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



A MANGER

PLANCHES À PARTAGER – Charcuterie, Fromage ou Mixte — 14,00€
Composition selon arrivage

TARTINABLES VEGANS OU VÉGÉTARIENS — 8,50€
Pot de 90g + une demi baguette – *Recette à choisir au comptoir*

SAUCISSON – *Selon arrivage, à choisir au comptoir* — 7,00€

SAUCE PIQUANTE FAITE MAISON (50g) + TORTILLAS (150g) — 5,50€
À la bière, aux mirabelles ou aux figues **selon arrivage**

CHIPS — 2,00€

BOISSONS SANS ALCOOL

	Sur place	*A emporter*
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€
L'INSTANT – LA CHIPIE (33cl) Limonade à la fleur de sureau	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
- Pomme.
- Fraise
- Framboise
- Ananas
- Mangue
- Abricot
- Poire

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~~

Les pressions sont affichées au comptoir

UMÀ - GINGER BEER - (33cl) — 6,90€ — 5,50€
Légèrement épicée

CARAFE D'EAU GRATUITE

BOISSONS CHAUDES

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

VINS ET AUTRES ALCOOLS

	Sur place	*A emporter*
VIN ROUGE, ROSÉ, BLANC SEC ET BLANC MOELLEUX *Selon arrivage* Verre (12,5cl) Bouteille (75cl)	 5,50€ 24,00€	
~~CHOUCHEN (6cl) – 13%~~ ~~Verre (6cl)~~	3,50€	
KIR violette, cassis, mûre ou pêche ***selon arrivage*** 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) ~~- Small Batch, cidre brut (5%)~~ - Le Vertueux, cidre à la poire (2,5%) - La Sulfureuse, cidre rosé (3%) ~~- Cidre sans alcool (0%)~~	6,50€	5,00€
HYDROMEL ARTISANAL DU VEXIN (6cl) – 13,5% - Demi-sec, vieilli 2 ans en fûts de chêne ~~- Vieux, vieilli 5 ans en fûts de chêne~~	 4,50€ 4,90€	

Les pressions sont affichées au comptoir

BIÈRES SANS ALCOOL

	Sur place	*A emporter*
PINK SUN – SOLSTICE (33cl) – <0,5% Sour framboise sans alcool	6,50€	4,00€
PINK SUN – MIRAGE (33cl) – <0,5% Blonde 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€
VOLCELEST – EMPREINTE VERTE (33cl) – 0,7% Blonde sans alcool	6,50€	4,00€
PANAME – LA FACE CACHÉE (33cl) – 0,0% Neipa, notes houblonnées, texture douce	7,50€	5,00€
BAPBAP – BANG BANG – (33cl) – 0,3% Blonde houblonnée aux notes d'agrumes et de céréales	6,50€	4,00€
MAISEL & FRIENDS – URBAN IPA – <0,5% IPA sans alcool	6,50€	4,00€

BIÈRES BLONDES

	Sur place	*A emporter*
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 ***-20% (DLUO)***	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€
L'INSTANT – CONTRE COURANT (33cl) – 8,1% Triple au seigle	7,90€	5,40€

Les pressions sont affichées au comptoir

BIÈRES AMBRÉES, RED ALE

	Sur place	*A emporter*
FERME BRASSERIE DU VEXIN – LA VÉLIOCASSE (33cl) – 7% ***-20% (DLUO)*** Ambrée au miel peu amère	7,90€	5,40€
VNDL – CORUM (33cl) – 5% ***-20% (DLUO)*** Ambrée	7,50€	5,00€
VOLCELEST AMBRÉE (33cl) – 6%	6,50€	4,00€
NAPARBIER – ZZ+ (33cl) – 5,5% ***-20% (DLUO)*** American Amber Ale	7,50€	5,00€
LA PIRATA – SANSA (33cl) – 6% ***-20% (DLUO)***	8,00€	5,50€
LA SUPERBE – AMBER ALE (33cl) – 6,4% ***-20% (DLUO)***	7,50€	5,00€
LA BOULEDOGUE – AMBRÉE GINGEMBRE (33cl) – 5,5% ***-20% (DLUO)***	7,50€	5,00€
LA JUINE – AMBRÉE (33cl) – 5,5% ***-20% (DLUO)***	6,50€	4,00€

