



SERVICE AU COMPTOIR

**LES PRESSIONS DU MOMENT SONT
AFFICHÉES AU COMPTOIR**

**Bar et cave à bières artisanales
en partenariat avec Volcelest,
brasserie bio de la Vallée de Chevreuse**

4 allée Anita Conti,
91300 Massy
01 70 27 48 48

@deernbeermassy
Wifi GRATUIT : Deer_n_Beer_WiFi
Mot de passe : onaunegrossepompequidebite



**Les pressions
sont affichées
au comptoir**

A MANGER

PLANCHES À PARTAGER – Charcuterie, Fromage ou Mixte <i>Composition selon arrivage</i>	14,00€
TARTINABLES VEGANS OU VÉGÉTARIENS Pot de 90g + une demi baguette – <i>Recette à choisir au comptoir</i>	8,50€
SAUCISSON – <i>Selon arrivage, à choisir au comptoir</i>	7,00€
CHIPS	2,00€
TOMATE BURRATA – <i>Selon arrivage</i>	9,90€

BOISSONS SANS ALCOOL

	<i>Sur place</i>	<i>A emporter</i>
PAGO POMME OU ORANGE (20cl)	3,90€	2,50€
COCA, COCA ZERO (33cl)	3,90€	2,50€
LIPTON ICE TEA ou FUZE TEA (33cl)	3,90€	2,50€
LIMONADE (25cl)	3,90€	2,50€
PERRIER ou SAN PELLEGRINO (33cl)	3,90€	2,50€
JUSTE LE CHOIX DU FRUIT – Jus artisanaux au choix (25cl)	5,50€	4,00€
- Pêche blanche - Pêche Jaune - Pêche de vigne - Pomme-Fraise - Fraise - Poire - Abricot - Mangue - Ananas - Framboise		
JOMO – BOISSONS RAFRAÎCHISSANTES (35cl)	5,50€	4,00€
- Maté glacé passion citron vert - Citronnade glacée gingembre - Citronnade glacée fleur d'oranger - Citronnade glacée mangue - Citronnade glacée fruits rouges - Maté glacé grenade litchi - Thé blanc glacé pêche hibiscus		
UMÀ - GINGER BEER - (33cl) Légèrement épicée	6,90€	5,50€



CARAFE D'EAU GRATUITE



BOISSONS CHAUDES

ESPRESSO	1,50€
DOUBLE ESPRESSO	3,00€
THÉ, INFUSION	2,50€

VINS ET AUTRES ALCOOLS

	<i>Sur place</i>	<i>A emporter</i>
VIN ROUGE, ROSÉ, BLANC SEC ET BLANC MOELLEUX <i>Selon arrivage</i>		
Verre (12,5cl)	5,50€	
Bouteille (75cl)	24,00€	
CHOUCHEN (6cl) – 13%	3,50€	
Verre (6cl)		
KIR violette, cassis, mûre ou pêche <i>selon arrivage</i>		
Verre (6cl)	6,10€	
GET 27		
Verre (6cl) - 17,9%	5,50€	
BAILEY'S		
Verre (6cl) - 17%	5,50€	
CHAMPAGNE		
Bouteille Baudin Fils Cuvée de Réserve (75cl) - 12%	50,00€	
CIDRE FRANÇAIS SASSY (33cl)	6,50€	5,00€
— Small Batch, cidre brut (5%)		
- Le Vertueux, cidre à la poire (2,5%)		
- La Sulfureuse, cidre rosé (3%)		
- Cidre sans alcool (0%)		
HYDROMEL ARTISANAL DU VEXIN (6cl) – 13,5%		
- Demi-sec, vieilli 2 ans en fûts de chêne	4,50€	
— Vieux, vieilli 5 ans en fûts de chêne	4,90€	



