

• BIÈRE BOUTEILLE •

	Format	Couleur	Style	Degré	Prix
 DELIRIUM TREMENS	33cl.....	blonde	Strong ale	8,5°	7,5
 DUVEL	33cl.....	blonde	Strong ale	8,5°	7,5
 TRIPLE KARMELIET	33cl.....	blonde	Triple	8°	7,5
 PAIX DIEU	33cl.....	blonde	Strong triple	10°	8
 STRAFFE HENDRIK WILD	33cl.....	Blonde	Triple	9°	8
 GROSSE BERTHA	33cl.....	blanche	Wheat beer	7°	7,5
 KWAK	33cl.....	ambrée	Strong ale	8,4°	7,5
 PECHE MEL'BUSH	33cl.....	ambrée	Strong Fruit Beer	8,5°	7,5
 CHIMAY BLEUE	33cl.....	brune	Strong ALE trappiste	9°	7,5
 DELIRIUM RED	33cl.....	rubis	Strong fruit beer	8,5°	7,5
 BACCHUS FRAMBOISE	37,5cl.....	rubis	Lambic	5°	8
 LIEFMANS FRUITESSE	25cl.....	rubis	Fruit Beer	3,8°	6,5
 1664 SA*	25cl.....	blonde	Lager SA*	0,0°	5
 DESPERADOS	33cl.....	blonde	Lager aromatisée	5,9°	7,5
 SAINTE CRU HARA-KIRI	33cl.....	blonde	IPA sorachi ace	8°	8
 SAINTE CRU ORANGE MECANIQUE	33cl.....	blonde	Honey ale	7°	8
 SAINTE CRU AMERICAN DREAM	33cl.....	blonde	Session Neipa	4,8°	8
 SAINTE CRU SOFT POWER	33cl.....	blonde	Neipa	6,5°	9
 SAINTE CRU PEACE CONNECTION	33cl.....	blonde	Sour	4,8°	9
 SAINTE CRU SEX ALE&ROCK N'ROLL	33cl.....	ambrée	Dipa	8°	8,5
 SAINTE CRU WHITE RABBIT	33cl.....	blanche	IPA	5°	8
 SAINTE CRU CHERRY MECANIQUE	33cl.....	rubis	Fruit Beer	7,5°	8
 LA DEBAUCHE HAZY DIAMOND	33cl.....	blonde	Sour fruit jaune	5°	9
 LA DEBAUCHE FRENCH IPA	33cl.....	blonde	IPA	5,7°	9
 LA DEBAUCHE COOL JAZZ	33cl.....	blonde	Ddh IPA	5,7°	9
 LA DEBAUCHE SCARLET	33cl.....	rubis	Sour fruit rouge	8°	9
 BIG MOUNTAIN PALE ALE SG*	33cl.....	blonde	Pale ale	4,6°	8
 BIG MOUNTAIN TROPICAL	33cl.....	blonde	Smoothie IPA	6°	8
 BIG MOUNTAIN NEIPA	33cl.....	blonde	Neipa	6°	8
 BIG MOUNTAIN DIPA	33cl.....	blonde	Dipa	8°	8,5
 BIG MOUNTAIN BREAKFAST	33cl.....	noire	Smoothie stout	6,2°	8
 BRIQUE HOUSE UNDER ACID	33cl.....	rouge	Sour	4,5°	8
 CIDRE LA MORDUE	25cl.....		Cidre	6°	6,5
 GALIBIER MATCHUT	33cl.....	blonde	IPA	6°	8,5
 OURS BLONDE BRASSERIE CAQUOT	33cl.....	blonde	Golden ALE bio	5°	8
 OURS BLANCHE BRASSERIE CAQUOT	33cl.....	blanche	Weissbeer bio	5°	8
 MAELSTROM PACHAMAMA	33cl.....	blonde	Session IPA	4,9°	8
 MAELSTROM NO COUNTRY FOR OLD MEN	33cl.....	blonde	IPA	5,6°	9
 BEAVERTOWN GAMMARAY	33cl.....	blonde	APA	5,4°	8
 BEAVERTOWN NECK OIL	33cl.....	blonde	Session IPA	4,3°	8
 BEAVERTOWN LUPULOID	33cl.....	blonde	IPA	6,7°	8
 BEAVERTOWN BLOODY ELL	33cl.....	blonde	Blood orange IPA	5,5°	8
 SKOLL	33cl.....	blonde	Lager aromatisée	6°	7,5
 WEIHENSTEPHANER VITUS	50cl.....	blonde	Weizenbock	7,7°	8,5
 LOWENBRAU ORIGINAL	50cl.....	blonde	Lager	5,2°	8,5
 KONIG LUDWIG WEISSBIER	50cl.....	blonde	Weissbeir	5,5°	8,5
 SCHLENKERLA MARZEN	50cl.....	noire	Rauchbier	5,1°	8,5
 BROOKLYN BLACK CHOCOLATE STOUT	35,5cl.....	noire	Imperial stout	10°	8
 BROOKLYN SPECIAL EFFECT SA*	35,5cl.....	ambrée	Pale lager SA*	0,4°	6
 BROOKLYN SPECIAL EFFECT IPA SA*	37,5cl.....	blonde	IPA SA*	0,4°	6
 CORONA	35,5cl.....	blonde	Lager	4,6°	7,5