BIÈRES IPA (INDIA PALE ALE)

	Sur place	*A emporter*
VOLCELEST – IPA (33cl) – 6%	6,80€	4,30€
VOLCELEST – DIPA (33cl) – 8,5% Double IPA	7,10€	4,60€
VOLCELEST – WHITE IPA (33cl) – 8,5% IPA au blé	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% ***20% (DLUO)*** IPA ambrée et maltée	8,90€	6,40€
LA BOULEDOGUE – SESSION IPA (44cl) – 4,2% ***20% (DLUO)*** 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€
NUKA – SABRO LOCO (33cl) – 4,5% Session IPA Sabro	6,90€	4,40€

BIÈRES LAMBIC, GUEUZE...

	Sur place	*A emporter*
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€
LAMBIEK FABRIEK – JUICY & WILD MUSCAR-ELLE (37,5cl) – 6,8% Lambic vieilli sur lie de raisin belge Muscaris	11,00€	8,50€
LAMBIEK FABRIEK – OUDE GUEUZE BRET-ELLE (37,5cl) – 5,5% Assemblage de lambics vieillis en fûts de chêne	10,00€	8,00€
LAMBIEK FABRIEK – 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€
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...

	Sur place	*A emporter*
VOLCELEST - GOSE MENTHE ABRICOT (33cl) - 6,5%	7,10€	4,60€
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€
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€
L'INSTANT – GIN & JUICE (44cl) – 8% Pastry Sour mûre, framboise, citron vert, baies de genièvre, gin	7,90€	5,40€

BIÈRES BRUNES, STOUTS, PORTERS et BARLEY WINES

	Sur place	*A emporter*
L'INSTANT – MOONSPELL BEYOND 02 (33cl) – 10,5% Imperial Pastry Stout Pop Corn Caramel Beurre Salé	8,50€	6,00€
KEES – BARREL PROJECT 2022 VINO NARANJA (33cl) – 11,2% ***-20% (DLUO)*** 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 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

	Sur place	*A emporter*
VOLCELEST PACK DÉGUSTATION – (6x33cl) 6 bouteilles : selon arrivage ***à emporter uniquement***		20,00€
BRUSSELS BEER PROJECT – TIME MACHINE (75cl) – 5,5% ***-20% (DLUO)*** Saison Lambic Rhubarbe	18,00€	15,00€
VOLCELEST EXPÉRIENCE – GRAPE ALE (37,5cl) ***-20% (DLUO)*** Bières sauvages fermentées avec du moût de raisin au choix : Chardonnay (8,1%), Sémilion (8,6%), Merl (8%), Malbec (6,8%), Cabernet Sauvignon (6,8%)	15,00€	12,50€
HOPPY ROAD – DEVIATION (75cl) – 5,3% ***-20% (DLUO)*** 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*
Selon arrivage	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**
Bleu	**Olives**	

LES TARTINABLES VÉGÉTARIENS DU MOMENT

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

Céparti
Confit d'artichaut aux cèpes

Artimenthe
Confit d'Artichaut à la menthe

Artisafran
Mousse d'artichaut au safran

Artiherbe
Confit d'artichaut aux herbes fraîches et poivre rouge de Kampot

Kipik!
Purée de piment rouge ou vert (au choix!) à l'ail frais

Artipénis
Confit d'artichaut au pénis rouge du Berry (piment)

Dynamail
Mousse d'ail confit, piment dynamite et curry à l'ancienne

Figolive verte
Pulpe d'olives vertes à la figue

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