Les pressions
sont affichées
au comptoir

BIÈRES SANS ALCOOL

	<i>Sur place</i>	<i>A emporter</i>
PINK SUN – SOLSTICE (33cl) – <0,5% Sour framboise sans alcool	6,50€	4,00€
PINK SUN – MIRAGE (33cl) – <0,5% Blonde houblonnée sans alcool	6,50€	4,00€
PINK SUN – GREEN RAY (33cl) – <0,5% IPA sans alcool	6,50€	4,00€
BBP – PICO BELLO (33cl) – <0,3% IPA sans alcool, notes de fruits jaunes	6,50€	4,00€
TOUSSAINT – MICRO IPA (33cl) – 0,5% IPA sans alcool	6,50€	4,00€
PANAME – LA FACE CACHÉE (33cl) – 0,0% Neipa, notes houblonnées, texture douce	7,50€	5,00€
ALPIRSBACHER – WEIZEN (50cl) – 0,0% Bière blanche allemande	6,90€	
BAPBAP – BANG BANG – (33cl) – 0,3% Blonde houblonnée aux notes d'agrumes et de céréales	6,50€	4,00€

BIÈRES BLONDES

	<i>Sur place</i>	<i>A emporter</i>
VOLCELEST – BLONDE (33cl) – 5,7%	6,40€	3,90€
VOLCELEST – SUMMER (33cl) – 3,5% -20% (DLUO) Grisette	6,60€	4,10€
MONGOZO - PREMIUM PILSENER (33cl) - 5% Pils sans gluten	6,00€	
LA VAUGERMAINE – BLONDE AU MOÛT DE RAISIN (33cl) – 6% Blonde au moût de pinot noir	8,90€	6,50€
VOLCELEST – RÉCOLTE (33cl) – 7% Blonde houblonnée	6,60€	4,10€
ORVILLE – SERIAL LAGER (33cl) – 4,9% Lager brassée avec l'orge provenant de la ferme sur place	6,50€	4,00€

BIÈRES BLANCHES, WHEAT ALES

VOLCELEST– BLANCHE MANDARINE BASILIC (33cl) – 4,5%	6,80€	4,30€
ORVILLE – WHITE NOVA (33cl) – 5,5% White IPA, notes de citron vert et d'ananas	7,50€	5,00€

BIÈRES TRIPLES

VOLCELEST TRIPLE (33cl) – 8%	6,60€	4,10€
FAUVE – TROIS FOIS PLUS (33cl) – 8,5% Triple belge française	8,00€	5,50€
ORVILLE – FAT DOG (33cl) – 8% Triple d'inspiration belge, ronde aux notes fruitées de banane et d'écorce d'orange	7,50€	5,00€

Les pressions
sont affichées
au comptoir

BIÈRES AMBRÉES, RED ALE

	<i>Sur place</i>	<i>A emporter</i>
FERME BRASSERIE DU VEXIN – LA VÉLIOCASSE (33cl) – 7% Ambrée au miel peu amère	7,90€	5,40€
VNDL – CORUM (33cl) – 5% Ambrée	7,50€	5,00€
VOLCELEST AMBRÉE (33cl) – 6%	6,50€	4,00€
VOLCELEST – DUBBEL POMME VANILLE (33cl) – 7%	6,60€	4,10€
NAPARBIER – ZZ+ (33cl) – 5,5% -20% (DLUO) American Amber Ale	7,50€	5,00€
LA PIRATA – SANS (33cl) – 6% -20% (DLUO)	8,00€	5,50€
MALPOLON – GARDE FOU (33cl) – 7,3% Bière de garde ambrée	8,00€	5,50€
LA SUPERBE – AMBER ALE (33cl) – 6,4%	7,50€	5,00€
LA BOULEDOGUE – AMBRÉE GINGEMBRE (33cl) – 5,5% -20% (DLUO)	7,50€	5,00€
DELABONNE – ALE-OWEEN (33cl) – (33cl) – 6,2% -20% (DLUO) Bière d'Halloween	7,50€	5,50€
LA JUINE – AMBRÉE (33cl) – 5,5% -20% (DLUO)	6,50€	4,00€

BIÈRES IPA (INDIA PALE ALE)

