

APÉRITIFS

Anisé 2cl (Ricard, Pastis, Pontarlier)	2,30€
Porto 10cl (Rouge, blanc)	5,00€
Martini 5cl (Blanc, rouge, rosé)	3,70€
Kir 12,5cl (Cassis, mûre, framboise, pêche)	4,50€
Kir royal 12,5cl	9,50€
Coupe de Champagne 12,5cl	9,50€
Coupe de Crémant 12,5cl	4,90€
Bière 25cl	2,90€
Macvin 10cl	6,50€
Jus de Fruit 20cl	3,00€
Coca Cola, Light, Zero 33cl	3,10€
Perrier 25cl	3,10€
Thé glacé pêche 25cl	3,40€
Schweppes tonic, agrumes 25cl	3,40€
	50cl 100cl
Vittel, Perrier	3,00€ 3,90€

A la fin du XIXe siècle, Besançon capitale de la Franche-Comté est une ville riche : les industries horlogères et textiles en pleine expansion, le commerce est florissant. Les magnifiques édifices, les élégantes demeures et les hôtels particuliers construits aux siècles passés témoignent de la pérennité, de la prospérité de la ville.

Les Bisontins qui aiment la vie en société et les endroits luxueux et confortables, se pressent dans les nombreux et beaux cafés, on en compte alors soixante-dix qui fleurissent dans la cité.

Située au centre de la vieille ville, la Brasserie du Commerce, construite en 1873, est une très belle manifestation des arts décoratifs de la fin du XIXe siècle, aujourd'hui unique à Besançon.

Élégance, beauté et mesure caractérisent la décoration, en accord parfait avec le sens de l'harmonie des Bisontins. La douceur lumineuse et gaie de l'ensemble, tout en tonalité beige, l'exubérance des stucs du plafond sculptés de feuillages et de végétaux, la beauté des bronzes et des marbres annoncent déjà les fastes de l'École de Nancy. Sept superbes travées de miroirs, dont les pilastres ioniques à cornes sont surmontées de volutes, donnent aux dîneurs l'illusion d'une galerie de glaces. La gracieuse rosace du plafond a retrouvé un splendide lustre bronze Art Nouveau orné de feuillages. Les innombrables lampes-clochettes éclairent la salle d'une lumière féérique. Mercure, dieu du commerce, génie tutélaire de la brasserie depuis sa création, trône sur le vitrail qui orne le haut de la devanture contemporaine. Il invite le passant à entrer pour célébrer la bière : la célèbre Gangloff fabriquée autrefois à Besançon et celle de tous les pays d'Europe.

Avant la seconde guerre mondiale, médecins et étudiants en médecine la fréquentent assidûment.

Après la guerre, les magistrats venus en voisins du Palais de Justice, les artisans horlogers à la fenêtre du centre ville, apprécient l'atmosphère feutrée et discrète de l'établissement. On y vient à l'apéritif. On joue aux cartes et dès 19h on tire déjà les rideaux pour se protéger des regards de la rue.

Aujourd'hui encore, les Bisontins prétendent qu'on peut encore entendre chanter l'âme du vieux Besançon à la Brasserie du Commerce !

Extrait de «L'ESPRIT DES BRASSERIES» De Ginette HELL-GIROD - Edition du chêne



BRASSERIE
du
COMMERCE

LA CARTE
HIVER
2018

31 rue des Granges
25000 BESANÇON
Tél. 03 81 81 33 11

brasserie-du-commerce@orange.fr
www.brasserie-du-commerce.com

POUR DÉBUTER

	Entrée	Plat
Moelleux de pintade aux trompettes et ses condiments	7€	14€
Ceuf poché, crème de champignons aux morilles	9€	18€
Salade de chèvre chaud croustillant aux tomates confites et jambon cru	9€	18€
<i>(Salade, noix, tomates, oignons, jambon cru)</i>		
Salade comtoise à l'affiné de notre région.....	9€	18€
<i>(Salade, noix, pommes de terre, tomates, Comté, cancoillotte, jambon cru et saucisse de Morteau)</i>		
Terrine de foie gras au Macvin, compotée de figues et son toast de brioche ...	14€	

CÔTÉ MARÉE...

Filet de poisson du marché <i>(suivant arrivage)</i> crème de poireaux safranée** .	17€
Filet de truite de Bonneveaux en écaillé de Morteau, jus réduit au Trousseau** ..	19€

CÔTÉ TERRE...

