

• BIÈRE BOUTEILLE / CANETTE •

	Format	Couleur	Style	Degré	Prix
 DELIRIUM TREMENS	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
 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 IPA	33cl.....	blonde	IPA.....	6°	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
 BRIQUE HOUSE BAGARRE	44cl.....	blonde	Dipa.....	7,7° ...	9,5
 BRIQUE HOUSE YANKEE TROUBLE ...	44cl.....	blonde	Neipa....	6,5° ...	9,5
 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	33cl.....	blanche	Blanche.....	5°	8
MME BALLANDAZ					
 LES MOUSSES DU DAHU EL SUENITO	33cl.....	blonde rosé	Framboise Sour....	4,8°	8
 ARAV' LAGER BEER REDEMPTION	44cl.....	blonde	Mexican Lager....	5,5° ...	9,5
 ARAV' GRAND BEER AUTO WEISS CITY	44cl.....	blanche	Hoppy Weissbier....	6° ...	9,5
 ARAV' MOZAIBREW	44cl.....	blonde	Dipa.....	7,7° ...	9,5
 MAGNERS	33cl.....		Cider.....	4,5 ...	7,5
 SKÖLL	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
 CREW REPUBLIC TRAPPER	44cl.....	blonde	Lager.....	5°	8
 CREW REPUBLIC JACKPOT	33cl.....	blonde	Hazy IPA.....	5° ...	7,5
 CREW REPUBLIC DRUNKEN SAILOR	33cl.....	ambrée	IPA....	6,4° ...	7,5
 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 / saison	Abbaye		4,8	9
LA BÊTE	ambrée	Strong ale	8°	4,8	9
1664 “ BLANC ”	blanche	blanche	5°	4	7,8
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°	16
 CUVÉE DES TROLLS	blonde	Strong Ale	7°	16
 BUSH AMBRÉE TRIPLE	blonde	ambrée	12°	16
 GALIBIER MATCHUT	blonde	IPA	6°	16
 GALIBIER AVALANCHE	blanche	Wheat beer	5°	16
 GALIBIER MINI MONK	ambrée	Amber ale	6,8°	16
 MAELSTROM NO COUNTRY FOR OLD MEN	blonde	Ddh east ipa	5,6°	16

• SODA • SOFT • CHAUD •

JUS DE FRUITS GRANINI 25cl	4
Abricot • Orange • Ananas • Mangue	
Pomme • Fraise • Pamplemousse	
JUS DE FRUITS GRANINI 25cl	4,5
Tomate	
COCA COLA / ZERO	4
ORANGINA	4
FUZE TEA	4
SCHWEPPEs Tonic / Agrumes	4
GINGER BEER/ALE	5,5
“SCHWEPPEs PREMIUM”	

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

SERVICE AU BAR

• ALCOOL •

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

RHUM	CENTENARIO	14
	RON ZACAPA	14
	MILLONARIO	12
	BUMBU	10
	BACARDI RESERVA OCHO	9,5
	BACARDI CUATRO	8,5
	BACARDI BLANCO	7,5
	DIPLOMATICO	9,5
	DON PAPA	9,5
	PÈRE LABAT 59°	9,5
	CAPTAIN MORGAN	8
	SAINT-JAMES Blanc / Ambré... ..	7,5
	SANTA TERESA	15
	ANNE BONNY	9

TEQUILA	PATRÓN	10
	Reposado, Anejo ou Silver	
	CAMINO REAL	7,5
	CAZADORES	8,5
	LOST EXPLORER	9,5

VODKA	GREY GOOSE	10
	ERISTOFF	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 HONEY	8,5
	FOUR ROSES	8
	FIRE BALL Liqueur de whisky..	8,5
	WILLIAM LAWSON	7,5

GIN	TANQUERAY TEN	12
	HENDRICK'S	10
	BOMBAY SAPPHIRE	7,5
	BOMBAY LEMON	10
	BOMBAY DRY	7,7
	JUNE POIRE	8,5
	JUNE PÊCHE	8,5

• COCKTAIL •

CLASSIQUES	MOJITO	10
	Canne liquide, citron vert, menthe, rhum	
	«Bacardi», eau gazeuse	
	MOJITO ROYAL	12
	Canne liquide, citron vert, menthe, rhum	
	«Bacardi», champagne «Piper-Heidsieck»	
	LONG ISLAND	10
	Jus de citron vert, rhum «Bacardi», tequila,	
	vodka «Eristoff», gin «Bombay», Triple Sec	
	«Marie Brizard Triple Sec», Coca cola	
	APEROL SPRITZ	8,5
	«Aperol», prosecco, eau gazeuse	