	<i>Sur place</i>	<i>A emporter</i>
VOLCELEST – IPA (33cl) – 6%	6,80€	4,30€
VOLCELEST – DIPA (33cl) – 8,5% Double IPA	7,10€	4,60€
VOLCELEST – SESSION IPA (33cl) – 3,5% -20% (DLUO) IPA légère et rafraîchissante	6,80€	4,30€
PANAME - LOUISE LA REBELLE (33cl) - 4,2% Session IPA sans gluten	7,90€	5,50€
VOLCELEST - NEIPA (33cl) - 7%	7,90€	5,40€
LA BOULEDOGUE – KVEIK IPA (44cl) – 6% IPA ambrée et maltée	8,90€	6,40€
LA BOULEDOGUE – DDH DIPA (44cl) – 8% Double IPA houblonnée à froid Nelson Sauvín et Ekuanot	8,90€	6,40€
LA BOULEDOGUE – SESSION IPA (44cl) – 4,2% IPA très légère aux houblons Columbus et Comet	8,90€	6,40€
HOPPY ROAD – EL CEDRICO (44cl) – 7% IPA au cèdre	9,00€	7,00€
PRIZM x ALEFARM – PEACE & TRANQUILITY (44cl) – 8% DDH Double Neipa aux houblons Mosaic cryo, Simcoe, Superdelic	10,00€	7,50€
VERDANT – CREATE DANGEROUSLY (44cl) – 8% Double IPA avec de la purée de fruit de la passion, aux houblons Mosaic, Nectaron et Eclipse	12,50€	10,00€
NUKA – SABRO LOCO (33cl) – 4,5% Session IPA Sabro	6,90€	4,40€
O'CLOCK – TRICOLORE (44cl) – 6% NEIPA Amarillo, Cascade, Cryo Idaho 7, Cryo HBC 472	9,50€	7,00€
O'CLOCK – TEXTO (44cl) – 6% NEIPA Citra, Cryo Pop, Cryo Idaho 7	9,50€	7,00€

BIÈRES IPA (INDIA PALE ALE) - *suite*

	<i>Sur place</i>	<i>A emporter</i>
O'CLOCK – REVEIL (44cl) – 8% Double NEIPA Cryo Pop, Cryo Eldorado	9,50€	7,00€
L'INSTANT – WANDERLUST SYNDROME (44cl) – 7,6% Kveik Neipa, houblons Pacific Jade et Citra	9,90€	7,40€
L'INSTANT – VERTIGO SYNDROME (44cl) – 8,1% Dipa, houblons BRU-1, Cryo, Rakau, Mosaic	9,90€	7,40€
FAUVE x WHIPLASH – AU PIED DE L'ARC EN CIEL (44cl) – 6,5% Neipa DDH aux houblons Strata, Ekuanot, Nelson Sauvin et Barbe Rouge	9,50€	7,50€

BIÈRES LAMBIC, GUEUZE...

	<i>Sur place</i>	<i>A emporter</i>
OUD BEERSEL – OUDE GUEUZE VIEILLE (37,5cl) – 6,5% Assemblage de lambics vieilli en fûts	10,00€	7,50€
OUD BEERSEL – OUDE KRIEK VIEILLE (37,5cl) – 6% Assemblage de lambics à la cerise vieilli en fûts	11,00€	8,50€
DEKONINCK – OUDE KRIEK (37,5cl) – 5,2% Lambic cerise vieilli en fûts de chêne	11,20€	9,00€
DE STRUISE – DIRTY HORSE (33cl) – 5,5% Bière belge de fermentation spontanée vieillie 5 ans en fûts de Bordeaux	9,00€	6,50€
DE STRUISE – DIRTY HORSE KRIEK (33cl) – 5,5% Bière belge de fermentation spontanée à la cerise vieillie 5 ans en fûts de Bordeaux	9,00€	6,50€
DEN HERBERG – OUDE GEUS GENEREUS (37,5cl) – 6,7% Assemblage de lambics de 4 à 7 ans d'âge vieillis en fûts de chêne	12,00€	9,50€
DEN HERBERG – OUDE GUEUZE DEVILLÉ À L'ANCIENNE (37,5cl) – 6,7% Assemblage de lambics vieillis en fûts de chêne	10,00€	7,50€
VERZET – OUD BRUIN CHERRY 2022 (33cl) – 6% Bière rouge/brune flamande aux cerises	10,00€	7,50€
LAMBIK FABRIK – JUICY & WILD MUSCAR-ELLE (37,5cl) – 6,8% Lambic vieilli sur lie de raisin belge Muscaris	11,00€	8,50€
LAMBIK FABRIK – OUDE GUEUZE BRET-ELLE (37,5cl) – 5,5% Assemblage de lambics vieillis en fûts de chêne	10,00€	8,00€
LAMBIK FABRIK – OUDE KRIEK JART-ELLE (37,5cl) – 6,4% Lambic aux cerises	10,90€	8,00€
BOERENERF – OUDE KRIEK (37,5cl) – 7% Assemblage de lambics vieux et jeunes macérés aux 3 variétés de cerises	14,90€	12,50€
OUD BEERSEL – FRAMBOISES (37,5cl) – 5% Lambic Belge traditionnelle	12,00€	9,50€
BACCHUS – FRAMBOISES ou CERISES (37,5cl) – 5% Lambic aux framboises sur place uniquement	8,90€	
CANTILLON – GUEUZE (37,5cl) – 5,5% Assemblage de Lambics d'âges différents	14,90€	14,90€
CANTILLON – ROSÉ DE GAMBRINUS (37,5cl) – 5% Lambic aux framboises ; 200g/L de framboises	15,90€	15,90€
HUYGHE – FLORIS KRIEK (33cl) – 3,6% Bière belge acidulée aux cerises	7,90€	
MORT SUBITE – LAMBIC KRIEK (33cl) – 4,5% Lambic belge aux cerises	7,90€	