Assiette végétarienne	12€
Burger maison au bœuf charolais, Morbier et confit d'oignons, frites	16€
Choucroute garnie au crémant du jura, pommes vapeur	17€
Émincé de blanc de volaille cuisson basse température, crème de Mont d'Or* ..	18€
Classique Tartare de bœuf charolais coupé au couteau, frites et salade	18€
Ballottine de filet mignon de porc rôtie à la saucisse de Morteau, sauce forestière aux morilles*	19€
Entrecôte de bœuf grillée, beurre maître d'hôtel, frites et salade verte	20€
Epaule d'agneau cuisson basse température et son jus parfumé au ras el hanout*	21€
Supplément morilles au Vin Jaune.....	4€

* (plat servi avec gratin dauphinois et légumes du moment)

** (plat servi avec du riz et légumes du moment)

LES AFFINÉS DU FROMAGER

Assiette de 3 fromages régionaux (3 fromages de région, salade, cerneaux de noix) .	6,50€
Faisselle de fromage à votre convenance (Nature, crème, coulis de framboises, miel)	4,50€

DESSERTS MAISON

Dessert du moment.....	5,00€
Trio de fruits exotiques : mangue, clémentine et ananas au sabayon légèrement caramélisé	7,00€
Traditionnelle crème brûlée vanillée, glace artisanale à la noisette.....	7,00€
Café, thé ou infusion gourmands	7,50€
Feuilleté de pommes caramélisées aux fruits secs, flambé au calvados, glace vanille et sauce caramel beurre salé	8,00€
Terrine de chocolat et son biscuit financier, sorbet fruit de la passion	8,00€
Parfait glacé praliné aux éclats de nougatine, sauce chocolat	8,00€

GLACES

1 boule	1,80€
2 boules.....	3,50€
3 boules.....	5,30€
Coupe liégeoise chocolat ou café	6,50€
Coupe Colonel.....	7,00€
Coupe glacée du Chef (caramel au beurre salé, café, vanille, Bailey's) ...	7,00€
Supplément Chantilly	1,00€
Parfums : vanille, chocolat au lait, chocolat noir, chocolat blanc, café, fraise, framboise, pistache, coco, citron, caramel au beurre salé.	

LE CHEF JULIEN FENIET
AINSI QUE L'ÉQUIPE
DE LA BRASSERIE DU COMMERCE
VOUS PROPOSENT LEUR CARTE
DE 11H45 À 14H30 / DE 18H45 À 22H00

Notre carte est volontairement réduite pour vous garantir la provenance et la fraîcheur des produits

PLAT DU JOUR : 9,50€

SERVI UNIQUEMENT POUR LE DÉJEUNER
(Du Lundi au Samedi, hors jours fériés)

MENU DU COMMERCE à 26€

Moelleux de pintade aux trompettes et ses condiments

ou

Salade comtoise à l'affiné de notre région

Filet de poisson du marché (suivant arrivage) crème de poireaux safranée

ou

Émincé de blanc de volaille cuisson basse température, crème de Mont d'Or

Trio de fruits exotiques :

Mangue, clémentine et ananas au sabayon légèrement caramélisé

ou

Traditionnelle crème brûlée vanillée, glace artisanale à la noisette

MENU DES PETITS BOUTS à 9,50€ (-12ans)

Steak haché ou émincé de volaille (avec frites, légumes, purée)
petit sirop à l'eau, boule de glace au choix

CARTE DES VINS

Servis en bouteille de 75cl

Pour le vin au verre ainsi que les pichets de 25cl et 50cl
les suggestions sont à l'ardoise

BLANCS

Alsace :

Riesling « Kuentz Bas » 25€

Bordeaux :

Entre deux mers Château Fonteneau..... 19€

Bourgogne :

Mâcon Lugny Saint Pierre « Bouchard père et fils »..... 39€

Côtes du Jura :

Côtes du Jura Chardonnay 'Victor Crédoz' 25€

Côtes du Jura Sélection 'Victor Crédoz' 28€

Loire :

Sancerre Mercy Dieu 43€

ROUGES

Bordeaux :

Bordeaux Haut Mazières « Cave de Rauzan » 28€

Montagne Saint-Emilion La Couronne 48€

Bourgogne :

Maranges 1er Cru « Bachelet » 48€

Givry 1er Cru Clos Vigne « Laurent Parize » 46€

Côtes du Rhône :

Côtes du Rhône Belleruche « Chapoutier » 34€

Châteauneuf du Pape Clos l'Oratoire..... 52€

Languedoc :

Pic Saint Loup Mas des Costes « Haut Lirou » 27€

Côtes du Jura :

Trousseau Arbois Pupillin « Desiré Petit » 28€

ROSÉS

Côtes de Provence :

IGP Méditerranée Rosé « Henri Grange » 16€

Côtes de Provence Cru Classé Rimauresq 39€

CHAMPAGNE

Moët et Chandon impérial 70€