



LA CHARPINIÈRE

HÔTEL RESORT • SAINT-GALMIER

BRASSERIE

Le 1933



Ouvert tous les jours
la Brasserie «Le 1933» vous accueille
de 12h à 14h et de 19h à 22h
pour vos rendez-vous d'affaires
ou vos repas de famille.

Retrouvez chaque semaine un menu préparé au gré
des saisons alliant terroir et modernité.

*Open every day, the Brasserie «Le 1933» welcomes you from 12 pm
to 2 pm and from 7 pm to 10 pm for your business meetings or your family meals.*

*Every week, find a special menu according to the seasons,
between local produce and modernity.*



Le 1933

ENTRÉES A PARTAGER | Stater to share

Os à moelle Marrow bone	11.00 €
Planche de fromages de la région Cheese plate of the region	15.50 €
Planche de charcuterie de la maison Duculty Deli plate of house « Duculty »	15.50 €

SALADES | Salads

Salade Forezienne Forezienne Salad Endives, pomme granny smith, noix, tomate et fourme de Montbrison Chicory, Granny Smith apple, nuts, tomato and Montbrison's blue cheese « Fourme »	16.00 €
Salade César Cesar Salad Romaine, poulet pané, poitrine fumée, parmesan, croutons, sauce anchois Romaine, breaded chicken, smoked breast, parmesan, croutons, anchovy sauce	17.00 €

TARTARES | Tartars

Tartare de bœuf Beef tartar Accompagné de frites et de salade Coming with french fries and salad	17.50 €
Tartare de saumon Salmon tartar Accompagné de frites et salade Comming with french fries and salad	19.00 €

Viande origine France | Certified beef France

Prix net service compris

Le 1933

PLAT | Main course

Tagliatelles de la Maison « Cornand » 16.00 €
Bolognaise de bœuf haché, sauce tomate et basilic
Bolognese pasta with ground beef, tomato sauce and basil

Conciglioni de la Maison « Cornand » 18.50 €
Saint jacques et sauce crémé homard
Pasta with scallops and creamy lobster sauce

 **Demi coquelet accompagné d'une purée à l'échalote et à la ciboulette** 18.50 €
Half a cockerel with shallot puree and chives.

Burger « Le 1933 » 19.00 €
Bœuf, cheddar, poitrine fumée avec frites et salade
Beef, cheddar, bacon with french fries and salad

Poisson du marché | Market Fish 21.00 €
Accompagné d'une ratatouille et ses pommes de terre
Coming with a fresh ratatouille and grilled potatoes

Ris de veau sauce cèpes | Veal sweetbreads with its ceps sauce 21.00 €
Accompagné d'un gratin dauphinois
Accompanied by a potatoes gratin

 **Pièce du boucher frites et salade** 24.50 €
Bucher's piece with french fries and salad

 **Filet de Bœuf avec son gratin dauphinois** 26.00 €
Beef filet with it's potatoes gratin

 **Côte de bœuf Charolaise à partager** 70€/kg
Charolais beef rib to share

 **Nos plats incontournables | The must have**

Sauce au choix : jus de viande, sauce béarnaise, sauce aux cèpes ou sauce échalote
The sauce of your choice : Meat juice, bearnaise sauce, ceps sauce or shallot sauce.

DOUCEURS | Dessert

Assortiment de fromages

Cheese plate 6.00 €

Fourme de Montbrison, comté et Saint-Marcelin

Tarte aux fruits exotiques

Exotic fruits tart 6.50 €

Crème brûlée

Crème brûlée 6.50 €

Cabosse au chocolat

Chocolat pod 7,00 €

Café gourmand

Gourmet coffee 8.70 €

Composé de trois desserts et d'une boule de glace selon l'inspiration du chef

Composed of three desserts and a scoop of ice cream according to the chef's inspiration

Glaces artisanales d'Anthony Pailleux

Artisan ice cream Anthony Pailleux

2.50 € une boule

2.50 € the scoop

Citron vert basilic, Abricot, Passion, Framboise, Cassis violette,
Yaourt miel, Vanille, Chocolat, Pistache, Caramel, Lait d'amande

4.50 € les deux

4.50 € for two

Basil lime, Apricot, Passion fruit, Raspberry, Violet blackcurrant,
Honey yogurt, Vanilla, Chocolate, Pistachio, Caramel, Almond milk