BIÈRES SOUR, BERLINER WEISSE, GOSE...

	<i>Sur place</i>	<i>A emporter</i>
VOLCELEST - GOSE MENTHE ABRICOT (33cl) - 6,5%	7,10€	4,60€
MOGWAI – BAECKOFFE STYLE GOSE (44cl) – 4,6%	9,30€	7,80€
ALEFARM – APPLE PUFF (44cl) – 5% Pastry sour pomme, cannelle, vanille	10,00€	7,50€
LA MALPOLON – BERLINER GRENADE (33cl) – 4,5% Berliner weisse à la grenade, brassée avec des levures sauvages	7,90€	5,40€
LE DÉTOUR – PASSION FRUIT BERLINER WEISSE (33cl) – 3,5% Berliner weisse aux fruits de la passion	7,90€	5,40€
POPIHN – BERLINER WEISSE ABRICOT & PÊCHE (44cl) – 5%	9,90€	7,40€
LES INTENABLES – KANISH ROYAL (44cl) – 5,5% Sour au cassis	9,90€	7,40€
LA DÉBAUCHE – HAZY DIAMOND (33cl) – 5% Sour aux fruits de la passion	8,20€	5,70€
ORVILLE x L'ATALANTE – ONADÉFINITIVEMENTPASFOUTUGRANDGOSE (44cl) – 5,8% Gose abricot et bergamote	8,90€	6,40€
ORVILLE – COINCERTO – (44cl) – 6% Pastry Gose coing & tonka	8,90€	6,40€

BIÈRES BRUNES, STOUTS, PORTERS et BARLEY WINES

	<i>Sur place</i>	<i>A emporter</i>
KEES – BARREL PROJECT 2022 VINO NARANJA (33cl) – 11,2% Barley wine	9,50€	7,00€
KEES – BARREL PROJECT 2023 BOWMORE (33cl) – 11% Barley wine légèrement tourbé	9,50€	7,00€
KEES x BRAVOURE – FATE LOVES THE FEARLESS (33cl) – 14,8% Barley wine	9,50€	7,00€
VERZET – NAUGHTY NAPOLEON (33cl) – 15% Imperial Stout	14,00€	11,50€
DE STRUISE – PANNEPOT 2023 (33cl) – 10% Brune belge vieillie en fûts divers (dont calvados et bourbon)	7,90€	5,50€
DE STRUISE – PANNEPOT SPECIAL RESERVE 2021 (33cl) – 10% Brune belge vieillie en fûts de chêne français	9,00€	6,50€
DE STRUISE x DE MOLEN – BLACK DAMNATION (33cl) – 15% Russian Imperial Stout – assemblage des stouts Black Albert de De Struise et Hel & Verdoemenist de De Molen	14,00€	11,50€
DE STRUISE – XXX RYE RESERVA (33cl) – 10% Triple brune au seigle vieillie en fûts de Bourbon	9,00€	6,50€
NANO BRASSERIE SPO – WB D'HIVER (33cl) – 14,5% Barley wine sauvage vieilli 11 mois en barriques alsaciennes	12,00€	9,50€
VOLCELEST – PRUNE STOUT (33cl) – 10,5% Imperial stout aux pruneaux	7,40€	4,90€
VOLCELEST - STOUT COCO VANILLE (33cl) - 7,5%	7,00€	4,50€
O'CLOCK – BADEN POWER ISLAY (33cl) – 11,5% Imperial Stout vieillie en fûts d'Islay (whisky Ecossais)	9,50€	7,00€
O'CLOCK – BADEN POWER BARLEY WINE COGNAC (33cl) – 11,5%	10,00€	7,50€
O'CLOCK – BADEN POWER BARLEY WINE COGNAC CANNELLE + ORANGE (33cl) – 11,5%	10,00€	7,50€
O'CLOCK – BADEN POWER BARLEY WINE COGNAC GINGEMBRE + CITRON (33cl) – 11,5%	10,00€	7,50€
ORVILLE – SUGAR MAMIE (33cl) – 12,2% Impérial stout cacao, amande, rapadura	8,50€	6,00€
ORVILLE – TARMAC (44cl) – 7,7% Oatmeal stout cacao	8,90€	6,40€

