







• BIÈRE BOUTEILLE •

	Format	Couleur	Style	Degré	Prix
 DELIRIUM TREMENS	33cl	blonde	Strong ale	8,5°	7,5
 DUVEL	33cl	blonde	Strong ale	8,5°	7,5
 TRIPLE KARMELIET	33cl	blonde	Triple	8°	7,5
 PAIX DIEU	33cl	blonde	Strong triple	10°	8
 STRAFFE HENDRIK WILD	33cl	blonde	Triple	10°	8
 TRIPEL BERTHA	33cl	blanche	Wheat beer	7°	7,5
 KWAK	33cl	ambrée	Strong ale	8,4°	7,5
 PECHE MEL'BUSH	33cl	ambrée	Strong Fruit Beer	8,5°	7,5
 DELIRIUM RED	33cl	rubis	Strong fruit beer	8,5°	7,5
 BACCHUS FRAMBOISE	37,5cl	rubis	Lambic	5°	8
 LIEFMANS FRUITESSE	25cl	rubis	Fruit Beer	3,8°	6,5
 MAREDSOUS BRUNE	33cl	brune	Strong brune abbaye	8°	7,5
 1664 SA*	33cl	blonde	Lager SA*	0,0°	5,5
 DESPERADOS	33cl	blonde	Lager aromatisée	5,9°	7,5
 SAINTE CRU HARA-KIRI	33cl	blonde	IPA sorachi ace	8°	8
 SAINTE CRU ORANGE MECANIQUE	33cl	blonde	Honey ale	7°	8
 SAINTE CRU AMERICAN DREAM	33cl	blonde	Session Neipa	4,8°	8
 SAINTE CRU SOFT POWER	33cl	blonde	Neipa	6,5°	9
 SAINTE CRU PEACE CONNECTION	33cl	blonde	Sour	4,8°	9
 SAINTE CRU SEX ALE&ROCK N'ROLL	33cl	ambrée	Dipa	8°	8,5
 SAINTE CRU WHITE RABBIT	33cl	blanche	IPA	5°	8
 SAINTE CRU CHERRY MECANIQUE	33cl	rubis	Fruit Beer	7,5°	8
 LA DEBAUCHE HAZY DIAMOND	33cl	blonde	Sour fruit jaune	5°	9
 LA DEBAUCHE FRENCH IPA	33cl	blonde	IPA	5,7°	9
 LA DEBAUCHE COOL JAZZ	33cl	blonde	Ddh IPA	5,7°	9
 LA DEBAUCHE SCARLET	33cl	rubis	Sour fruit rouge	8°	9
 BIG MOUNTAIN PALE ALE SG*	33cl	blonde	Pale ale	4,6°	8
 BIG MOUNTAIN TROPICAL	33cl	blonde	Smoothie IPA	6°	8
 BIG MOUNTAIN NEIPA	33cl	blonde	Neipa	6°	8
 BIG MOUNTAIN BREAKFAST	33cl	noire	Smoothie stout	6,2°	8
 BRIQUE HOUSE UNDER ACID	33cl	rouge	Sour	4,5°	8
 BIG MOUNTAIN RYE IPA	33cl	ambrée	IPA seigle	5,3°	8
 GALIBIER MATCHUT	33cl	blonde	IPA	6°	8,5
 LES MOUSSES DU DAHU SUTTER'MILL	33cl	blonde	American pale ale	5,5°	8
 LES MOUSSES DU DAHU LA PIOCHE	33cl	noire	Black IPA	7°	8,5
 LES MOUSSES DU DAHU MME BALLANDAZ	33cl	blanche	Blanche	5°	8
 BEAVERTOWN GAMMARAY	33cl	blonde	APA	5,4°	8
 BEAVERTOWN NECK OIL	33cl	blonde	Session IPA	4,3°	8
 BEAVERTOWN LUPULOID	33cl	blonde	IPA	6,7°	8
 BEAVERTOWN BLOODY ELL	33cl	blonde	Blood orange IPA	5,5°	8
 BREWDOG ELVIS JUICE	33cl	cuivrée	IPA pamplemousse	6,5°	8
 BREWDOG PUNK IPA	33cl	blonde	IPA	5,4°	8
 MAGNERS	33cl		Cider	4,5	7,5
 SKOLL	33cl	blonde	Lager aromatisée	6°	7,5
 WEIHENSTEPHANER VITUS	50cl	blonde	Weizenbock	7,7°	8,5
 LOWENBRAU ORIGINAL	50cl	blonde	Lager	5,2°	8,5
 KONIG LUDWIG WEISSBIER	50cl	blonde	Weissbeir	5,5°	8,5
 SCHLENKERLA MARZEN	50cl	noire	Rauchbier	5,1°	8,5
 FRANZISKANER DUNKEL	50cl	ambrée	Weiss ambrée	5°	8,5
 BROOKLYN SPECIAL EFFECT SA*	35,5cl	ambrée	Pale lager SA*	0,4°	6,5
 BROOKLYN SPECIAL EFFECT IPA SA*	37,5cl	blonde	IPA SA*	0,4°	6,5
 BROOKLYN PULP ART	33cl	blonde	Hazy tropical IPA	6°	8
 CORONA	35,5cl	blonde	Lager	4,6°	7,5

