

MENU DU JOUR - 19

ENTRÉE + PLAT + DESSERT

(Comme à la cantine, mais en meilleur !)

CETTE SEMAINE

Œufs Mayonnaise	6,5
Moules gratinées, persillade	8
Raviole maison volaille-shiitaké	8,5
Velouté Dubarry	6,5
Pâté Croûte du Chef / la demie tranche / la tranche entière	7,5 14

Saumon snacké, bisque de crabe, rouille	21
Bacon Cheeseburger	17
Magret de canard à l'orange	19,5
Tartare de bœuf au couteau	19,5
Rigatoni à la truffe	25
Tête de veau, sauce gribiche	17,5
Crudo de thon, vinaigrette thaï	18,5

Crème caramel	6,5
Mousse de chocolat à la crème de marron	6,5
Pavlova aux agrumes	6,5
Pain perdu au caramel	

Du lundi au vendredi

11h45 - 14h15

Liste des allergènes disponible sur demande.

Prix nets TTC en €, service compris.

TAPAS

Frites fraîches maison	6	Sticks de reblochon, compotée d'oignons	10
Patatas bravas	8	Bacon Cheeseburger	12,5
Crudo du moment, leche de tigre (selon arrivage)	8	Tigre qui pleure	13
Croque-Monsieur jambon truffé	8	Pâté-Croûte du Chef (la tranche)	13
Burratina, carpaccio de betteraves multicolores	11	Chiffonnade de charcuterie <i>(80g au choix : Mortadelle pistachée, coppa, saucisson truffé)</i>	8
Nems de poulet (x5)	9	Camembert di Bufala rôti, quelques bravas	20
Houmous de chou fleur rôti	8		
Fried Chicken	9		

PLANCHES

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 !

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

LE SOIR

HAPPY
HOUR
16H-19H

BIÈRES PRESSION

La Pils	BURGERBRAU - Pilsner - 4,9°	Demi 3.5	Pinte 6	HH 5
IPA	NEPO - IPA - 5,5°	3.9	7	6
Combawa	NEPO - Hazy Blanche - 5,2°	3.9	7	6
Tropical Milkshake	NEPO - NEIPA - 6,8°	3.9	7	6
Ambrée au miel	NEPO - Ambrée - 6,5°	3.9	7	6
La Belle rouge	NEPO - Bière rouge - 8°	3.9	7	6
Taquinus Spiritus	NEPO - Style Abbaye - 6,5°	3.9	7	6
Pohazy IPA	NEPO - Hazy - 6,5°	3.9	7	6
Triple	NEPO - Triple - 8°	3.9	7	6
Dipa DDH	NEPO - Double IPA Double Dry Hopping - 8°	3.9	7	6
Session IPA	NEPO - Session - 4,2°	3.9	7	6
Stout Darkcinno	NEPO - Stout - 6°	3.9	7	6
Under Acid	BRIQUE HOUSE - Sour Berliner Weisse fruits rouges - 4,5°	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
Agrum'	25cl	
Orangina	25cl	3.9
Limonade	25cl	3.5
Diabolo	25cl	3.9
Jus de fruits		3.9
Bissardon	33cl	
San Benedetto	25cl - Plate / Gazeuse	3.5
Sirops Teisseire	33cl	2.5

BIÈRES BOUTEILLES

SANS ALCOOL

Brewdog - Punk AF

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

7

Brussel Beer Project - Pico Bello

Hazy zéro IPA avec des arômes fruités.

7

La Débauche - Cute & Sober

Bière blonde macérée à la framboise légère et fruitée.

7

Brooklyn - Special Effect IPA

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

7



BRIQUE
HOUSE

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.

Yankee Trouble

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.

33cl



CYCLIC
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 floonné espagnol. Un ajout important de houblon sec à froid donne des notes tropicales style ananas et fruit de la passion.

75cl

Cyclic Witty fool

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

7

4,5° - Mexique

CIDRES

33cl

Topa

7

5,5° - Pays Basque
Arômes de pomme et fraîcheur acidulée. Un cidre sec et désaltérant.

Galipette

7

4° - France
Avec sa note fruitée et fleurie, le cidre Galipette est tout simplement la boisson parfaite pour un rafraîchissement pétillant.

Galipette Rosé

7

4° - France
Cidre Rosé unique et 100% pur jus, aux saveurs de pomme croustillante équilibré par une légère acidité.

