX VALLÉES

31€

VINS BLANCS AU VERRE

37 BLANC
CHÂTEAU SAINT MARTIN DE LA GARRIGUE

6,5€

ANJOU CHENIN - EN TERRASSE
DOMAINE DES DEUX VALLÉES

6,5€

COTEAUX DU LAYON - MOELLEUX
DOMAINE DES DEUX VALLÉES

7€

VIN BLANC DU MOMENT
VOIR SUGGESTIONS

VINS ROUGES AU VERRE

37 ROUGE
CHÂTEAU SAINT MARTIN DE LA GARRIGUE

6,5€

GRÈS DE MONTPELLIER
CHÂTEAU SAINT MARTIN DE LA GARRIGUE

9€

VIN ROUGE DU MOMENT
VOIR SUGGESTIONS

VINS EFFERVESCENTS AU VERRE

CHAMPAGNE BRUT BLANC DE NOIR
MAISON AUGUSTE HUIBAN

11€

CRÉMANT DE LOIRE
DOMAINE DES DEUX VALLÉES

8€

À PARTAGER

ASSIETTE NACHOS SAUCE CHEDDAR, GUACAMOLE ACIDULÉ, PICKLES DE LÉGUMES, CREAM CHEESE	7€
PLANCHE SAUCISSON & FROMAGE	7€
PLANCHE APÉRITIVE TAPENADE, CHARCUTERIE, FOCACCIA	16€
PLANCHE DE BAO BUN EFFILOCHÉ DE PORC SAUCE BBQ 6 MINI BAO	16€
PLANCHE DE BAO BUN EFFILOCHÉ DE VOLAILLE À LA TRUFFE 6 MINI BAO	18€
ASSORTIMENT DE CROQUETTES 4 FROMAGE ET 4 CHORIZO	12,5€

ENTRÉES

TARTARE DE SAUMON ET SAUMON GRAVLAX CITRON, HIBISCUS ET SON DASHI	19€
ŒUF PARFAIT À LA TRUFFE CHAMPIGNONS DES BOIS, ÉMULSION TRUFFÉE, PARMESAN	20€
BRIOCHE TOASTÉ BŒUF FUMÉ, PARMESAN, GEL DE JAUNE D'ŒUF À L'OIGNON FUMÉ, MAYONNAISE AU PARMESAN ET CITRON	18€
ENTRÉE DU JOUR CRÉATION DU CHEF	15€

PLATS

CÔTE DE VEAU SAUCE CHAMPIGNONS À LA TRUFFE, POÊLÉE DE CHAMPIGNONS, PURÉE TRUFFÉE	34€
MAGRET DE CANARD JUS AU PORTO, FIGUES RÔTIES ET ÉCRASÉ DE POMMES DE TERRE AUX HERBES	32€
CARBONNADE DE BŒUF  À LA BON SECOURS MYRTILLE, SPÉCULOOS, FRITES,	25€
VOLAILE FERMIÈRE SAUCE PANCETTA-SAUGE, GNOCCHIS POÊLÉS PANCETTA, SAUGE, PARMESAN	24€
PARMENTIER DE LÉGUMES D'AUTOMNE  PLEUROTES, POTIMARRON, NOISETTES TORRÉFIÉES	23€
POISSON DE LA CRIÉE BEURRE BLANC KAFFIR, LÉGUMES RÔTIS, PURÉE DE POTIMARRON	26€
PLAT DU JOUR CRÉATION DU CHEF	20€

VIANDES

CÔTE DE BŒUF SIMMENTAL MATURÉE (500GR) FRITES/LÉGUMES OU FRITES/SALADE	45€
BAVETTE (300GR) FRITES/LÉGUMES OU FRITES/SALADE	29€
SMASH BURGER DOUBLE VIANDE DE BŒUF  MAYONNAISE À LA TRUFFE, CRÈME À LA TRUFFE, CHAMPIGNONS POÊLÉS, FRITES, SALADE	28€
SAUCE AU CHOIX POUR LA VIANDE : ROQUEFORT PANCETTA-SAUGE POIVRE INFUSÉ CHAMPIGNONS À LA TRUFFE	

DESSERTS

DAME BLANCHE	9,5€
CRÈME BRULÉE À LA VANILLE	9,5€
ASSIETTE DE FROMAGES	15€
NOTRE CITRON MERINGUÉ	11€
CHOCOLAT, NOISETTE ET GIANDUJA	11€
CAFÉ/THÉ/IRISH GOURMAND	12€/12€/16€
COUPE DE GLACE 1/2/3 BOULES	3,5€/6,5€/9€



MENU

2 SERVICES

ENTRÉE & PLAT

35€

ENTRÉES

TARTARE DE SAUMON ET SAUMON GRAVLAX

CITRON, HIBISCUS ET SON DASHI

ŒUF PARFAIT À LA TRUFFE

CHAMPIGNONS DES BOIS, ÉMULSION TRUFFÉE, PARMESAN

BRIOCHE TOASTÉ

BŒUF FUMÉ, PARMESAN, GEL DE JAUNE D'ŒUF À L'OIGNON FUMÉ, MAYONNAISE
AU PARMESAN ET CITRON

ENTRÉE DU JOUR

CRÉATION DU CHEF

PLATS

CARBONNADE DE BŒUF

À LA BON SECOURS MYRTILLE, SPÉCULOOS, FRITES, LÉGUMES

VOLAILE FERMIÈRE

SAUCE PANCETTA-SAUGE, GNOCCHIS POÊLÉS PANCETTA, SAUGE, PARMESAN

POISSON DE LA CRIÉE

BEURRE BLANC KAFFIR, LÉGUMES RÔTIS, PURÉE DE POTIMARRON

PARMENTIER DE LÉGUME D'AUTOMNE

PLEUROTES, POTIMARRON, NOISETTES TORRÉFIÉES

PLAT DU JOUR



LE CHOIX DE ROGER CAULIER



VÉGÉTARIEN

MENU ENFANTS

2 SERVICES

PLAT & DESSERT

19€

PLATS

VOLAILLE

SALADES, FRITES

POISSON DU JOUR

FRITES ET LÉGUMES

DESSERTS

COUPE DE GLACE AU CHOIX

DEUX BOULES





**LA PASSION D'UNE FAMILLE
AU SERVICE DE BIÈRES DE CARACTÈRE.**

SITUÉE À PÉRUWELZ, LA BRASSERIE CAULIER PRODUIT
FIÈREMENT SES PROPRES BIÈRES DEPUIS 25 ANS AVEC COMME
MISSION PRINCIPALE DE BRASSER DES MOMENTS DE PLAISIR.

NOUS BRASSONS LES BIÈRES BON SECOURS,
PAIX DIEU ET STUUT, DES BIÈRES VIVANTES, DE CARACTÈRE ET
100% NATURELLES.

VISITES DE LA BRASSERIE
VISITES EN FRANÇAIS ET NÉERLANDAIS

ATELIERS BRASSAGE
BRASSEZ VOTRE PROPRE BIÈRE.

NOTRE MAGASIN
DU MERCREDI AU SAMEDI, DE 10H À 12H30
ET DE 13H30 À 18H.

NOTRE GUESTHOUSE
SÉJOURNEZ À LA BRASSERIE.

PLUS D'INFOS SUR WWW.BRASSERIECAULIER.BEER



134 RUE DE SONDEVILLE 7600 PÉRUWELZ
+ 32 (0)69 36 26 10 - INFO@BRASSERIECAULIER.COM

