

# MENU DU JOUR - 19

ENTRÉE + PLAT + DESSERT

(Comme à la cantine, mais en meilleur !)

## CETTE SEMAINE

### ENTRÉES

Œufs Mayonnaise	
Cassolette de moules thaï	7,5
Tataki de canard	8,5
Laitue braisée, butternut noisette	6

### PLATS

Tartare de bœuf au couteau	
Bacon Cheeseburger	17
Filet de cabillaud, vierge de légumes	19
Crudo de daurade, pesto et pickles de radis	17,5
Belle côte de veau à la normande	22
Rigatoni, tomate, pepperoni, jalapeños et mozza	

### DESSERTS

Pain perdu, caramel beurre salé	6,5
Crumble figues & noisettes	6,5
Moelleux au chocolat Caramelia Valrhona	6,5
Carpaccio de coings	6,5

**Du lundi au vendredi**

**11h45 - 14h15**

Liste des allergènes disponible sur demande.

Prix nets TTC en €, service compris.

# TAPAS

<b>Frites fraîches maison</b>	<b>6</b>
<b>Patatas bravas</b>	<b>8</b>
<b>Crudo de daurade, pesto et pickles de radis</b>	<b>8</b>
<b>Croque-Monsieur jambon truffé</b>	<b>8</b>
<b>Burratina des Pouilles, butternut rôti</b>	<b>11</b>
<b>Nems de poulet (x5)</b>	<b>9</b>
<b>Ossau-Iraty, confiture de tomate verte</b>	<b>8</b>

<b>Fried Chicken</b>	<b>9</b>
<b>Bacon Cheeseburger</b>	<b>12,5</b>
<b>Aioli de légumes de saison</b>	<b>7</b>
<b>Pâté-Croûte du Chef</b> (la tranche) <i>(porc, veau, foie gras, pistaches)</i>	<b>13</b>
<b>Tigre qui pleure</b>	<b>13</b>
<b>Chiffonnade de charcuterie</b> <i>(80g au choix : Mortadelle pistachée, coppa, saucisson truffé)</i>	<b>8</b>

## LE SOIR

# PLANCHES

<b>Fromages affinés</b>	<b>19</b>
<b>Charcuteries fines</b>	<b>19</b>
<b>Charcuteries / Fromages</b>	<b>29</b>

Et si jamais t'as une petite envie de sucré pour finir ce bel apéro, rapproche-toi du staff !

Liste des allergènes disponible sur demande. Prix nets TTC en €, service compris.

# HAPPY HOUR BIÈRES PRESSION 16H-19H

	Demi	Pinte	HH
<b>La Pils</b> <i>BURGERBRAU - Pilsner - 4.9°</i>	3.5	6	5
<b>IPA</b> <i>NEPO - IPA - 5.5°</i>	3.9	7	6
<b>Combawa</b> <i>NEPO - Hazy Blanche - 5,2°</i>	3.9	7	6
<b>Tropical Milkshake</b> <i>NEPO - NEIPA - 6,8°</i>	3.9	7	6
<b>Ambrée au miel</b> <i>NEPO - Ambrée - 6,5°</i>	3.9	7	6
<b>La Belle rouge</b> <i>NEPO - Bière rouge - 8°</i>	3.9	7	6
<b>Taquinus Spiritus</b> <i>NEPO - Style Abbaye - 6.5°</i>	3.9	7	6
<b>Pohazy IPA</b> <i>NEPO - Hazy - 6,5°</i>	3.9	7	6
<b>Triple</b> <i>NEPO - Triple - 8°</i>	3.9	7	6
<b>Dipa DDH</b> <i>NEPO - Double IPA Double Dry Hopping - 8°</i>	3.9	7	6
<b>Session IPA</b> <i>NEPO - Session - 4,2°</i>	3.9	7	6
<b>Stout Darkcinno</b> <i>NEPO - Stout - 6°</i>	3.9	7	6
<b>Under Acid</b> <i>BRIQUE HOUSE - Sour Berliner Weisse fruits rouges - 4,5°</i>	4,2	8	7

## SOFTS

<b>El Tony Maté 33cl</b>	6
<b>Lemon Aid Citron 33cl</b>	4,5
<b>Lemon Aid</b>	
<b>Orange Sanguine 33cl</b>	4,5
<b>ChariTea Black 33cl</b>	4,5
<b>ChariTea Green 33cl</b>	4,5
<b>Red Bull 25cl</b>	6

### Classiques

<b>Coca-Cola, Zéro 33cl</b>	3.9
<b>Sprite 33cl</b>	3.9
<b>Schweppes Tonic /</b>	3.9
<b>Agrum' 25cl</b>	
<b>Orangina 25cl</b>	3.9
<b>Limonade 25cl</b>	3.5
<b>Diabolo 25cl</b>	3.9
<b>Jus de fruits</b>	3.9
<b>Bissardon 33cl</b>	
<b>San Benedetto</b>	3.5
<i>25cl - Plate / Gazeuse</i>	
<b>Sirops Teisseire 33cl</b>	2.5

# BIÈRES BOUTEILLES

SANS ALCOOL

## Brewdog - Punk AF 7

Un fruit tropical juteux, notes herbacées, touche de pin résineux.

