

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

LECOMMERCELECOMMERCELECOMMERCELECOMMERCELECOMMERCE

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.

LECOMMERCELECOMMERCELECOMMERCELECOMMERCELECOMMERCE

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

6.5

Framboise

Purée de framboise, citron, menthe, limonade

Concombre

Citron, purée de pomme, concombre, sucre de canne, eau gazeuse

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.

HH
6

7.5

7.5

9.5

9.5

9.5

6.5

6.5

6.5

6.5

5

VIRGIN

HAPPY HOUR 16H-19H

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€