

Cuisine « fait maison » avec des produits de saison



***FORMULE MIDI Entrée + Plat ou Plat + Dessert 19,90 €**

NOS ENTRÉES

Mille-feuilles tomate mozza	*6,50 €
Œuf mimosa mayo maison	*5,50 €
Filet de hareng p. à l'huile	*6,50 €
Assiette de crudités	*5,50 €
Gaspacho selon la saison	*6,50 €

NOS PÂTES

Tagliatelles saumon	13,50 €
Tagliatelles carbonara	12,50 €
Penne trois fromages	12,50 €
Spaghetti sauce tomate	11,50 €

NOS PLANCHAS

	L	XL
Tapas	9,00 €	16,50 €
Plancha de charcuterie	8,00 €	14,50 €
Plancha de fromage	8,00 €	14,50 €
Plancha mixte	8,50 €	15,50 €
Assiette de frites maison		4,00 €

NOS GRANDES SALADES

César	14,90 €
Salade, poulet, oeuf, croûtons, copeaux de parmesan, tomate, sauce César.	
Chevrière	14,90 €
Salade, noix, chèvre et miel sur toasts, tomate, vinaigre balsamique.	
Niçoise	14,90 €
Salade, thon, haricots verts, oeuf, olives noires, oignon rouge, anchois.	
Végétarienne	16,40 €
Salade, concombre, tomate, avocat, carotte, courgette, aubergine, quinoa, oignon frit.	
Norvégienne	17,50 €
Salade, saumon fumé, avocat, oignon rouge, concombre, tomate, citron, toasts.	

NOS PLATS

Filet de bar sauce vierge	16,50 €
Coeur de rumsteck grillé, sauce roquefort ou poivre	*14,50 €
Entrecôte grillée	250g : 19,50 € 350g : 25,50 €
Tartare de boeuf Charolais 180g	15,50 €
Escalope de poulet sauce Normande	*14,50 €
Travers de porc au miel, vinaigre balsamique	*14,50 €

Garnitures au choix : frites maison, riz, pâtes, légumes du moment, salade

NOS BURGERS *Servis avec frites maison*

Le Super Fénix

Boeuf 180g, cheddar, chorizo pimenté, tomate, cornichon, salade, oignons confits, sauce barbecue.



13,90 €

Le Végétarien

Steak végétarien, poivrons, cheddar, oignons confits, salade, tomate, cornichon.

13,50 €

Chicken Burger

Filet de poulet pané maison, sauce curry, cheddar, salade, tomate, oignon, cornichons.

14,50 €

Cantalou Burger

Boeuf 180g, cheddar, cantal, jambon blanc, cornichon, salade, tomate, oignons confits.

15,90 €

L'Auvergnat

Boeuf 180g, cheddar, bleu d'Auvergne, cornichon, bacon, poivron rouge, salade, tomate, oignons confits.

14,90 €

Le Savoyard

Boeuf 180g, cheddar, raclette, cornichon, bacon, salade, tomate, oignons confits.

13,50 €

NOS DESSERTS

Tiramisu

*6,50 €

Moelleux au chocolat, boule de glace vanille

*6,50 €

Tarte du jour

*6,50 €

Baba au rhum

7,50 €

Fromage blanc 0% (nature, miel, coulis de fruits rouges)

*5,50 €

Café gourmand

7,00 €

Chocolat ou thé gourmand

7,50 €

NOS GLÂCES ARTISANALES

Café ou chocolat liégeois

*6,90 €

Dame blanche

*6,90 €

Banana split

7,50 €

Profiteroles (choux maison), nappage chocolat chaud

7,50 €

Coupe fraîcheur et son coulis (sorbets citron, fruits rouges, mangue)

*6,90 €

Pêche melba

*6,90 €

Poire belle Hélène

*6,90 €

Colonel

7,50 €

Boule de glace, parfum au choix

2,50 €



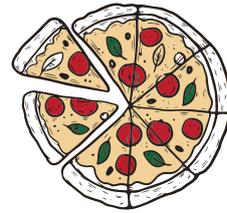
Menu enfant 9.90 €

Saucisse Francfort frites ou Steak haché frites
+ 1 boule de glace
+ Sirop à l'eau