BIÈRES D'EXCEPTION

	<i>Sur place</i>	<i>A emporter</i>
VOLCELEST PACK DÉGUSTATION – (6x33cl) 6 bouteilles : selon arrivage à emporter uniquement		20,00€
BRUSSELS BEER PROJECT – TIME MACHINE (75cl) – 5,5% Saison Lambic Rhubarbe	18,00€	15,00€
BRUSSELS BEER PROJECT – CIDER LAMBIC(75cl) – 6,5% Mélange lambic et cidre (poire et pomme)	18,00€	14,00€
VOLCELEST EXPÉRIENCE – GRAPE ALE (37,5cl) Bières sauvages fermentées avec du moût de raisin au choix : Chardonnay (8,1%), Sémillon (8,6%), Merlot (8%), Malbec (6,8%), Cabernet Sauvignon (6,8%)	15,00€	12,50€
AMMONITE – VENDANGE GROSEILLE (75cl) – 6% Fermentation spontanée aux groseilles	27,00€	20,00€
HOPPY ROAD – DEVIATION (75cl) – 5,3% Grape ale fermentée en foudre sur marcs de pinot noir	18,00€	15,00€
BEVOG – DREAMS (33cl) – 19,6% Eisbock Barley wine	21,90€	20,90€
LA DÉBAUCHE – SACRED HEART XI (33cl) – 26% Eisbock Pastry stout crème brûlée	19,90€	18,90€
LA DÉBAUCHE – SACRED HEART XII (33cl) – 26% Eisbock Pastry stout Pecan pie	19,90€	18,90€
NANO BRASSERIE SPO – Petits Fruits Rouges MMXXIII (75cl) – 6,2% Bière sauvage aux fruits rouges du jardin vieillie 9 mois en barriques alsaciennes	20,00€	18,00€
NANO BRASSERIE SPO – ABRICOTS D'AMPHORE (75cl) – 6,4% Saison vieillie 6 mois en foudre alsacien puis 3 mois en amphore	20,00€	18,00€
CANTILLON – GRAND CRU BRUOCSELLA (75cl) - 5% Lambic millésimé	25,00€	25,00€
CANTILLON – SANG BLEU (75cl) – 6% Assemblage de lambic et de camérise	25,00€	25,00€
CANTILLON – LE PLAISIR (75cl) – 6,5% Assemblage de lambic de 2ans et du marc de 9 cépages de Piemonte en Italie Macération des raisins 9 mois avant l'assemblage	49,00€	49,00€
CANTILLON – SAINT LAMVINUS (75cl) 7% Assemblage de lambics de 16 à 18 mois d'âge moyen avec du raisin Merlot	25,00€	25,00€
CANTILLON – IRIS (75cl) – 6,5% Lambic belge houblonné à froid	23,90€	23,90€
CANTILLON – FOU'FOUNE (75cl) – 6% Assemblage de lambics de 18 et 20 mois dans lesquels ont macéré des abricots - 300g de fruit/l de bière!	29,90€	29,90€
CANTILLON – ASHANTI (75cl) – 5,5% Lambic belge 2 ans au poivre noir des Gorilles	35,90€	35,90€