*SA : Sans alcool - SG : Sans gluten

• BIÈRE PRESSION •

	Couleur	Style	Degré	25cl	50cl
TIGRE BOCK	blonde	French lager	5,5°	3,6	7
ELEPHANT « CARLSBERG »	blonde	Strong ale	7,2°	4,8	9
BROOKLYN DEFENDER IPA	blonde	IPA	4,5°	5	9,5
NUAGE "BRASSERIE GALIBIER"	blonde	DDH NEIPA	5,4°	5	9,5
GRIMBERGEN	blonde / blanche / saison	Abbaye		4,8	9
LA BETE	ambrée	Strong ale	8°	4,8	9
LA BETE ROUGE	rouge	Fruit beer	8°	4,8	9
KILKENNY	rousse	Irish red ale	4,3°	4,8	9
GUINNESS	noire	Stout	4,2°	4,8	9
PANACHE/ MONACO				3,8	7,5

PICON +1€ • SIROP +0,20€

DEMANDEZ NOS BIERES DU MOMENT

• BIÈRE DÉGUSTATION (BOUTEILLE 75CL) •

	Format	Couleur	Degré	Prix
▶ CHOUFFE	75cl	blonde	8°	17
▶ CUVÉE DES TROLLS	75cl	blonde	7°	17
▶ BUSH AMBRÉE TRIPLE	75cl	ambrée	12°	19
▶ LA HOUPPE	75cl	blonde	7,5°	17
▶ BLANCHE DE NAMUR	75cl	blanche	4,5°	17

• BIÈRE D'EXCEPTION (BOUTEILLE 75CL) •

	BUSH DE NUIT	75cl	brune.....	13°	45
	DEUS BRUT DES FLANDRES	75cl	blonde.....	11,5°	45
	CHIMAY GRANDE RESERVE Fermentée en barrique	37,5cl	brune.....	10,5°	27,5
	CHIMAY GRANDE RESERVE Fermentée en barrique	75cl	brune.....	10,5°	55
	BROOKLYN BLACK OPS	75cl	noire.....	11,5°	55
	BROOKLYN CUVÉE NOIRE	75cl	noire.....	10,6°	55

• SODA • SOFT • CHAUD •

JUS DE FRUITS GRANINI 25cl	4
Abricot • Orange • Ananas • Mangue	
Pomme • Fraise	
JUS DE FRUITS GRANINI 25cl	4,5
Tomate	
COCA COLA / ZERO	4
ORANGINA	4
ICE TEA	4
SCHWEPPES	4
Tonic / Agrume	
GINGER ALE / BEER	5

TOURTEL TWIST	4,5
Citron	
LIMONADE	4
RED BULL	5,5
BADOIT ROUGE 33cl	4
SAN BENEDETTO 75cl • Gazeuse / Plate	6
SAN BENEDETTO 25cl • Plate	3
CAFÉ	2
THE Vert / Vert à la menthe	4
VERVEINE	4

SERVICE AU BAR

• ALCOOL •

ALCOOL [4cl] + SOFT	7,5
SODA PREMIUM	1,5€ / verre
«Fever Tree» tonic / Red Bull	
JAGER BOMB	6,5

RHUM

CENTENARIO	14
RON ZACAPA	14
MILLONARIO	12
EMINENTE RESERVA	12
DZAMA Blanc / Ambré	11
BUMBU	10
BACARDI RESERVA OCHO	9,5
DIPLOMATICO	9,5
DON PAPA	9,5
PERE LABAT 59°	9,5
SIX SAINTS	9,5
BACARDI BLANCO	7,5
CAPTAIN MORGAN	8
SAINT-JAMES Blanc / Ambré	7,5
SANTA TERESA	15

VODKA

GREY GOOSE	10
BELVEDERE	10
SMIRNOFF	7,5

TEQUILA

PATRON	10
Reposado, Anejo ou Silver	
CAMINO REAL	7,5

SHOOTER [2cl]	3,7
SHOOTER MIDDLE [2cl]	4
SHOOTER PREMIUM [2cl]	4,7
10 SHOOTERS	34
10 SHOOTERS MIDDLE	36
10 SHOOTERS PREMIUM	43