• BIÈRE PRESSION •

	Couleur	Style	Degré	25cl	50cl
TIGRE BOCK	blonde	French lager	5,5°	3,8	7,5
BROOKLYN DEFENDER IPA	blonde	IPA	5,5°	5	9,5
NUAGE "BRASSERIE GALIBIER"	blonde	DDH NEIPA	5,4°	5	9,5
ST AUSTELL BIG JOB	blonde	DIPA	7,2°	5	9,5
GRIMBERGEN	blonde / saison	Abbaye		4,8	9
1664 "BLANC"	blanche	Blanche	5°	4	7,8
LA BETE	ambrée	Strong ale	8°	4,8	9
LA BETE ROUGE	rouge	Fruit beer	8°	4,8	9
KILKENNY	rousse	Irish red ale	4,3°	4,8	9
GUINNESS	noire	Stout	4,2°	4,8	9
PANACHE / MONACO				4	7,8

PICON +1€ · SIROP +0,20€

DEMANDEZ NOS BIERES DU MOMENT

• BIÈRE DÉGUSTATION (BOUTEILLE 75CL) •

	Format	Couleur	Degré	Prix
CHOUFFE	75cl	blonde	8°	17
CUVEE DES TROLLS	75cl	blonde	7°	17
BUSH AMBRÉE TRIPLE	75cl	ambrée	12°	19
LA HOUPPE	75cl	blonde	7,5°	17
BLANCHE DE NAMUR	75cl	blanche	4,5°	17

• BIÈRE D'EXCEPTION (BOUTEILLE 75CL) •

DEUS BRUT DES FLANDRES	75cl	blonde	11,5°	45
BROOKLYN BLACK OPS	75cl	noire	11,5°	55
BROOKLYN CUVEE NOIRE	75cl	noire	10,6°	55

• SODA • SOFT • CHAUD •

JUS DE FRUITS GRANINI 25cl	4	GINGER BEER/ALE "FEVER TREE"	5,5
Abricot · Orange · Ananas · Mangue		TOURTEL TWIST Citron	4,5
Pomme · Fraise		LIMONADE	4
JUS DE FRUITS GRANINI 25cl	4,5	RED BULL	5,5
Tomate		BADOIT ROUGE 33cl	4
COCA COLA / ZERO	4	SAN BENEDETTO 75cl · Gazeuse / Plate	6
ORANGINA	4	SAN BENEDETTO 25cl · Plate	3
FUZE TEA	4	CAFE	2
SCHWEPES	4	THE Vert / Vert à la menthe	4
Tonic / Agrume		VERVEINE	4

SERVICE AU BAR

• ALCOOL •

ALCOOL (4cl) + SOFT	7,5
SODA PREMIUM	1,5€ / verre
« Schweppes premium mixer » Tonic (original, pink pepper, hibiscus) / Red Bull	
JAGER BOMB	6,5

RHUM	CENTENARIO	14
	RON ZACAPA	14
	MILLONARIO	12
	EMINENTE RESERVA	12
	DZAMA Ambré	11
	BUMBU	10
	BACARDI RESERVA OCHO	9,5
	DIPLOMATICO	9,5
	DON PAPA	9,5
	PERE LABAT 59°	9,5
	SIX SAINTS	9,5
	BACARDI BLANCO	7,5
	CAPTAIN MORGAN	8
	SAINT-JAMES Blanc / Ambré	7,5
	SANTA TERESA	15

TEQUILA VODKA	GREY GOOSE	10
	BELVEDERE	10
	SMIRNOFF	7,5

TEQUILA	PATRON	10
	Reposado, Anejo ou Silver	
	CAMINO REAL	7,5

SHOOTER (2cl)	3,7
SHOOTER MIDDLE (2cl)	4
SHOOTER PREMIUM (2cl)	4,7
10 SHOOTERS	34
10 SHOOTERS MIDDLE	36
10 SHOOTERS PREMIUM	43

