

• 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
 TRIPEL BERTHA	33cl	blanche	Wheat beer	7°	7,5
 KWAK	33cl	ambrée	Strong ale	8,4°	7,5
 PÊCHE MEL'BUSH	33cl	ambrée	Strong Fruit Beer	8,5°	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
 MAREDSOUS BRUNE	33cl	brune	Strong brune abbaye	8°	7,5
 1664 SA*	33cl	blonde	Lager SA*	0,0°	5,5
 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 DÉBAUCHE HAZY DIAMOND	33cl	blonde	Sour fruit jaune	5°	9
 LA DÉBAUCHE FRENCH IPA	33cl	blonde	IPA	5,7°	9
 LA DÉBAUCHE COOL JAZZ	33cl	blonde	Ddh IPA	5,7°	9
 LA DÉBAUCHE 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 BREAKFAST	33cl	noire	Smoothie stout	6,2°	8
 BIG MOUNTAIN RYE IPA	33cl	ambrée	IPA seigle	5,3°	8
 GOODWIN BÊTE NOIRE	33cl	brune	Milk stout	4,5°	7,5
 BRASSERIE DES BRÄU STRONG IPA	33cl	ambrée	Double IPA	8,7°	8
 BRASSERIE DES BRÄU BRÄUWN ALE	33cl	ambrée	Brown ale	7°	7,5
 FACE NORD LA POINTE ROUSSE	33cl	rousse	Red ale	5°	7,5
 FUNAMBULE LORD DUBUC	33cl	noire	Stout	6°	8
 LES MOUSSES DU DAHU SUTTER'MILL	33cl	blonde	American pale ale	5,5°	8
 LES MOUSSES DU DAHU LA PIOCHE	33cl	noire	Black IPA	7°	8,5
 LES MOUSSES DU DAHU MME BALLANDAZ	33cl	blanche	Blanche	5°	8
 MAGNERS	33cl		Cider	4,5°	7,5
 SKØLL	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
 FRANZISKANER DUNKEL	50cl	ambrée	Weiss ambrée	5°	8,5
 BROOKLYN SPECIAL EFFECT SA*	35,5cl	ambrée	Pale lager SA*	0,4°	6,5
 BROOKLYN SPECIAL EFFECT IPA SA*	37,5cl	blonde	IPA SA*	0,4°	6,5
 CORONA	35,5cl	blonde	Lager	4,6°	7,5

• BIÈRE PRESSION •

	Couleur	Style	Degré	25cl	50cl
TIGRE BOCK	blonde	French lager	5,5°	3,8	7,5
ÉLÉPHANT “ CARLSBERG ”	blonde	Strong ale	7,2°	4,8	9
BROOKLYN DEFENDER IPA	blonde	IPA	5,5°	5	9,5
NUAGE “BRASSERIE GALIBIER”	blonde	DDH NEIPA	5,4°	5	9,5
ST AUSTELL BIG JOB	blonde	DIPA	7,2°	5	9,5
GRIMBERGEN	blonde / blanche / saison	Abbaye		4,8	9
LA BÊTE	ambrée	Strong ale	8°	4,8	9
LA BÊTE 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				4	7,8

PICON +1€ • SIROP +0,20€

DEMANDEZ NOS BIÈRES DU MOMENT

4 TIRAGES TOURNANTS DONT BROOKLYN ET ST-CRU

• BIÈRE BOUTEILLE 75CL •

	Couleur	Style	Degré	Prix
 CHOUFFE	blonde	Strong Ale	8°	17
 CUVÉE DES TROLLS	blonde	Strong Ale	7°	17
 BUSH AMBRÉE TRIPLE	blonde	ambrée	12°	19
 GALIBIER MATCHUT	blonde	IPA	6°	17
 GALIBIER AVALANCHE	blanche	Wheat beer	5°	17
 GALIBIER MINI MONK	ambrée	Amber ale	6,8°	17
 MAELSTROM NO COUNTRY FOR OLD MEN	blonde	Ddh east ipa	5,6°	17

