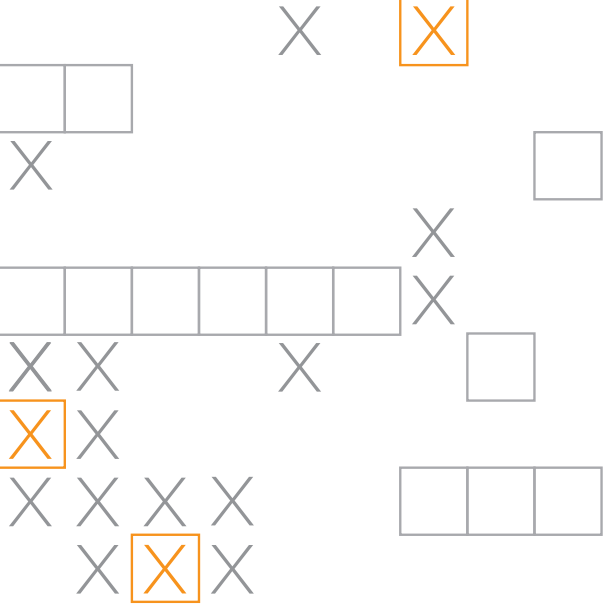
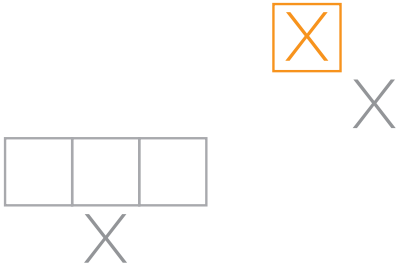
LOĎ PIVOVAR

BREWERY & RESTAURANT

CARTE DE MENU





LOĎ PIVOVAR
BREWERY & RESTAURANT

Nous vous souhaitons la bienvenue en citant les propos de notre ancêtre Čech, figure mythique qui aurait fait venir, après un long parcours, les premiers Tchèques en Bohême:

„Voici le pays que vous cherchiez.
Voici les terres où vous vivrez selon votre volonté!
Voici la terre promise abondant en gibier, oiseaux et miel.
Ici, vous ne manquerez de rien, ces terres abondent de tout!"

Soyez chez nous comme chez vous! Mangez, buvez, régalez-vous!
Prenez plaisir à savourer les produits en provenance des pays tchèques, fruits du travail de son peuple laborieux!
Notre menu gastronomique est composé exclusivement de produits du terroir et les plats sont préparés selon les anciennes recettes transmises de génération en génération.

Que Dieu vous protège et que ce jour vous apporte bonheur et joie!

Tomáš Muha
chef

Vojtěch Ryvola
brasseur et restaurateur

ENTRÉES

100 g	Tartare de bœuf selon notre recette, poivre vert, salade verte, toasts * 1, 3, 7, 10	178 Kč
100 g	Blanc de poulet fumé, prunes, fruits secs, salade verte, chips de pain * 1, 3, 7	158 Kč
100 g	Fromage de chèvre fouetté au miel, herbes, airelles, salade verte, feuilles de pâte * 1, 3, 7	168 Kč
100 g	Terrine de foie gras de canard et de lard, gel de gratte-culs, rillons de canard * 3, 7	148 Kč