## Brussel Beer Project - Pico Bello 7

Hazy zéro IPA avec des arômes fruités.

## La Débauche - Cute & Sober 7

Bière blonde macérée à la framboise légère et fruitée.

## Brooklyn - Special Effect IPA 7

IPA qui offre des saveurs et des arômes allant des fruits tropicaux au zeste de citron, pour finir avec une séduisante et délicate amertume.



BRIQUE  
HOUSE

## La Bagarre 7 Yankee Trouble 7

7,7° - Double IPA

Double IPA pleine de houblons dévoile une large palette aromatique entre agrumes, fruits tropicaux, céréales et notes de pin. Une DIPA à l'amertume franche ponctuée par une note finale sèche et résineuse.

6,5° - IPA

Sa robe Hazy, dévoile un profil aromatique frais et très fleuri. Un véritable jus de houblon qui présente également quelques notes fruitées sur les fruits tropicaux.



## Cyclic Xino Xano 15

4° - Dry-Hopped Sour

Est une bière acide avec dry-hopping. Ils utilisent une méthode de brassage traditionnelle de la Berliner Weisse avec 50 % d'orge maltée belge biologique, 25 % de blé malté belge et 25 % de blé floconné espagnol. Un ajout important de houblon sec à froid donne des notes tropicales style ananas et fruit de la passion.

## Lavandina 4°- Saison 15

Une belle saison à base d'orge, de blé et un ajout de lavande qui rapporte un léger funk en retrait. Sec moyen et finement poussiéreux, petite douceur arrivant sur la mandarine qui contraste avec ce côté herbacé de la lavande.

75cl

## Cyclic Witty fool 5,5° - 15

Wheat Beer

Bière à base de blé avec macération d'oranges et graines de coriandre. Les oranges sont pressées, le jus ajouté et l'écorce macérée pendant 2 jours. Moins acide que les « sour ».

**Seul c'est bien,  
à plusieurs c'est meilleur!**

35.5cl

LE RETOUR DE  
LA CORONA

4,5° - Mexique

7

# CIDRES

33cl

## Topa 5.5° - Pays Basque 7

Arômes de pomme et fraîcheur acidulée. Un cidre sec et désaltérant.

## Galipette 4° - France 7

Avec sa note fruitée et fleurie, le cidre Galipette est tout simplement la boisson parfaite pour un rafraîchissement pétillant.

## Galipette Rosé 4° - France 7

Cidre Rosé unique et 100% pur jus, aux saveurs de pomme croustillante équilibré par une légère acidité.

## Friels 7.4° - UK- 50cl 9

Goût authentique, doux et agréable en bouche malgré un fort degré d'alcool.

## Galipette sans alcool 6

France - 33cl

Jus de pomme pétillant.

# COCKTAILS

	HH	
<b>Moscow Mule</b>	<b>7.5</b>	<b>9.5</b>
<i>Absolut Vodka, cordial de gingembre citronné, eau gazeuse</i>		
<b>Mojito / framboise / passion</b>		<b>9.5</b>
<i>Rhum Havana 3 ans, Rhum Sailor Jerry, menthe fraîche, citron vert, eau gazeuse</i>		
<b>Margarita</b>		<b>9.5</b>
<i>Cointreau, Tequila El Jimador, citron vert, sucre de canne</i>		
<b>Pornstar Martini</b>		<b>9.5</b>
<i>Vodka Zubrowka Biala, vanille, citron vert, cordial fruit de la passion</i>		
<b>Espresso Martini</b>		<b>9.5</b>
<i>Vodka, Kahlúa, espresso, sucre de canne</i>		
<b>Gin Basil Smash &amp; Ginger</b>		<b>9.5</b>
<i>Gin Hendrick's, basilic pilé, citron vert, sirop de sucre de canne, ginger ale</i>		
<b>Paloma</b>		<b>9.5</b>
<i>Tequila El Jimador, Saint-Germain, rosé, soda pamplemousse</i>		

