

ENTRÉES, Histoire de lancer les hostilités !

Carpaccio de daurade et orange sanguine	6,5
Salade de mache et magret fumé	6,5
Asperges vinaigrette	6,5
Œufs Mayo	6,5
Entrée du jour	6,5
♥ Pâté-croûte du Chef (porc, veau, foie gras, pistache)	13
La demi-tranche	6,5

LECOMMERCELECOMMERCELECOMMERCELECOMMERCELECOMMERCE

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

Gnocchi pesto rosso, chou kale grillé	16,5
Le putain de steak au poivre	19
Thon-avocat épicé	18,5
Tartare de bœuf	17,5
Bacon Cheeseburger	16
Escalope milanaise	19,5
Aile de raie aux câpres	18,5
Plat du jour	13,5

Garniture au choix //

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

Garniture supplémentaire	4
--------------------------	---

LECOMMERCELECOMMERCELECOMMERCELECOMMERCELECOMMERCE

DESSERTS, Foutu pour Foutu...!

Crumble pomme-poire	6
Soupe de clémentines cannelle	6
Pain perdu caramel beurre salé	6
Mousse chocolat	6
Faisselle, crème fraîche et/ou confiture maison	6
Dessert du jour	6
Café cannelé	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 UE. 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	5
Smashed potatoes, mayo fumée	7
Pâté-Croûte du Chef (la tranche) <i>(porc, veau, foie gras, pistaches)</i>	13
Crudo de thon rouge	12
Tigre qui pleure	14
Burratina, brocolis grillés, huile d'olive infusée à la citronnelle	9
Grenouilles du Pauvre <i>(bréchets de poulet en persillade)</i>	11
Grilled cheese <i>(pain de campagne des Artistes, Fior di Latte, Tomme de Savoie, jambon blanc au torchon)</i>	12,5
Carottes rôties aux épices, féta et dukkah de pistaches	7

LE SOIR

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

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

El Tony Maté 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

AOP Côtes du Rhône

Enfant Terrible - 13°

IGP Pays d'Hérault

La Grange des Copains - 13,5°

AOP Fleurie

Terres dorées - Jean-Paul Brun - 13.5°

VDF Potel-Aviron

Pinot-noir 2021 - 12,5°

VDF Le Cartel

Jean Rémi Mourad & Fredi Torres - 14.5°

AOP Saint-Joseph

François Grenier - 14.5°

IGP Pays d'Oc

Chemin de Moscou - 14°

VDF Viognier - 13°

Chardonnay

Les Assembleurs - 13°

Côtes de Gascogne

Uby n°4 - 11.5°

IGP Quartier libre

Ams Tram Gram - Pays d'Oc - 12.5°

AOP Saint Véran

Domaine Sophie Martin - 13°

VDF Le Cartel

Jean Rémi Mourad & Fredi Torres - 13°

AOP Condrieu

Les vins de Vienne - Cuilleron - Villard - Gaillard - 14.5°

12cl Verre	46cl Pot	75cl Btl
---------------	-------------	-------------

4	14	23
6	20	28
7,5	25	39
6	20	28
7	22.5	32
8	30	45
8	30	45
4.5	16	25
4.5	16	
5	17	26
6	20	28
7.5	24	38
7	22.5	32
12	39	60

LES QUILLES DE BEN'

Beaujolais Blanc

2022 - Château de Grand-Pré

Château Simone

2021 - Blanc

Bourgogne Alligoté

2022 - François Mikulski

Meursault

Clos du pré de manche

François Mikulski

Condrieu Parpette

2022 - Piaton

IGP Domaine Pichat

2022 - Proxima - Viognier

Sancerre

2023 - Domaine Girard -

Silex Fleurie Spaciale

2022 - Château de Grand-Pré

Château Simone

2021 - Rouge

35
69
45
120
65
35
40
42
69

Bourgogne

2022 - Côte d'Or - Pinot noir

François Mikulski

Pommard

2022 - Rouge

François Mikulski

AOP Côte Rotie

2021 - Domaine Pichat

Champon's

AOP Côte Rotie

2021 - Domaine Pichat

Les Grandes Places

IGP Domaine Pichat

2022 - Proxima - Syrah

Morgon

2021 - Jean Foillard

Cuvée classique

Morgon

2021 - Jean Foillard - Côte de Py

CHAMPAGNE

Charles Heidsieck

55
95
70
110
35
38
49
80

VINS NATURES 75cl

Pagesos & Pageses

Spain - 12°

Comalatas Isarda

Spain - 13°

ROSÉS

IGP S. de Sumeire

Méditerranée - 12.5°

AOC Côtes de Provence

Château St Maur Excellence cru classé - 12.5°

12cl Verre	46cl Pot	75cl Btl
---------------	-------------	-------------

4	16	25
6.5	25	35

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€