

ENTRÉES, Nos petites bombes, à se partager, ou pas !

Œufs mayo	6,5
Carpaccio de courge	6,5
Moules gratinées	6,5
Vitello tonnato	6,5
Entrée du jour	6,5

LECOMMERCELECOMMERCELECOMMERCELECOMMERCELECOMMERCE

PLATS, On n'invente rien, mais on le fait bien !

Rigatoni aux cèpes	18
Salade d'automne	15,5
Bavette grillée, sauce au poivre	18,5
Tartare de bœuf	17,5
Carpaccio de bar, citron-gingembre	17,5
Aïoli de cabillaud	17,5
Bacon cheeseburger	16
Plat du jour	13,5

Garniture au choix //

Riz jasmin, haricots verts, frites fraîches maison, pomme purée, salade verte.

Garniture supplémentaire	3,5
--------------------------	-----

LECOMMERCELECOMMERCELECOMMERCELECOMMERCELECOMMERCE

DESSERTS, Foutu pour Foutu...!

Crème caramel	6
Pain perdu au caramel	6
Moelleux au chocolat	6
Tarte Tatin	6
Café marbré	6
Dessert du jour	6



CARTE FOOD
& DRINKS

© LE_COMMERCE_07
f LECOMMERCE07

FORMULE 19

Entrée au choix + Plat du jour
ou Plat du jour + Dessert au choix

MENU 24

Entrée au choix + Plat du jour
+ Dessert au choix

100% FAIT MAISON.

Tout est mijoté sur place par Sylvain et sa brigade... Viandes d'origines France et produits français, frais et de saison chinés en direct producteur et circuit-court autant que possible.

Et si vous avez des confessions à nous faire, adressez-vous à Ben' !

TAPASSIETTES

*Nos petites bombes,
à se partager, ou pas !*

Frites fraîches maison	4
Patatas Bravas	6
Houmous, pain pita	9
Mozza sticks	7
Tigre qui pleure	13
Arancini aux girolles	9
Burratina, butternut rôtie	8
Carpaccio de daurade citron-gingembre	11
Mini tacos de poulpe flambé à la téquila	9
Focaccia, mortadelle, stracciatella et pistache	13
Ribs de porc laqué et caramélisé	11
Onion Rings	7

LE SOIR

BELLES *À plusieurs, c'est mieux !* **PLANCHES**

Croque-monsieur jambon truffé	9
Mini-burgers x5	17
Fromages affinés	19
Charcuteries Fines	19
Charcuteries / Fromages	29

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

HAPPY HOUR BIÈRES PRESSION 16H-19H

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

SOFTS

Club-Mate 33cl	6
Lemon Aid Citron 33cl	4,5
Lemon Aid	
Orange Sanguine 33cl	4,5
ChariTea Black 33cl	4,5
ChariTea Green 33cl	4,5
Red Bull 25cl	6

Classiques

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

New queen in town 7

4.8° - American Pale Ale

La reine de la brasserie. Une Pale Ale version US, ni trop forte, ni pas assez. Avec une amertume qu'on oublie très vite, juste comme il faut !

Yankee Trouble 7

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.

La Bagarre 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.

Under Acid 7

4,5° - Sour

Une Sour Ale à la robe rouge, arômes de fruits rouges et acide en bouche, pépite gustative.

CYCLIC CYCLIC
Beer farm BEER FARM

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.

Cyclic Astro Galaxy 15

5.3° - Sour

Issue d'une collaboration avec les copains de Astro Café Roast. Bière style acide avec macération de graines de café toasté Ultrahuman (Colombia).

75cl

Cyclic Volta 4° - Sour 15

Bière acidulée avec du citron bio et du thé noir de Ceylan. Le thé noir est rajouté à la fin de la fermentation encore à chaud. Le citron est pressé, le jus ajouté et l'écorce macérée pendant 2 jours.

Cyclic Witty fool 5,5° -

Wheat Beer 15

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

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.

CIDRES

33cl

COCKTAILS

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

☀️ FROZEN DU MOMENT

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.

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

Concombre
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
AOP Côtes du Rhône <i>Enfant Terrible - 13°</i>	4	14	23
AOC Saint Chinian <i>Bric à Brac - Calmel & Joseph - 13°</i>	4.5	16	25
AOP Fleurie <i>Terres dorées - Jean-Paul Brun - 13.5°</i>	7.5	25	39
VDF Potel-Aviron <i>Pinot-noir 2021 - 12,5°</i>	6	20	28
VDF Le Cartel <i>Jean Rémi Mourad & Fredi Torres - 14.5°</i>	7	22.5	32
AOP Crozes-Hermitage Origine <i>Domaine des Remizieres - 13,5°</i>	7	22.5	32
AOP Saint-Joseph <i>François Grenier - 14.5°</i>	8	30	45
IGP Pays d'Oc <i>Chemin de Moscou - 14°</i>	8	30	45
VDF Viognier - 13°	4.5	16	25
AOP Mâcon Village <i>Domaine Bourdon - 13°</i>	5	17	26
Côtes de Gascogne <i>Uby n°4 - 11.5°</i>	5	17	26
IGP Quartier libre	6	20	28
Ams Tram Gram - Pays d'Oc - 12.5°			
AOP Saint Véran <i>Domaine Sophie Martin - 13°</i>	7.5	24	38
VDF Le Cartel <i>Jean Rémi Mourad & Fredi Torres - 13°</i>	7	22.5	32
AOP Condrieu	12	39	60
Les vins de Vienne - Cuilleron - Villard - Gaillard - 14.5°			

LES QUILLES DE BEN'