SOUPES

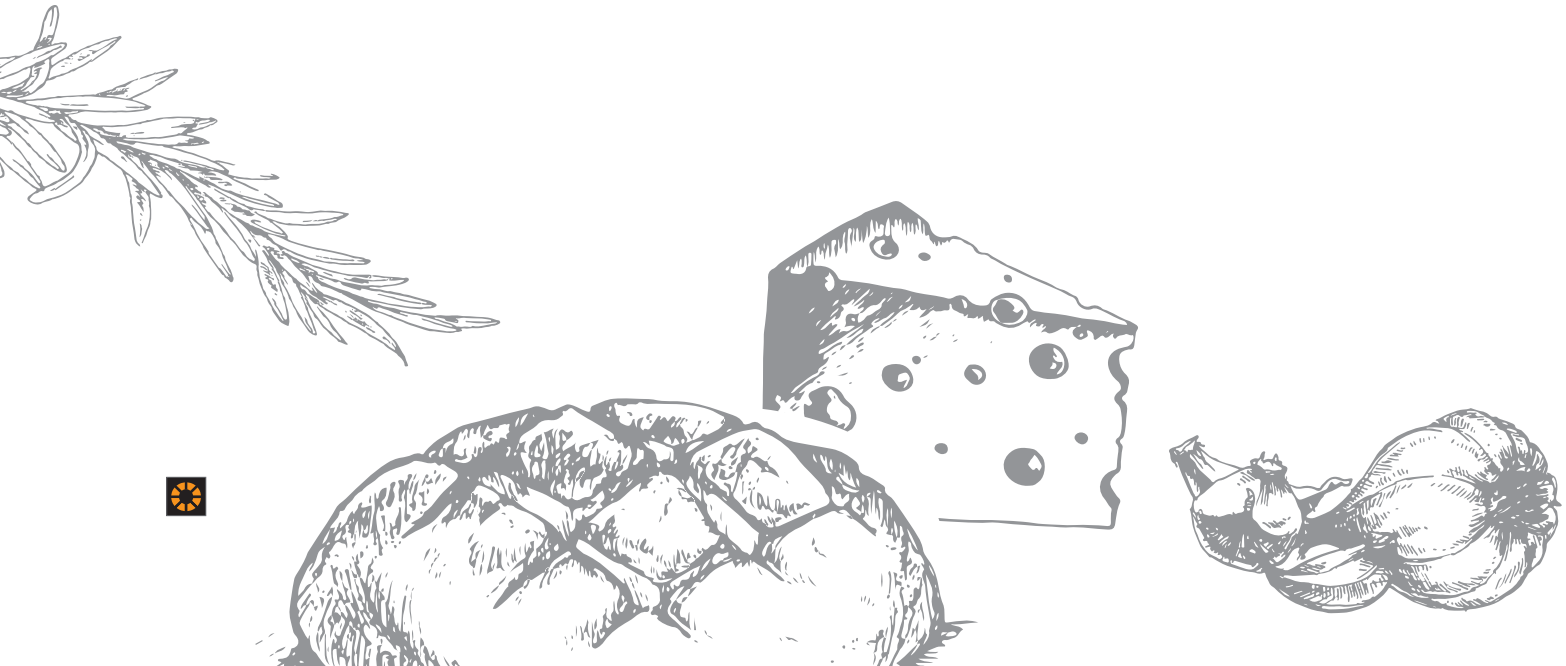
0, 25 l	Bouillon de faisan, légumes, viande, tarhonya * 1, 9	68 Kč
0, 25 l	Crème de pommes de terre, pleurote, chips de légumes * 7, 9	68 Kč

TCHÈQUE MAIS DÉLICIEUX

225 g	Échine de sanglier aux herbes, dés de pommes de terres, lard fumé sec, crème, sauce à l'ail rôti * 3, 7, 8, 10	398 Kč
225 g	Steak de veau, maïs, haricots, pommes de terre fumées, sauce au poivre vert * 7, 12	348 Kč
200 g	Blanc de faisan sous vide, porto, lard fumé, purée de carotte, choux de Milan au beurre, sauce à l'échalote * 7	318 Kč
200 g	Poulet avec la purée de maïs, jeune maïs, sauce au thym * 7, 12	258 Kč
200 g	Burger de canard découpé, salade verte, oignon croustillant, pommes frites, dip au raifort * 1, 3, 7, 12	258 Kč
225 g	Steak de jeune cochon, purée de pommes de terre au grain de sénevé, oignons conservés, moutarde de Dijon * 1, 7, 10	248 Kč
180 g	Poisson – selon l'offre * 1, 3, 4, 7, 9, 12	298 Kč