6.50 € les trois

6.50 € for three

Le 1933

SOFT DRINK

Eau minérale Evian Still water	
1L	4.50 €
50cl	3.50 €

Eau gazeuse Badoit Sparkling water	
1L	4.50 €
50cl	3.50 €

Eau gazeuse Badoit rouge 33cl	3.00 €
-------------------------------	--------

Sirop à l'eau	
Syrup water	2.00 €

Citron, Fraise, Menthe, Grenadine,
Orgeat, Pêche, Passion
Lemon, Strawberry, Mint, Grenadine,
Orgeat, Peach, Passion

Limonade	2.50 €
----------	--------

Jus de fruits	
Fruit juice	4.00 €

Orange, Pomme, Ananas, Abricot,
Tomate, Fraise, Pamplemousse
Orange, Apple, Pineapple, Apricot ,
Tomatoes, Strawberry, Grapefruit

Ice Tea	4.00 €
---------	--------

Coca-Cola / Zéro	4.50 €
------------------	--------

Orangina	4.50 €
----------	--------

Schweppes Tonic	4.50 €
-----------------	--------

Citron pressé ou orange pressée	
Squeezed Lemon - Orange	7.00 €

Supplément sirop 0.50 €
Syrup add 0.50 €

COCKTAIL SANS ALCOOL

Cocktails without alcohol

Le Fruit Punch	7.50 €
----------------	--------

Jus de citron, jus d'ananas,
jus d'orange, sirop de grenadine
Lemon, pineapple and orange juice,
grenadine syrup

Le Rio	7.50 €
--------	--------

Jus d'orange, limonade,
sirop de grenadine, citron vert
Orange juice, limonade, grenadine syrup, lime

Le Virgin Mojito	8.00 €
------------------	--------

Menthe, cassonade, citron vert,
eau pétillante
Mint, brown sugar, lime, sparkling water