Beaujolais Blanc <i>2022 - Château de Grand-Pré</i>	35		
Château Simone <i>2021 - Blanc</i>	69		
Bourgogne Alligoté <i>2022 - François Mikulski</i>	45		
Meursault <i>Clos du pré de manche François Mikulski</i>	120		
Condrieu Parpette <i>2022 - Piaton</i>	65		
IGP Domaine Pichat <i>2022 - Proxima - Viognier</i>	35		
Sancerre <i>2023 - Domaine Girard - Silex</i>	40		
Fleurie Spaciale <i>2022 - Château de Grand-Pré</i>			42
Château Simone <i>2021 - Rouge</i>			69
Fleurie <i>2021 - Jean Foillard</i>			52
Bourgogne <i>Côte d'Or - Pinot noir - 2022 François Mikulski</i>			55
Pommard <i>2022 - Rouge François Mikulski</i>			95
AOP Côte Rotie <i>2021 - Domaine Pichat Champon's</i>			70
AOP Côte Rotie <i>2021 - Domaine Pichat Les Grandes Places</i>			110
IGP Domaine Pichat <i>2022 - Proxima - Syrah</i>			35
Morgon <i>2021 - Jean Foillard Cuvée classique</i>			38
Morgon <i>2021 - Jean Foillard - Côte de Py</i>			49
Pagesos & Pageses <i>Spain - 12°</i>	27		
Comalatas Isarda <i>Spain - 13°</i>			33
	12cl Verre	46cl Pot	75cl Btl
IGP S. de Sumeire <i>Méditerranée - 12.5°</i>	4	16	25
AOC Côtes de Provence <i>Château St Maur Excellence cru classé - 12.5°</i>	7.5		38

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 Provence aux épices - 45°	4
Pastis de Provence au feuilles de Verveine - 45°	4
Casanis - 45°	4

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
Génépi Intense - 40°	8
Chartreuse Jaune - 43°	9
Chartreuse Verte - 55°	9
Chartreuse cuvée MOF - 45°	12
Liqueur d'Élixir - 56°	14
Liqueur du 9° Centenaire - 47°	15

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°

Kirin - Japan - 50°

Tokinoka - Japan - 40°

Nikka From the Barrel - Japan - 51.4°

Sexton - Ireland - 40°

Séquoia Single Malt Bio - France - 43°

Scapa 16 ans - Scotland - 40°

Smokehead 10 ans - Scotland - 43°

8 Aberlour 10 ans - Scotland - 40° **10**

8 Springbank 10 ans - Scotland - 46° **11**

9 Suntory Toki - Japan - 43° **11**

10 Woodford - Kentucky - 43.2° **9**

10 Angel's Envy - Kentucky - 43,3° **14**

9 Balvenie 12 ans - Scotland - 43° **12**

10 Togouchi 9 ans - Japan - 40° **18**

10 Fontagard CGNC - France - 44° **12**

10 Fontagard PNDC - France - 44° **13**

11 Picti Coast - Scotland - 46° **11**

13 Tamdhu 12 ans - Scotland - 43° **13**

10 Stauning - Danemark - 48° **11**

11 Raasay - Scotland - 46,4° **11**

TEQUILA & MEZCAL

Tequila El Jimador - 38° **8**

Tequila Altos - 38° **9**

Tequila Corralejo Reposado - 38° **10**

Tequila Patron Silver - 40° **10**

Mezcal Amores - 37° **12**

Mezcal Verde - 42° **11**

VODKA

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

Zubrowka Biala - Poland - 37,5 ° **8**

Absolut Vodka - Sweden - 40 ° **9**

Grey Goose - France - 40° **10**

GIN

Hendrick's - Scotland - 41.4°	9
Beefeater - London - 40°	8
Monkey 47 - Germany - 47°	11
Gin du Mont-Blanc - France - 43,6°	11
Gin Normandia - Dom. du Coquerel - 41.4°	9
Plymouth Gin - England - 41.2°	9
Malfy - Italia - 41°	10
Botanist Gin - Scotland - 46°	10
Tanqueray N°Ten - Scotland - 47,3°	11
Citadelle Gin - France - 44°	10
Roku - Japan - 43°	11
Ki No Bi Gin - Japan - 45,7°	14
Santa Ana - Philippines - 42,3°	10
Hautefeuille - France - 42°	10
Apostoles Mate - Argentina - 40,5°	11
Engine - Italy - 42°	11
Xibal - Guatemala - 45°	11
Gin Mare - Spain - 42.7°	12
Oxley - England - 47°	11
Jin Jin - India - 43°	10
Saigon Baigur - Vietnam - 43°	15
Isle of Raasay - Scotland - 46°	11
The Illusionist - Germany - 45°	10
Ethical Spirit Cacao Ethique - Japan - 46°	10
Edinburgh Seaside - Scotland - 43°	12

RHUM

Sailor Jerry - New Jersey - 40°	8
Coloma 8 ans - Colombia - 40°	9
Secha de la Silva - Guatemala - 40°	11
Millonario XO - Peru - 40°	21
Diplomático - Venezuela - 40°	10
Centenario 20 ans - Costa Rica - 40°	12
Don Papa "Baroko" - Philippines - 40°	10
Botran Solera 15 ans - Guatemala - 40°	10
Havana 3 ans - Cuba - 40°	8
La Hechicera - Colombia - 40°	11
Millonario Solera - Peru - 40°	11
Dos Maderas PX - Caribbean / Spain - 40°	10
Humble - France - 40°	11
Naga - Indonesian - 42°	14
Santiago de Cuba 12 ans - Cuba - 40°	11
Baies des Trésors - Martinique - 49.8°	11
Rummer's N°1 - France - 30°	10

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