## ☀️ FROZEN DU MOMENT

6.5

**Spritz**  
*Apérol, Prosecco, eau gazeuse*

**Spritz à la Française**  
*Lillet Blanc, Prosecco, eau gazeuse*

**Saint-Germain Spritz**

**Italicus Spritz**  
*Liqueur Italicus, Prosecco, eau gazeuse*

**Limoncello Spritz**

**Sans Alcool  
Frizzante Spritz**  
*L'amertume des herbes et la douceur des agrumes, avec une touche pétillante.*

**Aperitivo**  
*L'Aperitivo IESSI est une version sans alcool de l'amaro, aux parfums d'orange amère et de gingembre.*

# VIRGIN

**Framboise** **6.5**  
*Purée de framboise, citron, menthe, limonade*

**Concombre** **6.5**  
*Citron, purée de pomme, concombre, sucre de canne, eau gazeuse*

**HAPPY HOUR 16H-19H** **5**

HH  
6

7.5  
7.5  
9.5  
9.5  
6.5  
6.5

# VINS

	12cl Verre	46cl Pot	75cl Btl
<b>AOP Côtes du Rhône</b> <i>Enfant Terrible - 13°</i>	4	14	23
<b>IGP Pays d'Hérault</b> <i>La Grange des Copains - 13,5°</i>	6	20	28
<b>AOP Fleurie</b> <i>Terres dorées - Jean-Paul Brun - 13.5°</i>	7,5	25	39
<b>VDF Potel-Aviron</b> <i>Pinot-noir 2021 - 12,5°</i>	6	20	28
<b>VDF Le Cartel</b> <i>Jean Rémi Mourad &amp; Fredi Torres - 14.5°</i>	7	22.5	32
<b>AOP Saint-Joseph</b> <i>François Grenier - 14.5°</i>	8	30	45
<b>IGP Pays d'Oc</b> <i>Chemin de Moscou - 14°</i>	8	30	45

	12cl Verre	46cl Pot	75cl Btl
<b>VDF Viognier - 13°</b>	4.5	16	25
<b>Chardonnay</b> <i>Les Assembleurs - 13°</i>	4.5	16	
<b>Côtes de Gascogne</b> <i>Uby n°4 - 11.5°</i>	5	17	26
<b>AOP Saint Véran</b> <i>Domaine Sophie Martin - 13°</i>	7.5	24	38
<b>VDF Le Cartel</b> <i>Jean Rémi Mourad &amp; Fredi Torres - 13°</i>	7	22.5	32

## ROSÉS

	12cl Verre	46cl Pot	75cl Btl
<b>IGP S. de Sumeire</b> <i>Méditerranée - 12.5°</i>	4	16	25
<b>AOC Côtes de Provence</b> <i>Château St Maur Excellence cru classé - 12.5°</i>	6.5	25	35

# CHAMPAGNE

Charles Heidsieck 80

75cl

# VINS VIVANTS

	75cl Btl
<b>VDF - Les Nomades</b> <i>2023 - Domaine Le chant des ailes Mathilde &amp; Victor, Beaujolais</i>	36
<b>VDF - Girouette</b> <i>2023 - Domaine Le chant des ailes Mathilde &amp; Victor, Beaujolais</i>	32
<b>VDF - Quatu'or</b> <i>2023 - Domaine Le chant des ailes Mathilde &amp; Victor, Beaujolais</i>	32

# ALCOOLS DIGESTIFS

Limoncello - 24,5°	8
Baileys - 17°	8
Calvados - 42°	8
Poire Williams - 35°	8
Adriatico Amaretto - 28°	10
Adriatico Bianco - 16°	10
Cognac Hine Rare VSOP - 40°	10
Get 27 / Get 31 - 21 et 24°	8
Jaggermeister - 35°	8
Flouve - 40°	10
Fine Faugères - 42°	11
Menthe Poivrée Jacoulot - 21°	9
La Mentheuse - 15°	9
Lemon Jacoulot - 26°	9

# MAISON AELRED

Le Coiron Liqueur de Plantes - 35°	8
Liqueur de Poire Williams - 35°	8
Liqueur de Mandarine - 40°	8
Liqueur Verte - 45°	8

# APÉRITIFS

Ricard / Pastis - 45° - 2cl	3.5
Pastis de Provence - 45° - 2cl	4
Pastis de Saint-Tropez - 45°	4
Casanis - 45°	4
Bellamira - 45°	5

Suze - 15° - 5cl	3.5	Porto - 18° - 8cl	4.5
Suze Tonic Zéro - 25cl	5	Kir Cassis, mûre, pêche, framboise - 12cl	4.5
Suze Tonic	4	Martini Rosso / Bianco - 15° - 6cl	4.5
Suze Tonic Piscine	6		

# DISTILLERIE DE LA CHARTREUSE

Liqueur de Noix - 23°	8
Liqueur de Gentiane - 22,7°	8
Chartreuse Jaune - 43°	9
Chartreuse Verte - 55°	9
Chartreuse cuvée MOF - 45°	12
Liqueur d'Elixir - 56°	14
Liqueur du 9° Centenaire - 47°	15
Génépi Intense - 40°	8