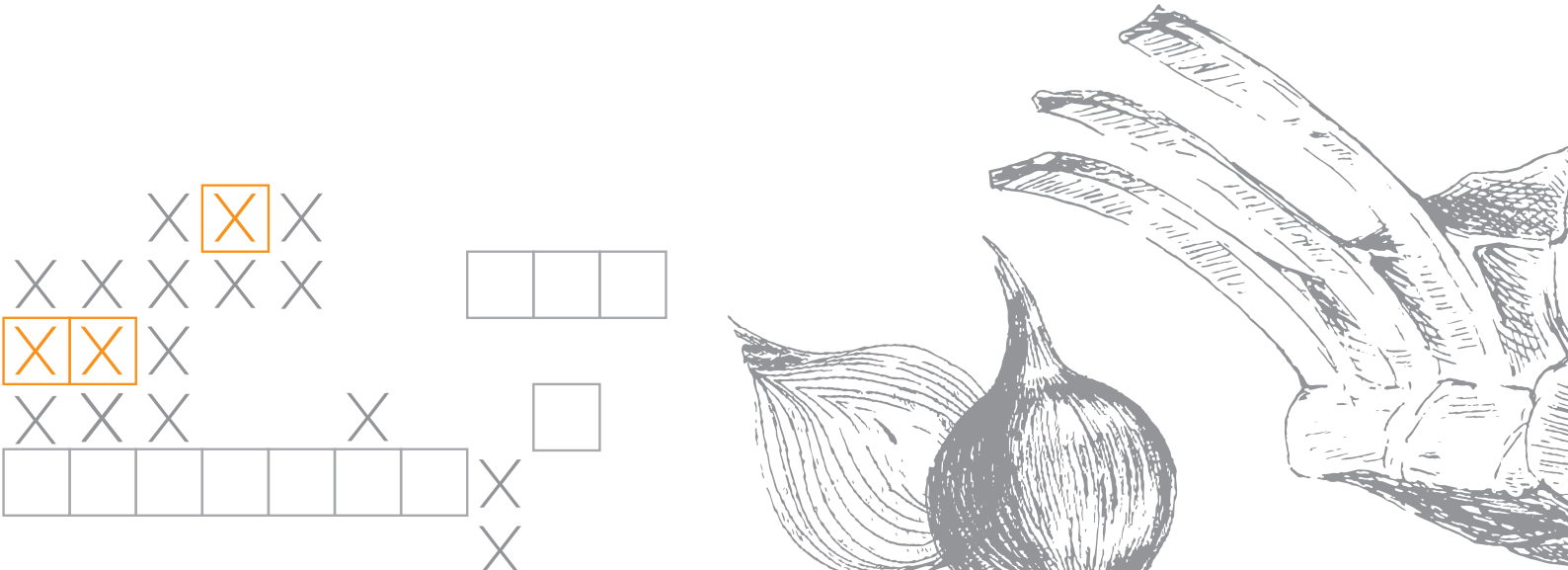
TAPAS – POUR ACCOMPAGNER LA BIÈRE

100 g	Pâte à tartiner d'un ivrogne avec le fromage fumé, oignon, chili, pain * 1, 3, 7, 10	98 Kč
100 g	Fromage mariné à l'huile fumée, herbes, chili, pain * 1, 7, 12	98 Kč
100 g	Charcuteries à l'oignon au vinaigre, cornichons, chili, pain * 1, 7, 12	98 Kč
100 g	Boulette de poisson haché au vinaigre, poivre, oignon, pain * 1, 4, 12	98 Kč
100 g	Pâte à tartiner de rillons fouettée à la mayonnaise, cornichon, oignon, pain * 1, 3, 12	98 Kč



CLASSIQUE TCHÈQUE

200 g	Goulasch de brasserie, boulettes de pain, marjolaine, oignon * 1, 3, 7	188 Kč
200 g	Cuissot de sanglier, sauce aux gratte-culs, boulettes savoureuses de pain d'épice, crème acidifiée, confiture aux gratte-culs * 1, 3, 7, 9, 12	278 Kč
1 pièce	de cuisse de canard confite, variation de choux, galettes de pommes de terre, farce * 1, 3, 7, 9, 12	298 Kč
100 g	Charcuteries de brasserie au pot * 1, 7, 10, 12	118 Kč
1, 2 Kg	Genou de porc rôti à notre bière * 1, 10, 12	298 Kč
	Spécialité de la semaine – selon l'offre	228 Kč