• SODA • SOFT • CHAUD •

JUS DE FRUITS GRANINI 25cl..... 4	TOURTEL TWIST Citron 4,5
Abricot • Orange • Ananas • Mangue	LIMONADE 4
Pomme • Fraise	RED BULL 5,5
JUS DE FRUITS GRANINI 25cl..... 4,5	BADOIT ROUGE 33cl 4
Tomate	SAN BENEDETTO 75cl..... 6
COCA COLA / ZERO 4	Gazeuse / Plate
ORANGINA 4	SAN BENEDETTO 25cl..... 3
FUZE TEA 4	Plate
SCHWEPPEs 4	CAFÉ 2
Tonic / Agrume	THÉ Vert / Vert à la menthe..... 4
GINGER BEER/ALE 5,5	VERVEINE 4
“SCHWEPPEs PREMIUM”	

SERVICE AU BAR

• ALCOOL •

ALCOOL [4cl] + SOFT	7,5
SODA PREMIUM	1,5€ / verre
« Schweppes premium mixer » Tonic	
(original, pink pepper, hibiscus) / Red Bull	
JÄGER BOMB	6,5

RHUM	CENTENARIO	14
	RON ZACAPA	14
	MILLONARIO	12
	EMINENTE RESERVA	12
	DZAMA 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
	ERISTOFF	7,5

TEQUILA	PATRÓN	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
	BULLEIT	10
	TALISKER	12
	NIKKA BARREL	11
	LAPHROAIG 10 ANS	12
	JACK DANIEL'S	8,5
	JACK FIRE	8,5
	JACK HONEY	8,5
	FOUR ROSES	8
	J&B	7,5
	MONKEY SHOULDER	9
	FIRE BALL Crème de whisky ...	8,5

GIN	TANQUERAY TEN	12
	HENDRICK'S	10
	BOMBAY SAPPHIRE	7,5
	BOMBAY LEMON	10
	GENEROUS GIN	8,5
	ROKU GIN	8,5

• 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 «Eristoff», 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 «Eristoff», ginger beer «La french»	
	LONDON MULE	10,5
	Jus de citron vert, gin «Generous Gin», ginger beer «La french»	

SODA PREMIUM	+1,5€ / verre
“SCHWEPES PREMIUM MIXER” GINGER BEER/GINGER ALE	

BIÈRE	GIN BEER	10
	Gin «Bombay Sapphire», bière blonde, pulco, sirop de grenadine, citron vert	
	INDIAN SUMMER	10
	Vodka «Eristoff», bière blonde, canne liquide, pulco, jus de fraise	
	DR. PEPPER	10
	«Jagermeister», sirop de cerise, bière IPA «Brooklyn Defender»	

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

KENTUCKY MULE	10,5
Jus de citron vert, bourbon «Bulleit», ginger ale «Schweppes premium»	
CARIBBEAN MULE	10,5
Jus de citron vert, rhum «Bacardi Cuatro», ginger beer «La french»	

• VIN •

BLANC

	12,5cl	Bouteille
APREMONT « LES JUMELLES »	5,5	30
Julie Portaz		
CÔTES DE GASCogne « ODE A LA JOIE »	6	34
Domaine de Joÿ		
SAINT-VÉRAN	7	39
Domaine des Deux Roches		
PAYS D'OC « CHARDONNAY »	7,5	42
Domaine Altugnac		
SANCERRE		60
Domaine Pierre Martin		
PULIGNY MONTRACHET « LES LEVRONS »		75
Domaine Génot-Boulanger		
MEURSAULT « CLOS DU CROMIN »		75
Domaine Génot-Boulanger		