NOUVEAUTÉS	BLOODY MARY [Spicy or not]	10
	Vodka «Eristoff», jus de tomate, pulco, sauce	
	worcestershire, tabasco, sel de céleri, poivre	
	PALOMA	10
	Tequila «Lost Explorer», jus de pamplemousse,	
	pulco, canne liquide, eau pétillante	
	BONNY & CLYDE	10
	Rhum «Anne Bonny», citron vert, canne	
	liquide, menthe, eau pétillante	

MULES	MOSCOW MULE	10,5
	Jus de citron vert, vodka «Eristoff», Ginger Beer «La french»	
	LONDON MULE	10,5
	Jus de citron vert, gin «Bombay Sapphire», Ginger Beer «La french»	
	CARIBBEAN MULE	10,5
	Jus de citron vert, rhum «Bacardi Cuatro», Ginger Beer «La french»	
	SODA PREMIUM «Schweppes premium mixer» Ginger Beer / Ginger Ale	+1,5€ / verre

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	

	TI PUNCH	9
	Canne liquide, citron vert,	
	rhum agricole «Saint-James»	
	CAÏPIRINHA	9
	Canne liquide, citron vert, cachaça «Aguacana»	
	STINGER	9
	Cognac «Hennessy VS», «Mint Blanc»	
	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	
	JUNE TONIC	8
	Gin «June pêche de vigne & fruits d'été»,	
	tonic «La French»	
	JUNE MULE	10,5
	Gin «June poire royale & cardamone», Ginger	
	Ale	
	CAIPI JUNE	9
	Gin «June poire royale & cardamone», citron	
	vert, canne liquide	

• 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		
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
PIPER HEIDSIECK	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

BEIGNETS DE CALAMARS À LA ROMAINE 10

Sauce tartare

BEIGNETS DE FLEURS DE COURGETTE 12

10 beignets, salade, sauce tomate

DIPS DE LÉGUMES 12

Légumes frais coupés, sauce du chef

• 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 camemberts, 6 aiguillettes de poulet panées, frites cheese, salade

PINSA ITALIENNE 18

Sauce tomate, crème de Burrata, jambon de Parme, roquette, tomate cerise

L'ASIATIQUE 35

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

PLANCHE BBQ (~ 750gr) 48

Travers de porc, merguez, côtelettes d'agneau, brochettes de poulet, aiguillettes de canard, filet de bœuf, frites maison, salade

LA BURRATA 26

Burrata 330gr, jambon de Parme, tomates du moment, roquette, pesto, vinaigre balsamique

• PLATS •

WRAP KEBAB 16

Wrap, lamelles kebab, oignons, tomates, sauce à la menthe, frites maison, salade

CHILI CHEESE STEAK 16

Pain à hot dog, bœuf mariné, cheddar, oignons confits, poivrons confits, frites maison, salade

FISH AND CHIPS 17

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

TATARE DE BOEUF 19

Cornichon, câpres, échalotes, frites maison, salade

SALADE CESAR 16

Salade, sauce Cesar, tomate, oeuf dur, tender de poulet, croûtons, Parmesan

SALADE REBLOCHON PANÉ 16

Salade, tomate, oignon, Reblochon pané, jambon de Parme, sauce vinaigrette maison

LA CÔTE DE BOEUF (1 pers.) 27

Côte de bœuf 400gr, frites maison, salade
Sauce au choix : béarnaise, barbecue ou tartare

NOS BURGERS

LE CHICKEN 18

Pain brioché « Bun's », tender de poulet, oignons, guacamole, tomate, frites maison, salade

LE VÉGÉTARIEN 17

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

LE MEXICAIN (SPICY OR NOT) 18

Pain brioché « Bun's », steak 150gr, sauce chili, cheddar au piment, poivrons, oignons, frites maison, salade

THE FIVE BASTARDS 28

Pain brioché « Bun's », 3 steaks de 150gr hachés boucher, rösti, poitrine de cochon, oignons frits, sauce cheddar, tomate, salade, frites maison

LE EGG AND PEPPER

Pain brioché « Bun's », steak 150gr, œuf au plat, poitrine grillée, cheddar, sauce au poivre, oignons, frites maison, salade

► Simple 18

► Double steak 23

• DESSERTS •

LA PLANCHE DE DESSERTS 10

Crème brûlée, mousse au chocolat, financier, tarte du moment

► Supplément café ou thé : 1€

DAME BLANCHE 8

Glace vanille, chantilly, sauce chocolat

MOUSSE AU CHOCOLAT 6

GLACE « FACON » PAVLOVA 9

Glace framboise, meringue, chantilly, fruits rouges, coulis de fruits rouges

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

RESTAURATION DE 18H30 À MINUIT



A EMPORTER : -10%