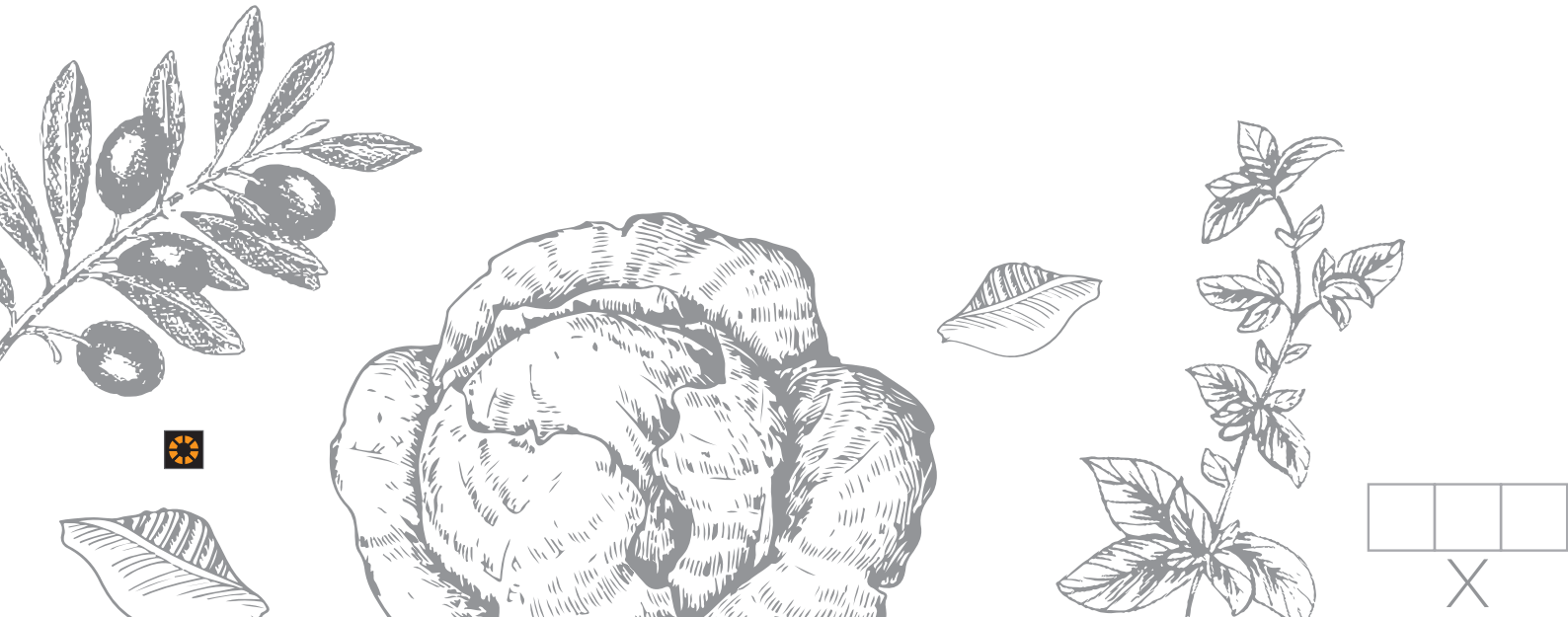
REPAS LÉGERS, SALADES

250 g Spätzle à l'échalote, carotte, céleris à côtes, vin blanc

avec le ragoût de veau * 1, 3, 7, 9	188 Kč
avec le fromage frais * 1, 3, 7	158 Kč

250 g Jeune salade verte, tomates, radis, vinaigrette au citron

avec le blanc de poulet au yaourt * 7, 10, 12	188 Kč
avec le fromage Cottage * 7, 10, 12	158 Kč



PLATS ENFANTS

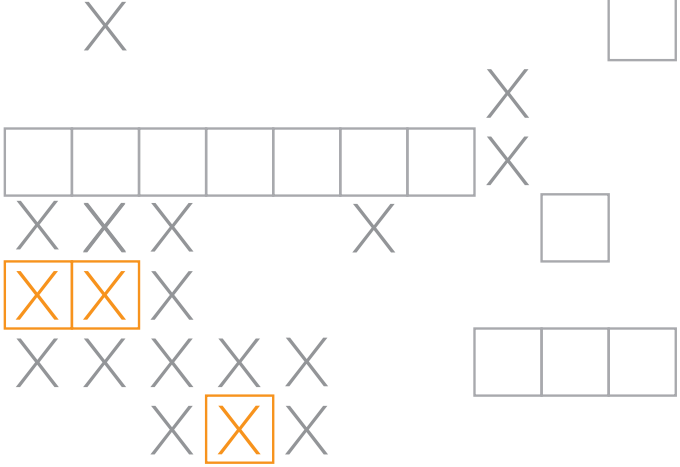
100 g	Médaillons de poulet, purée de pommes de terre, carottes * 7	98 Kč
3 pièces	de boulettes de nougat au beurre, crème acidifiée, sucre glace * 1, 3, 7	98 Kč

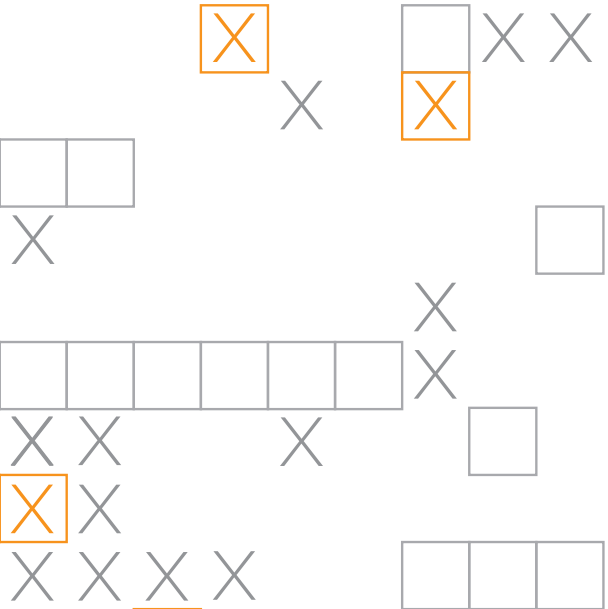
DESSERTS

100 g	Pot à la crème douce, gâteau au café, fruits saisonniers * 1, 3, 7	98 Kč
100 g	Gâteau au sucre à la cannelle, sauce aux fruits forestiers * 1, 3, 7	98 Kč
100 g	Roulé aux pommes, caramel salé, glace de ménage * 1, 3, 7	88 Kč

* Liste des allergènes sur demande de l'opérateur

Plats végétariens





Vltavská plavební s.r.o. 2019