WHISKY	OBAN 14 ANS	13
	ARBEG	12
	LAGAVULIN 16 ANS	12
	SCAPA	12
	BULLIET	10
	TALISKER	12
	NIKKA BARREL	11
	LAPHROAIG 10 ANS	12
	JACK DANIEL'S	8,5
	JACK FIRE	8,5
	JACK HONEY	8,5
	FOUR ROSES	8
	J&B	7,5
	MONKEY SHOULDER	9
	FIRE BALL Crème de whisky ...	8,5

GIN	TANQUERAY TEN	12
	HENDRICK'S	10
	BOMBAY SAPHIRE	7,5
	BOMBAY LEMON	10
	GENEROUS GIN	8,5
	ROKU GIN	8,5

• COCKTAIL •

LES CLASSIQUES	MOJITO	10
	Canne liquide, citron vert, menthe, rhum «Bacardi», eau gazeuse	
	MOJITO ROYAL	12
	Canne liquide, citron vert, menthe, rhum «Bacardi», champagne «Moët et Chandon»	
	LONG ISLAND	10
	Jus de citron vert, rhum «Bacardi», tequila, vodka «Smirnoff», gin «Bombay», Triple Sec «Cointreau», coca cola	
	APEROL SPRITZ	8,5
	«Apérol», prosecco, eau gazeuse	

LES MULES	MOSCOW MULE	10,5
	Jus de citron vert, vodka «Smirnoff», ginger beer «La french»	
	LONDON MULE	10,5
	Jus de citron vert, gin «Generous Gin», ginger beer «La french»	

SODA PREMIUM +1,5€ / verre
«SCHWEPES PREMIUM MIXER» GINGER BEER/GINGER ALE

BIÈRE	GIN BEER	10
	Gin «Bombay Sapphire», bière blonde, pulco, sirop de grenadine, citron vert	
	INDIAN SUMMER	10
	Vodka «Smirnoff», bière blonde, canne liquide, pulco, jus de fraise	

TI PUNCH	9
Canne liquide, citron vert, rhum agricole «Saint-James»	
CAIPIRINHA	9
Canne liquide, citron vert, cachaça	
STINGER	9
Cognac «Hennessy XO», «Get 31»	
SEX ON THE BEACH	10
Crème de pêche, vodka «Smirnoff», jus d'orange, jus de cramberry	
HUGO SPRITZ	10
Menthe, «Saint-Germain», prosecco, eau gazeuse	

KENTUKY MULE	10,5
Jus de citron vert, bourbon «Bulliet», ginger ale «Fever Tree»	
CARRIBBEAN MULE	10,5
Jus de citron vert, rhum «Bacardi Cuatro», ginger beer «La french»	

NOUVEAUTÉS	LE MEXICAIN	10
	Tequila, triple sec «Cointreau», pulco, canne liquide, bière blonde «Tigre Bock»	
	DR. PEPPER	10
	«Jagermeister», sirop de cerise, bière IPA «Brooklyn Defender»	
	GROENLAND	10
	Vodka «Smirnoff», triple sec «Cointreau», jus d'ananas, limonade	

• VIN •

BLANC

	12,5cl	Bouteille
APREMONT « LES JUMELLES »	5,5	30
Julie Portaz		
COTES DE GASCOGNE « ODE A LA JOIE »	6	34
Domaine de Joÿ		
SAINT-VERAN	7	39
Domaine des Deux Roches		
PAYS D'OC « CHARDONNAY »	7,5	42
Domaine Altugnac		
LIGERE « CHEVERNY »	7,5	42
Domaine de Montcy		
SANCERRE		60
Domaine Pierre Martin		
PULIGNY MONTRACHET « LES LEVRONS »		75
Domaine Génot-Boulangier		
MEURSAULT « CLOS DU CROMIN »		75
Domaine Génot-Boulangier		

ROUGE

	12,5cl	Bouteille
COTES DU RHONE « LA PART DES VIVANTS »	6	34
Domaine Garon		
LE MAS DE VESSIERE « PAYS D'OC »	7	39
Château de Vessière		
LANGUEDOC « TERRASSES DU LARZAC »	7,5	42
Domaine de Coston		
SAINT-JOSEPH « MERIBETS »		42
Domaine Vallet		
COTE-ROTIE « LES TRIOTES » 2017		75
Domaine Garon		

