

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.

Elégance, 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'Ecole 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



B **BRASSERIE**
du
COMMERCE

LA CARTE HIVER 2019

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

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

ENTRÉES ET ASSIETTES REPAS

	Entrée	Plat
Terrine d'oie aux pistaches parfumée au cognac	7€	14€
Œufs en meurette et tranche de pain de campagne	8€	16€
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, pommes de terre, tomates, Comté, cancoillotte, jambon cru et saucisse de Morteau)</i>		
Velouté de potimarron et duo de Saint Jacques	9€	18€
Assiette végétarienne		13€
<i>(Légumes et féculents du moment)</i>		

POISSONS

Pavé de truite du Jura au Vin Jaune et queues d'écrevisses **	19€
Cassiolette de joues de sandres aux morilles **	22€

** (plats servis avec du riz et légumes du moment)

VIANDES

Blanquette de veau à l'ancienne*	16€
Burger country au Morbier et boeuf charolais	16€
<i>(15 minutes de cuisson)</i>	
Classique Tartare de bœuf charolais coupé au couteau, frites et salade	18€
Andouillette de Troyes 5A à la dijonnaise, frites, salade verte	18€
Suprême de volaille farci à la saucisse de Morteau sauce cancoillotte*	21€
Entrecôte de bœuf grillée sauce marchand de vin, frites et salade verte.....	21€
Ris de veau aux morilles et Vin Jaune*	25€
Supplément morilles au Vin Jaune*	5€

* (plats servis avec une purée et légumes du moment)

FROMAGES

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

DESSERTS

Dessert du jour	5€
Crème brûlée vanille et glace noisette	7€
Café, thé ou infusion gourmande	7,50€
Macaron chocolat aux Griottines, glace chocolat blanc	8€
Paris-Brest croustillant praliné	8€
Gratin de poire pochée au safran, coulis de fruits rouges	9€

(10 minutes de cuisson)

GLACES

1 boule	1,80€
2 boules.....	3,50€
3 boules.....	5,30€
Parfums : vanille, chocolat au lait, chocolat noir, chocolat blanc, café, fraise, framboise, pistache, coco, citron, caramel au beurre salé.	
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€

LE CHEF JULIEN FENIET
AINSI QUE L'ÉQUIPE
DE LA BRASSERIE DU COMMERCE
VOUS GARANTISSENT LA PROVENANCE
ET LA FRAÎCHEUR DES PRODUITS

PLAT DU JOUR : 9,50€

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

FORMULE PLAT DU JOUR + DEMIE EAU MINÉRALE: 11.50€

MENU DU COMMERCE à 26€

Terrine d'oie aux pistaches parfumée au cognac
ou
Œufs en meurette et tranche de pain de campagne

Blanquette de veau à l'ancienne
ou
Pavé de truite du Jura au Vin Jaune et queues d'écrevisses

Café, thé ou infusion gourmande
ou
Classique crème brûlée, glace noisette

MENU ENFANT à 9,50€ (-12ans)

 Caprisun

Steak haché
ou
Émincé de volaille

glace 2 boules

*garniture aux choix (frites, légumes, purée)

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 :	Fleur Moelleux, Cave de Rauzan	24€
Bourgogne :	Chardonnay Vieilles Vignes, Albert BICHOT	35€
	Chablis 1er cru Vaillons, Long Depaquit, Albert BICHOT.....	42€
Côtes du Jura :	Chardonnay 'Victor Crédoz'	25€
	Sélection 'Victor Crédoz'	28€

ROUGES

Bordeaux :	Haut Mazières « Cave de Rauzan »	28€
	Montagne Saint-Emilion La Couronne	48€
Bourgogne :	Mercurey, Domaine Adélie, Albert BICHOT	49€
	Haute-côte-de-nuits, Les Dames Huguettes, Albert BICHOT... ..	39€
Côtes du Rhône :	Belleruche « Chapoutier »	34€
	Saint Joseph, Domaine Courbis.....	49€
Côtes du Jura :	Trousseau Arbois Pupillin « Desiré Petit »	28€
Loire:	Saint Nicolas de Bourgeuil, Les Échaillons	32€

ROSÉS

Pays d'Oc :	IGP « Henri Grange »	16€
Languedoc:	Rosé Prestige, Château Puech Haut	35€

CHAMPAGNE

Moët et Chandon Impérial.....	70€
-------------------------------	-----

EAUX MINÉRALES

Perrier, Vittel demi 2.90€
Perrier, Vittel litre 3.70€