LA CARTE DES VINS



Blancs secs

	Le verre	La bouteille
LE PETIT MAZET – CHARDONNAY Domaine du Clos des Lumières – Côtes du Rhône Vin rond et sec avec des notes de poire fraîche et de miel	5,50€	24,00€
LE PETIT MAZET – VIOGNIER Domaine du Clos des Lumières – Côtes du Rhône Blanc sec aux notes estivales de fleur blanche, pêche et fraise	5,50€	24,00€
LE CANON DU MARÉCHAL – VIOGNIER-MUSCAT Domaine Cazes - Côte Catalane-Roussillon Fruits blancs, notes d'agrumes et de fleurs		28,00€
PICPOUL DE PINET – PIQUEPOUL Domaine des Terres Blanches – Languedoc Blanc sec vif et minéral aux saveurs citronnées		32,00€
ROLLE IN STONE – VERMENTINO Domaine Cazes – Roussillon Blanc sec minéral et rafraîchissant aux arômes d'agrumes		35,00€

Blanc moelleux et rosé

	Le verre	La bouteille
<i>Selon arrivage</i>	5,50€	24,00€

Rouges

	Le verre	La bouteille
LE PILORIS – PINOT NOIR Domaine Jacky Preys – Val de Loire Vin léger et souple, notes de cerises et d'épices	5,50€	24,00€
ANNÉE LUMIÈRE – CÔTES DU RHÔNE VILLAGES Domaine du Clos des Lumières Vin rond et puissant aux arômes de mûre et de cassis		28,00€
LE PETIT PAIN AU RAISIN – NATURE SANS SULFITES Domaine Charles Pain – Chinon Cabernet franc juteux, gourmand et rafraîchissant		30,00€
SANCTO LUPO – PIC SAINT-LOUP Domaine des Rocs – Languedoc Grenache et Syrah Vin puissant et intense, notes de myrtilles		35,00€

Allergènes : Gluten, arachides, fruits à coque, œufs, poissons, soja, lait, crustacés, mollusques, céleri, moutarde, graines de sésame, lupin, sulfites et dioxyde de soufre.

LES SAUCISSONS DU MOMENT

7,00€ l'unité, tranché - Supplément pain 1,00€

Beaufort	Poivre	Tomme de Savoie
Herbes de Provence	5 baies	Ail des Ours
Curry	Tartiflette	Chèvre
Génépi	Abondance	Fruits secs
Tomate Basilic	Myrtilles	Fumé
Noix	Chevreuil	Piment-d'Espelette
Noisettes	Comté	Sanglier
Nature	Cèpes	Cerf

LES TARTINABLES VÉGÉTARIENS DU MOMENT

8,50€ le pot de 90g - demi baguette incluse

Artiandre Confit d'artichaut, coriandre, poivre de Kampot	Kipik! Purée de piment vert l'ail frais	Chastail Confit de châtaigne salé et aigre doux
Artisésame Confit d'artichaut sésame et poivre rouge de Kampot	Ginjail Mousse d'ail confit aux 3 gingembres	Géparti Confit d'artichaut aux cèpes ardéchois
Artimenthe Confit d'Artichaut à la menthe	Figolive verte Purée d'olive verte à la figue	Herbail Mousse d'ail confit aux herbes fraîches et poivre rouge de Kampot
Artimut Mousse d'artichaut au poivre de Timut	Dynamail Mousse d'ail confit, piment dynamite et curry à l'ancienne	Myrtail Mousse d'ail confit aux myrtilles et poivre vert frais
Artisafran Mousse d'artichaut au safran	Mielail Mousse d'ail confit, miel du Morvan, 4 épices	Wasail Mousse d'ail confit au wasabi Kipikpa
Artipénis Confit d'artichaut au pénis rouge du Berry (piment)	Poivronmiel Confit de poivron aux épices et miel de Camargue	Artiherbe Confit d'artichaut aux herbes fraîches et poivre rouge de Kampot
Ayayail Mousse d'ail confit à l'ail frais	Tomail Mousse d'ail confit, tomates, basilic, piment	Aubergine Caviar d'aubergine au poivre de phú-quốc (Vietnam)
Artichail Confit d'artichaut à l'ail frais et au basilic		

Allergènes : Gluten, arachides, fruits à coque, œufs, poissons, soja, lait, crustacés, mollusques, céleri, moutarde, graines de sésame, lupin, sulfites et dioxyde de soufre.