WHISKY

OBAN 14 ANS	13
ARBEG	12
LAGAVULIN 16 ANS	12
SCAPA	12
TALISKER	12
NIKKA	11
LAPHROAIG 10 ANS	12
VEGETAL MUSETTE	12
CARDHU	10
HAIG CLUB	9
JACK DANIEL'S	8,5
JACK FIRE	8,5
JACK HONEY	8,5
FOUR ROSES	8
J&B	7,5

GIN

TANQUERAY TEN	12
HENDRICK'S	10
BOMBAY SAPHIRE	7,5
BOMBAY LEMON	10
BRICK GIN	8

• COCKTAIL •

LES CLASSIQUES

MOJITO	10
Canne liquide, citron vert, menthe, rhum «Bacardi», eau gazeuse	
MOJITO ROYAL	12
Canne liquide, citron vert, menthe, rhum «Bacardi», champagne «Moët et Chandon»	
LONG ISLAND	10
Jus de citron vert, rhum «Bacardi», tequila, vodka «Smirnoff», gin «Bombay», Triple Sec «Cointreau», coca cola	
APEROL SPRITZ	8,5
«Apérol», prosecco, eau gazeuse	

LES MULES

MOSCOW MULE	10,5
Jus de citron vert, vodka «Smirnoff», ginger beer «La french»	
LONDON MULE	10,5
Jus de citron vert, gin «Brick Gin», ginger beer «La french»	

TI PUNCH	9
Canne liquide, citron vert, rhum agricole «Saint-James»	
CAIPIRINHA	9
Canne liquide, citron vert, cachaça	
STINGER	9
Cognac «Hennessy XO», «Get 31»	
SEX ON THE BEACH	10
Crème de pêche, vodka «Smirnoff», jus d'orange, jus de framboise	
HUGO SPRITZ	10
Menthe, «Saint-Germain», prosecco, eau gazeuse	

KENTUCKY MULE	10,5
Jus de citron vert, bourbon «Bulldog», ginger ale «Thomas Henry»	
CARRIBEAN MULE	10,5
Jus de citron vert, rhum «Bacardi Carta Oro», ginger beer «La french»	

SODA PREMIUM "FEVER TREE" GINGER BEER / GINGER ALE... +1,5€ / verre

NOUVEAUTÉS

GIN BEER	10
Gin «Bombay Sapphire», bière blonde, pulco, sirop de grenadine, citron vert	
INDIAN SUMMER	10
Vodka «Smirnoff», bière blonde, canne liquide, pulco, jus de fraise	

MOJITO CAPTAIN CLEM	10
Rhum «Captain Morgan», canne liquide, menthe, clémentine, badoit	

• VIN •

BLANC

	12,5cl	Bouteille
APREMONT « LES JUMELLES »	5,5	30
Julie Portaz		
COTES DE GASCogne « ODE A LA JOIE »	6	34
Domaine de Joÿ		
PAYS D'OC « CHARDONNAY »	7,5	42
Domaine Altugnac		
LIGERE « CHEVERNY »	7,5	42
Domaine de Montcy		
SANCERRE		60
Domaine Pierre Martin		
PULIGNY MONTRACHET « LES LEVRONS »		75
Domaine Génot-Boulangier		
MEURSAULT « CLOS DU CROMIN »		75
Domaine Génot-Boulangier		

ROUGE

	12,5cl	Bouteille
LE MAS DE VESSIERE « PAYS D'OC »	6	34
Château de Vessière		
COTES DU RHONE « LA PART DES VIVANTS »	7	34
Domaine Garon		
LANGUEDOC « TERRASSES DU LARZAC » 	7,5	42
Domaine de Coston		
GIGONDAS	8	45
Domaine la bastide Saint-Dominique		
VACQUERAS « RE.NE.SENS »	7,5	42
Château Bois d'Arlène		
SAINT-JOSEPH « MERIBETS »		42
Domaine Vallet		
COTE-ROTIE « LES TRIOTES » 2017		75
Domaine Garon		

ROSÉ

	12,5cl	Bouteille
LA NUIT TOUS LES CHATS SONT GRIS	6	34
Domaine Cellier des Chartreux - IGP du Gard		
COTES DE PROVENCE « FLEUR »	5,5	30
Domaine de l'Amaurigue		

NOS BULLES

	12,5cl	Bouteille
MOET & CHANDON Brut	11	65
PROSECCO TURA VINO SPUMANTE DRY	7,5	45