ROUGE

	12,5cl	Bouteille
CÔTES DU RHÔNE « LA PART DES VIVANTS »	6	34
Domaine Garon		
PIC SAINT-LOUP « LES BAMBINS »	7	39
Clos des Augustins		
LE MAS DE VESSIÈRE « PAYS D'OC »	7	39
Château de Vessière		
GIGONDAS	7,5	42
La Réserve Saint-Dominique		
SAINT-JOSEPH « MÉRIBETS »		42
Domaine Vallet		
CÔTE-RÔTIE « LES TRIOTES »		75
Domaine Garon		

ROSÉ

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

NOS BULLES

	12,5cl	Bouteille
MOËT & CHANDON Brut	11	65
PROSECCO TURA VINO SPUMANTE DRY	7,5	42

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

CAMEMBERT MARINÉ AU CALVADOS PANÉ 10

Salade

BEIGNETS DE CALAMARS À LA ROMAINE 10

Sauce tartare

CORN DOG (SAUCISSES PANÉES) 19

4 saucisses, frites maison, salade

• PLANCHES À PARTAGER •

(pour 4 personnes environ)

LA VÉGÉTARIENNE 25

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

LA FRANÇAISE 27

Mix de charcuterie et fromages du moment

► Planche de charcuterie 15

► Planche de fromages 15

L'AMÉRICAINNE 35

6 chicken wings, 6 onion rings, 6 cheese camembert,

6 aiguillettes de poulet panées, fries cheese, salade

PINSA SAVOYARDE 16

Lardons, pommes de terre, oignons, crème, Reblochon

L'ASIATIQUE 35

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

LA BUTCHER (environ 750 gr) 48

Ribs, filet mignon mariné, basse côte, magret de canard, pilons de poulet

LA PLANCHE DU FIVE 36

Cheese donuts, corn dogs, reblochon pané, bouchées de maïs spicy, mini bun's

LA PLANCHE DU PÊCHEUR 37

Saumon fumé, crevettes, rollmops, accras de morue, beignets de poisson blanc, toasts

• PLATS •

THE FIVE BASTARDS 28

Pain brioché «Bun's», 3 steaks hachés boucher, rösti, poitrine de cochon, sauce cheddar, tomate, salade et frites maison

BLACK SPICY BURGER

Pain noir à l'encre de seiche, steak 150gr, sauce pimentée, cheddar, oignons confits au porto, cornichon aigre doux, frites maison, salade

► Simple 18

► Double steak 23

CHICKEN BURGER 18

Pain brioché «Bun's», filet de poulet cuit à la plancha, oignons, cheddar, œuf, sauce tartare, frites maison, salade

FRENCH BURGER

Pain brioché «Bun's», steak 150gr, oignons confits, brie, sauce du chef, frites maison, salade

► Simple 18

► Double steak 23

FISH AND CHIPS 17

Filet de cabillaud pané au panko, sauce tartare, frites maison, salade

BURGER VÉGÉTARIEN 17

Pain brioché «Bun's», rösti, oignons, tomates, cheddar, œuf poêlé, frites maison, salade

DIOTS MARINÉS 16

(Vin rouge ou vin blanc selon l'envie du chef)

Ecrasé de pommes de terre

• FONDUES •

FONDUE SAVOYARDE DE LA COOP DE TRÉVIGNIN 20 /PERS

Abondance, le Cousin, affiné de savoie · Environ 250gr par personne, 2 pers. minimum

FONDUE MOITIÉ-MOITIÉ DE LA COOP DE TRÉVIGNIN 250 gr 21 /PERS

Moelleux de Saint-Ours, le Cousin · 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, moelleux au chocolat, crumble aux pommes, verrine maison

► Supplément café ou thé : 1€

DAME BLANCHE 8

Glace vanille, chantilly, sauce chocolat

CRUMBLE AUX POMMES 7

Glace vanille

BRIOCHE PERDUE AU NUTELLA 8

Chantilly (+1€ boule de glace vanille)

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

RESTAURATION DE 18H30 À MINUIT



A EMPORTER : -10%