Friels

9

7,4° - UK- 50cl
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	
Moscow Mule		7.5
Absolut Vodka, cordial de gingembre citronné, eau gazeuse		
Mojito / framboise / passion		9.5
Rhum Havana 3 ans, Rhum Sailor Jerry, menthe fraîche, citron vert, eau gazeuse		
Margarita		9.5
Cointreau, Tequila El Jimador, citron vert, sucre de canne		
Pornstar Martini		9.5
Vodka Zubrowka Biala, vanille, citron vert, cordial fruit de la passion		
Espresso Martini		9.5
Vodka, Kahlúa, expresso, sucre de canne		
Gin Basil Smash & Ginger		9.5
Gin Hendrick's, basilic pilé, citron vert, sirop de sucre de canne, ginger ale		
Paloma		9.5
Tequila El Jimador, Saint-Germain, rosé, soda pamplemousse		

FROZEN DU MOMENT

6.5

Spritz
Apérol, Prosecco, eau gazeuse

HH

6



7.5



7.5



9.5



9.5



6.5



6.5

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

6.5

Framboise

Purée de framboise, citron, menthe, limonade

6.5

Concombre

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

5

HAPPY HOUR 16H-19H

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°

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
----------	-----------	-----------

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

4.5	16	25
------------	-----------	-----------

4.5	16	
------------	-----------	--

5	17	26
----------	-----------	-----------

7.5	24	38
------------	-----------	-----------

7	22.5	32
----------	-------------	-----------

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
------------	-----------	-----------

CHAMPAGNE

Charles Heidsieck

80

75cl

VDF - Les Nomades

*2023 - Domaine Le chant des ailes
Mathilde & Victor, Beaujolais*

VDF - Girouette

*2023 - Domaine Le chant des ailes
Mathilde & Victor, Beaujolais*

VDF - Quatu'or

*2023 - Domaine Le chant des ailes
Mathilde & Victor, Beaujolais*

75cl
Btl

36

32

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

4cl

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
Pastis de Provence - 45° - 2cl
Pastis de Saint-Tropez - 45°
Casanis - 45°
Bellamira - 45°

Anisés	3.5
	4
	4
	4
	5

Suze

Suze - 15° - 5cl	3.5
Suze Tonic Zéro - 25cl	5
Suze Tonic	4
Suze Tonic Piscine	6

Autres

Porto - 18° - 8cl	4.5
Kir Cassis, mûre, pêche, framboise - 12cl	4.5
Martini Rosso / Bianco - 15° - 6cl	4.5

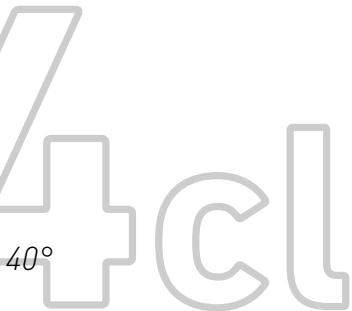
DISTILLERIE DE LA CHARTREUSE

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'Élixir - 56°	14
Liqueur du 9 ^e Centenaire - 47°	15
Génépi Intense - 40°	8

4cl

4cl

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°

TEQUILA & MEZCAL

- Tequila El Jimador** - 38° 8
- Tequila Altos** - 38° 9
- Tequila Patron Silver** - 40° 10
- Mezcal Amores** - 37° 12
- Mezcal Verde** - 42° 11
- Rooster Rojo** - 38° 12

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



Hendrick's	- Scotland	- 41,4°
Beefeater	- London	- 40°
Monkey 47	- Germany	- 47°
Gin du Mont-Blanc	- France	- 43,6°
Gin Normandia	- Dom. du Coquerel	- 41,4°
Plymouth Gin	- England	- 41,2°
Malfy	- Italia	- 41°
Botanist Gin	- Scotland	- 46°
Tanqueray N°Ten	- Scotland	- 47,3°
Citadelle Gin	- France	- 44°
Roku	- Japan	- 43°
Ki No Bi Gin	- Japan	- 45,7°
Santa Ana	- Philippines	- 42,3°
Hautefeuille	- France	- 42°
Engine	- Italy	- 42°
Xibal	- Guatemala	- 45°
Gin Mare	- Spain	- 42,7°
Oxley - England	-	- 47°
Jin Jin	- India	- 43°
Saigon Baigur	- Vietnam	- 43°
Isle of Raasay	- Scotland	- 46°
The Illusionist	- Germany	- 45°
Ethical Spirit Cacao Ethique	- Japan	- 46°
Edinburgh Seaside	- Scotland	- 43°

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

9
8
11
11
9
9
10
10
11
11
10
11
14
10
10
11
11
12
11
15
11
10
10

RHUM	4	CL	8
Sailor Jerry	- New Jersey	- 40°	9
Coloma 8 ans	- Colombia	- 40°	11
Secha de la Silva	- Guatemala	- 40°	21
Millonario XO	- Peru	- 40°	10
Diplomàtico	- Venezuela	- 40°	12
Centenario 20 ans	- Costa Rica	- 40°	10
Don Papa "Baroko"	- Philippines	- 40°	10
Botran Solera 15 ans	- Guatemala	- 40°	11
Havana 3 ans	- Cuba	- 40°	8
La Hechicera	- Colombia	- 40°	11
Millonario Solera	- Peru	- 40°	11
Dos Maderas PX	- Caribbean / Spain	- 40°	16
Chamarel VSOP	- Mauritius	- 41°	14
Naga	- Indonesian	- 42°	11
Santiago de Cuba 12 ans	- Cuba	- 40°	11
La favorite	- Martinique	- 42°	11
Rummer's N°1	- France	- 30°	10