LA CARTE DES VINS EST RÉALISÉE
PAR NOTRE SOMMELIER

SERVICE AU BAR

COMMANDE AU BAR, SERVICE EN SALLE

• FINGER FOOD •

FRIES CHEESE BACON 10,5

Frites maison, sauce cheddar du chef, bacon, oignons frits

Frites MAISON 7,5

Frites double cuisson en graisse de bœuf

WINGS DE POULET 10 pièces 19

Frites maison, sauce tartare & aigre douce

SAINT-FELICIEN CHAUD 10

AUX OLIVES NOIRES 180gr

Accompagnement salade et tartines

DIRTY FRIES 10

Mix de légumes poêlés avec frites, sauce ketchup beurre de cacahuète

• PLANCHES À PARTAGER •

(pour 4 personnes environ)

LA VEGETARIENNE 25

Galette épinard & ricotta, croquettes de légumes, bouchées de maïs, accras d'algues, falafels, salade et sauce tartare

LA FRANCAISE 27

Mix de charcuterie et fromages du moment

► **Planche de charcuteries** 15

► **Planche de fromages** 15

L'AMERICAINE 35

6 chicken wings, 6 onion rings, 6 cheese camembert, 6 aiguillettes de poulet panées, frites cheese, salade

L'ASIATIQUE 35

4 nems poulet, 4 samoussas légumes, 4 gyozas, 4 brochettes yakitori, 4 shrimp twister, salade, sauce nuoc-mâm et aigre douce

LA PLANCHE DU BOUCHER (environ 750 gr) 48

Ribs, pilons de poulet, filet mignon de porc, Boeuf mariné, aiguillettes de canard, sauce béarnaise & BBQ, frites maison, salade

LA NORVEGIEENNE 40

Pavé de saumon à la Norvégienne, crevettes, terrine de poisson, blinis, rollmops, saumon fumé

LA PIZZA SAVOYARDE (Pinsa Romana) 16

Lardons, pomme de terre, reblochon, oignons et crème

LA PIZZA JUNK 16

V viande hachée épicée, sauce tomate crémée, frites, cheddar, sauce poutine

LE ROCCO DOG 18

Hot dog géant, sauce béchamel, lardons, saucisses, confit d'oignons, sauce du chef

• PLATS •

VELOUTE DE CHAMPIGNON DU CHEF 16

Croûtons, emmental rapé, mousse de crème

TRIO OEUF COCOTTE 19

«Lardons - crème - emmental», «crème de champignon - foie gras» et «façon meurette»

THE CRAZY CROQUE 16

Croque monsieur, jambon, béchamel, lardons, poulet mariné snacké, salade

BURGER EGG AND PEPPER 18

Steak haché boucher 150gr, œuf au plat, poitrine grillée, cheddar, sauce au poivre, roquette, oignons, frites maison, salade

THE FIVE BASTARDS XXL 28

3 steaks hachés boucher, rôsti, poitrine de cochon, sauce cheddar, tomate, salade et frites maison

BURGER MONTAGNARD

► **Classic** 18

► **XXL double steak** 23

Steak haché boucher 150gr, poitrine de cochon, Reblochon, sauce crémée moutarde à l'ancienne, oignons confits, salade, frites maison

BURGER VEGETARIEN 17

Rôsti, oignons, tomates, cheddar, œuf poêlé, frites maison, salade

BURGER DE POULET 16

Tender de poulet, oignons, tomate, salade, guacamole, sauce tartare

BURGER DE CANARD 18

Effiloché de canard, fondue de poireaux à la moutarde à l'ancienne, frites maison et salade

• FONDUES •

FONDUE SAVOYARDE DE LA COOP DE TREVIGNIN 20 /PERS

Abondance, le Cousin, fromage des Bornes · Environ 250gr par personne, 2 pers. minimum

FONDUE MOITIE-MOITIE DE LA COOP DE TREVIGNIN 250 gr 21 /PERS

Moelleux de Saint-Ours, le Cousin, salade · Environ 250gr par personne, 2 pers. minimum

► **Suppléments : Charcuterie : 5,5€ · Cèpes : 1€ /pers · Morilles : 2€ /pers**

• DESSERTS •

LA PLANCHE DE DESSERTS 10

Crème brûlée, panna cotta, moelleux au chocolat, pâtisserie du moment

► **Supplément café ou thé : 1€**

DUO DE BRIOCHE PERDUE 8

Nutella et Sirop d'érable

MOELLEUX AU CHOCOLAT 7

Avec sa crème Anglaise

TOUS NOS PLATS SONT ÉLABORÉS AVEC DES PRODUITS FRAIS ET DE SAISON

RESTAURATION DE 18H30 À MINUIT



A EMPORTER : -10%