ROSÉ

	12,5cl	Bouteille
LA NUIT TOUS LES CHATS SONT GRIS	6	34
Domaine Cellier des Chartreux - IGP du Gard		
COTES DE PROVENCE « FLEUR »	5,5	30
Domaine de l'Amaurigue		

NOS BULLES

	12,5cl	Bouteille
MOET & CHANDON Brut	11	65
PROSECCO TURA VINO SPUMANTE DRY	7,5	42

LA CARTE DES VINS EST RÉALISÉE
PAR NOTRE SOMMELIER

SERVICE AU BAR

COMMANDE AU BAR, SERVICE EN SALLE

• FINGER FOOD •

FRIES CHEESE BACON 10,5 Frites maison, sauce cheddar du chef, bacon, oignons frits	SAINT-FELICIE CHAUD 10 AUX OLIVES NOIRES 180gr Accompagnement salade et tartines
FRITES MAISON 7,5 Frites double cuisson en graisse de bœuf	DIPS DE LEGUMES 12 Légumes du moment, sauce du chef
WINGS DE POULET 10 pièces 19 Frites maison, sauce tartare & aigre douce	

• PLANCHES À PARTAGER •

(pour 4 personnes environ)

LA VEGETARIENNE 25 Galette épinard & ricotta, croquettes de légumes, bouchées de maïs, accras d'algues, falafels, salade et sauce tartare	4 nems poulet, 4 samoussas légumes, 4 gyozas, 4 brochettes yakitori, 4 shrimp twister, salade, sauce nuoc-mâm et aigre douce
LA FRANCAISE 27 Mix de charcuterie et fromages du moment	LA PLANCHE BBQ (environ 750 gr) 48 Merguez, côtelettes d'agneau, bavette, pilons de poulet, ribs, sauce béarnaise et BBQ, frites maison, salade
▶ Planche de charcuteries 15	L'ITALIENNE 27 Burrata 333gr, tomates du moment, jambon de Parme, roquette, gressin, réduction vinaigre balsamique, pesto, huile d'olive
▶ Planche de fromages 15	LA MEXICAINE 36 4 quesadillas au fromage, 4 tortillas au poulet, maïs, 4 empanadas, 8 bouchées au guacamole, nachos au fromage
L'AMERICAINNE 35 6 chicken wings, 6 onion rings, 6 cheese camembert, 6 aiguillettes de poulet panées, frites cheese, salade	
PINSA ITALIENNE 16 Sauce tomate, Burratina, jambon de Parme, basilic	
L'ASIATIQUE 35	

• PLATS •

SALADE CESAR 15 Salade, œuf dur, Parmesan, croûtons, sauce César	SALADE SAUMON 16,5 Salade, saumon fumé, pommes paillason, crème de fromage, crevettes, oignons rouges, tomate, toasts
THE FIVE BASTARDS 28 3 steaks hachés boucher, rôsti, poitrine de cochon, sauce cheddar, tomate, salade et frites maison	▶ XXL double steak 23 Steak haché 150gr, sauce « Guinness », cornichon, oignons frits, ketchup, frites maison, salade
BURGER VEGETARIEN 17 Rôsti, oignons, tomates, cheddar, œuf poêlé, frites maison, salade	TACOS 18 Tenders de poulet, maïs, oignons rouges, guacamole, poivrons, sauce du chef, frites maison, salade
BURGER DE POULET 16 Tender de poulet, oignons, tomate, salade, guacamole, sauce tartare	FISH AND CHIPS 17 Filet de cabillaud pané au panko, sauce tartare, frites maison, salade
BILL BURGER 18 ▶ Classic	LOBSTER ROLLS 18 Pain brioche, chair de homard et cabillaud, mayonnaise, cébette, frites maison, salade
	CREVETTE A LA THAI 20 Crevettes « Black Tiger » marinées, riz, légumes

• DESSERTS •

LA PLANCHE DE DESSERTS 10 Mousse au chocolat, tarte du moment, crème brûlée, mini chou à la crème	CHOCOLAT LIEGOIS 8 Glace chocolat et vanille, chantilly, sauce chocolat
▶ Supplément café ou thé : 1€	DAME BLANCHE 8 Glace vanille, chantilly, sauce chocolat
MOUSSE AU CHOCOLAT 6	

TOUS NOS PLATS SONT ÉLABORÉS AVEC DES PRODUITS FRAIS ET DE SAISON

RESTAURATION DE 18H30 À MINUIT



A EMPORTER : -10%