Le 1933

COCKTAILS

Mojito 9.50 €

Rhum, menthe, cassonade,
citron vert, eau pétillante

Rhum, mint, brown sugar, lime,
sparkling water

Spritz 9.50 €

Apérol, Prosecco, eau pétillante

Aperol, Prosecco, sparkling water

Gin Tonic 9.50 €

Bombay, citron, schweppes

Bombay, lemon, schweppes

South Beach 10.00 €

Rhum, orange, fruit de la passion,
vanille, gingembre

Rhum, orange, passion fruit, vanilia, ginger

Moscow mule 10.00 €

Vodka, cordial de gingembre,
citron, citron vert

Vodka, cordial ginger, lemon, lime

Negroni 10.00 €

Gin, vermouth rouge, bitter italien

Gin, red vermouth, bitter italian

BIÈRES | Beers

PRESSION | DRAFT

Tripel Karmeliet 25cl 6.50 €
50cl 12.50 €

Budweiser 25cl 4.50 €
50cl 8.50 €

Monaco 25cl / Picon 25cl 5.00 €
50cl 9.00 €

BOUTEILLE | BOTTLE 33cl

Brasserie artisanale 5.50 €
Blonde, Brune, Blanche, Ambré, IPA

Brooklyn Special (sans alcool) 5.50 €
Beer without alcohol

APÉRITIFS | Aperitive

Ricard 4cl 4.00 €

Muscat 4cl 4.00 €

Avèze 4cl 4.00 €

Porto 5cl 5.00 €

Rouge, Blanc

Martini 5cl 5.00 €

Rouge, Blanc

Kir vin blanc 12cl 6.00 €

Kir royal 12cl 11.00 €

Le 1933

CARTE DES VINS | Wine List

ROUGE | RED WINE

VALLÉE DU RHÔNE

**AOP Crozes-Hermitage 37,5 cl
2020** 25.00 €

Cave de Clairmont

AOP La Gouleyante 2021 26.00 €

Côte Roannaise

AOP Rasteau

«Terre des Bertrand» 2020 30.00 €

Domaine Grand Nicolet

**AOP Côtes du Rhône
«La gloire de mon Père»
2021** 33.00 €

Domaine La Borde

**AOP Crozes-Hermitage
2020** 36.00 €

Cave de Clairmont

**AOP Crozes-Hermitage
«Papillon» 2021** 47.00 €

Domaine Gilles Robin

**AOP Saint Joseph
«Côte Granit» 2020** 48.00 €

Domaine Grangier

AOP Saint-Joseph 2020 52.00 €

Domaine Gaillard

**AOP Saint Joseph
«Pierre d'Iserand» 2019** 60.00 €

Domaine Jean François Jacouton

**AOP Côte Rôtie
«Prélude» 2020** 75.00 €

Domaine Lafoy

BOURGOGNE

**AOP Givry «Clos du Cellier
aux moines - 1^{er} cru» 2018** 48.00 €

Domaine Thénard

**AOP Hautes Côtes
de Nuits 2019** 58.00 €

Domaine Remoriquet

**AOP Nuits
Saint Georges 2019** 95.00 €

Domaine Remoriquet

**AOP Gevrey
Chambertin 2018** 107.00 €

Domaine Ghislain Kohut

Le 1933

CARTE DES VINS | Wine List

ROUGE | RED WINE

BORDEAUX

**AOP Lalande
de Pomerol 2019** 45.00 €
«Clos du Roy»

**AOP Saint Emilion «Les Hauts
de Croix de Labrie» 2018** 55.00 €
Château Haut Croix de Labrie

VAL DE LOIRE

**AOP Saint Nicolas
de Bourgueil 2020** 37,5 cl 21.00 €

**AOP Saint Nicolas de
Bourgueil «Beau Puy» 2019** 31.00 €
Vieilles Vignes

AOP Sancerre 2019 42.00 €
Domaine Paul Cherrier

SUD OUEST

AOP Madiran 2017 50 cl 22.00 €

**AOP Madiran «Taurus»
2017** 28.00 €
Domaine Brumont

LANGUEDOC ROUSSILLON

**AOP Côtes du Roussillon
«La Canaille» 2019** 25.00 €
Domaine Château de Corneilla

**AOP Pezenas
« Le Cœur » 2020** 30.00 €
Domaine de Fabrègues

**AOP Pic Saint Loup
«Tour de Pierre» 2021** 35.00 €
Domaine Ermitage du Pic

**AOP Terrasses du Larzac
« Le Petitou » 2020** 42.00 €
Domaine Mas d'Amile

**IGP D'Oc «Chemin
de Moscou» 2018** 62.00 €
Domaine Gayda

Le 1933

CARTE DES VINS | Wine List

BLANC | WHITE WINE

VALLÉE DU RHONE

IGP Urfé Chardonnay «Fou de Chêne» 2020 Domaine des Pothiers	35.00 €
AOP Saint Joseph «Cler de lune» 2021 Domaine Grangier	48.00 €
AOP Saint Peray «Résilience» 2019 Domaine Jean François Jacouton	50.00 €

BOURGOGNE

AOP Saint-Véran 2020 Domaine Les Charmones	41.00 €
AOP Chablis 2021 Domaine Gueguen	43.00 €
AOP Pernand Vergelesses 2019 Domaine Rollin	68.00 €
AOP Meursault 2020 Domaine Pascal	97.00 €

VAL DE LOIRE

AOP Sancerre 2020 37,5 cl	27.00 €
AOP Sancerre 2021 Domaine de la Gemièrre	44.00 €
AOP Pouilly Fumé 2021 Domaine Deschamps	45.00 €

ROSÉ | ROSE WINE

PROVENCE

AOP Côtes de Provence «By Ott» 2021	35.00 €
Magnum	68.00 €

LANGUEDOC-ROUSSILLON

AOP Côtes du Roussillon «Gris-Gris» 2021 Domaine Château de Corneilla	25.00 €
---	---------

CHAMPAGNES ET PÉTILLANTS

Coupe de champagne Glass of champagne	10.00 €
VMQS «Turbulent»	35.00 €
Notre sélection de Champagne	60.00 €
Champagne Ruinart	110.00 €

Le 1933

DIGESTIFS | DIGESTIVE 4cl

Get 27	4.00 €
Get 31	4.50 €
Bailey's	5.50 €
Limoncello	5.50 €
Eau de vie	5.50 €
Génépi	5.50 €
Verveine	6.00 €
Calvados Le Louvier	6.00 €
Chartreuse	7.00 €
Armagnac	9.40 €
Cognac Fanny Fougerat	10.00 €

RHUMS & WHISKY 4cl

Havana Club	4.00 €
Diplomatico	6.50 €
Gold of Mauritius	8.00 €
Ballantine's	5.00 €
Jack Daniel's	6.00 €
Aberlour	9.50 €
Bruichladdich	9.50 €
Arlett	9.50 €

BOISSONS CHAUDES | HOT DRINKS

Café Coffee	2.30 €
Infusion & thé Infusion & tea	3.00 €
Double espresso Double coffee	4.00 €
Cappuccino	4.50 €
Café Frappé Ice coffee	5.00 €