

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

| | |
|--------------------|-----|
| Velouté Dubarry | 6,5 |
| Salade d'endives | 6,5 |
| Terrine de pintade | 6,5 |
| Œufs Mayo | 6,5 |
| Entrée du jour | 6,5 |

LECOMMERCELECOMMERCELECOMMERCELECOMMERCELECOMMERCE

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

| | |
|--------------------------------------|------|
| Rigatoni aux morilles | 19 |
| Foie de veau en persillade | 17 |
| Véritable steak au poivre | 19,5 |
| Saumon snacké, à l'oseille | 18,5 |
| Ceviche poulpe / thon rouge / avocat | 18,5 |
| Tartare de boeuf | 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 | 4 |
|--------------------------|---|

LECOMMERCELECOMMERCELECOMMERCELECOMMERCELECOMMERCE

DESSERTS, Foutu pour Foutu...!

| | |
|-------------------------------------|-----|
| Tiramisù | 6 |
| Choux chantilly, coulis au chocolat | 6 |
| Tarte Bourdaloue | 6 |
| Pain perdu au caramel | 6 |
| Dessert du jour | 6 |
| Café cannellé | 4,5 |



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 |
| Burratina, patate douce rôtie, grenade | 9 |
| Ceviche de poulpe, thon rouge, avocat | 12 |
| Mini tacos effiloché de bœuf | 9 |
| Bruschetta, compotée d'oignon, reblochon, coppa | 12 |
| Falafels de patate douce | 7 |
| Fried lasagna | 9 |

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 |
| 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 |
| Unini's <i>LA DÉBAUCHE - Pale Ale - 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

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.

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

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

Spritz
Apérol, Prosecco, eau gazeuse

HH
6

7.5

Spritz à la Française
Lillet Blanc, Prosecco, eau gazeuse

7.5

Saint-Germain Spritz

9.5

Italicus Spritz
Liqueur Italicus, Prosecco, eau gazeuse

9.5

Limoncello Spritz

9.5

**Sans Alcool
Frizzante Spritz**

L'amertume des herbes et la douceur des agrumes, avec une touche pétillante.

6.5

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

6.5

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**

VINS

| | 12cl Verre | 46cl Pot | 75cl Btl |
|--|---------------|-------------|-------------|
| AOP Côtes du Rhône <i>Enfant Terrible - 13°</i> | 4 | 14 | 23 |
| IGP Pays d'Hérault <i>La Grange des Copains - 13,5°</i> | 6 | 20 | 28 |
| 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 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 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°

Kirin - *Japan* - 50°

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°

8 Springbank 10 ans - *Scotland* - 46°

8 Suntory Toki - *Japan* - 43°

9 Woodford - *Kentucky* - 43.2°

10 Angel's Envy - *Kentucky* - 43,3°

10 Balvenie 12 ans - *Scotland* - 43°

9 Togouchi 9 ans - *Japan* - 40°

10 Fontagard CGNC - *France* - 44°

10 Fontagard PNDC - *France* - 44°

10 Picti Coast - *Scotland* - 46°

11 Tamdhu 12 ans - *Scotland* - 43°

13 Stauning - *Danemark* - 48°

11 Raasay - *Scotland* - 46,4°

10

11

11

9

14

12

18

12

13

11

13

11

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

| | |
|---|----|
| 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 |
| Chamarel VSOP - Mauritius - 41° | 16 |
| 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€