# WHISKY

**Monkey Shoulder** - Scotland - 40°

**Ballantine's** - Scotland - 40°

**Jack Daniel's** - Tennessee - 40°

**Rozelieures** - France - 46°

**Teeling Premium** - Ireland - 46°

**Glenfidich 12 ans** - Scotland - 40°

**Tokinoka** - Japan - 40°

**Nikka From the Barrel** - Japan - 51.4°

**Sexton** - Ireland - 40°

**Séquoia Single Malt Bio** - France - 43°

**Smokehead 10 ans** - Scotland - 43°

**Aberlour 10 ans** - Scotland - 40°

**Springbank 10 ans** - Scotland - 46°

8	<b>Suntory Toki</b> - Japan - 43°	11
8	<b>Woodford</b> - Kentucky - 43.2°	9
9	<b>Angel's Envy</b> - Kentucky - 43,3°	14
10	<b>Balvenie 12 ans</b> - Scotland - 43°	12
10	<b>Togouchi 9 ans</b> - Japan - 40°	18
9	<b>Fontagard CGNC</b> - France - 44°	12
10	<b>Fontagard PNDC</b> - France - 44°	13
10	<b>Picti Coast</b> - Scotland - 46°	11
11	<b>Tamdhu 12 ans</b> - Scotland - 43°	13
13	<b>Stauning</b> - Danemark - 48°	11
11	<b>Raasay</b> - Scotland - 46,4°	11
10		
11		

# TEQUILA & MEZCAL

**Tequila El Jimador** - 38°

**Tequila Altos** - 38°

**Tequila Patron Silver** - 40°

**Mezcal Amores** - 37°

**Mezcal Verde** - 42°

**Rooster Rojo** - 38°

8  
9  
10  
12  
11  
12

# VODKA

*En accompagnement de votre vodka,  
la canette de Red Bull +4€*

**Zubrowka Biala** - Poland - 37,5 °

**Absolut Vodka** - Sweden - 40 °

**Grey Goose** - France - 40°

8  
9  
10

# GIN

<b>Hendrick's</b> - Scotland - 41.4°	9
<b>Beefeater</b> - London - 40°	8
<b>Monkey 47</b> - Germany - 47°	11
<b>Gin du Mont-Blanc</b> - France - 43,6°	11
<b>Gin Normandia</b> - Dom. du Coquerel - 41.4°	9
<b>Plymouth Gin</b> - England - 41.2°	9
<b>Malfy</b> - Italia - 41°	10
<b>Botanist Gin</b> - Scotland - 46°	10
<b>Tanqueray N°Ten</b> - Scotland - 47,3°	11
<b>Citadelle Gin</b> - France - 44°	10
<b>Roku</b> - Japan - 43°	11
<b>Ki No Bi Gin</b> - Japan - 45,7°	14
<b>Santa Ana</b> - Philippines - 42,3°	10
<b>Hautefeuille</b> - France - 42°	10
<b>Engine</b> - Italy - 42°	11
<b>Xibal</b> - Guatemala - 45°	11
<b>Gin Mare</b> - Spain - 42.7°	12
<b>Oxley - England</b> - 47°	11
<b>Jin Jin</b> - India - 43°	10
<b>Saigon Baigur</b> - Vietnam - 43°	15
<b>Isle of Raasay</b> - Scotland - 46°	11
<b>The Illusionist</b> - Germany - 45°	10
<b>Ethical Spirit Cacao Ethique</b> - Japan - 46°	10
<b>Edinburgh Seaside</b> - Scotland - 43°	12

**Pour sublimer les arômes des Gins, Tonic « La French » +3,5€**

# RHUM

<b>Sailor Jerry</b> - New Jersey - 40°	8
<b>Coloma 8 ans</b> - Colombia - 40°	9
<b>Secha de la Silva</b> - Guatemala - 40°	11
<b>Millonario XO</b> - Peru - 40°	21
<b>Diplomático</b> - Venezuela - 40°	10
<b>Centenario 20 ans</b> - Costa Rica - 40°	12
<b>Don Papa "Baroko"</b> - Philippines - 40°	10
<b>Botran Solera 15 ans</b> - Guatemala - 40°	10
<b>Havana 3 ans</b> - Cuba - 40°	8
<b>La Hechicera</b> - Colombia - 40°	11
<b>Millonario Solera</b> - Peru - 40°	11
<b>Dos Maderas PX</b> - Caribbean / Spain - 40°	10
<b>Chamarel VSOP</b> - Mauritius - 41°	16
<b>Naga</b> - Indonesian - 42°	14
<b>Santiago de Cuba 12 ans</b> - Cuba - 40°	11
<b>La favorite</b> - Martinique - 42°	11
<b>Rummer's N°1</b> - France - 30°	10