NOS PIZZAS *Pâte BIO*

Margherita Tomate, fromage, basilic, origan.	12,50 €
Napolitaine Tomate, fromage, anchois, câpres, origan.	13,50 €
Calzone (soufflée) Tomate, fromage, jambon, oeuf, champignons.	14,50 €
Regina Tomate, fromage, jambon, champignons.	13,90 €
Fenix Tomate, fromage, poivron rouge, champignons, œuf, chorizo, piment frais.	14,90 €
Sicilienne Tomate, anchois, câpres, origan, olive.	12,50 €
Cipola Tomate, fromage, oignons, champignons, poitrine fumée.	14,90 €
Saumon fumé Fromage, tomates fraîches, crème.	16,90 €
Quatre fromages Tomate, fromage, chèvre, brie, gorgonzola.	15,90 €
Parme Tomate, fromage, jambon de Parme, roquette, balsamique, parmesan.	16,20 €
Végétarienne Tomate, fromage, poivron rouge, aubergine, courgettes, champignons, parmesan, olives.	14,90 €
Quatre Saisons Tomate, fromage, jambon, artichaut, champignons, olives.	14,90 €
Ali polo Tomate, fromage, poulet, poivrons, oignons, origan.	14,90 €
Ali Tono Tomate, fromage, thon, œuf, olives, origan.	14,90 €
Campione Tomate, fromage, viande hachée, oignons, Boursin, olives, origan.	15,90 €
Capogna Tomate, fromage, chèvre, miel, tomate fraîche.	14,50 €
Méditerranéa Tomate, fromage, merguez, œuf, chorizo, olives.	15,90 €
Moitié-moitié Deux goûts différents à votre choix.	14,90 €



Supplément ingrédient + 1€
Supplément jambon, viande hachée ou roquette + 2€



Carte des boissons



Nos Apéritifs

Kir cassis, pêche, framboise, mûre	14cl	4,20 €
Kir royal	14cl	8,20 €
Martini blanc ou rouge	5cl	4,20 €
Ricard, Pastis	4cl	4,20 €
Lillet blanc	5cl	4,50 €
Campari	5cl	4,90 €
Porto rouge ou blanc	5cl	4,20 €



Nos Whiskies 4cl

JB	baby (2cl) : 3,50 €	6,50 €
Chivas, 12 ans d'âge		9,00 €
Talisker		7,50 €
Nikka (Japonais)		8,00 €
Jack Daniel's		8,00 €
Ballantine's		6,90 €
Supplément soda		1,00 €

Nos Whiskies d'Exception 4cl

Glenfiddich	18 ans d'âge	12,00 €
Lagavulin	16 ans d'âge	10,90 €
Glenkinchie	12 ans d'âge	10,50 €

Nos Alcools et Digestifs 4cl

Gin : Bombay Sapphire / Old Lady's		7,50 €
Vodka : Poliakov / Absolut		7,50 €
Tequila : Patron / Olmeca blanche		7,50 €
Rhums : Havana Club / Trois Rivières		7,50 €
Rhum : Diplomatico		8,90 €
Alcools blancs : Poire William / Boukha / Framboise		9,90 €
Cognac / Vieux calvados / Armagnac	VS : 6,50 €	VSOP : 8,90 €
Bailey's / Malibu / Get 27 / Get 31		6,50 €
Grappa		6,50 €
Irish Coffee : Irish Whisky, café, crème		9,00 €
French coffee : Cognac, café, crème		9,00 €



Nos Cocktails 4cl d'alcool

Spritz Dolce : Aperol, prosecco, eau gazeuse		7,50 €
Mojito : Rhum, citron vert, sucre de canne, menthe fraîche, eau gazeuse		7,50 €
Mojito royal : Rhum, citron vert, sucre de canne, menthe fraîche, champagne		9,00 €
Piña colada : Rhum, lait de coco, jus d'ananas, sucre de canne		7,50 €
Tequila sunrise : Tequila, jus d'orange, sirop de grenadine, citron vert		7,50 €
Caipirinha : Cahaca, citron vert, cassonade		7,50 €
Margarita : Tequila, triple sec, citron vert		7,50 €
Gin Tonic : Gin, citron vert, tonic		7,50 €
Planteur : Rhum Havana 3 ans, citron vert, mangue, ananas, grenadine		7,50 €
Mimosa : Champagne, orange, triple sec		9,00 €
Shot		5,00 €



Nos Cocktails Sans Alcool

Chantaco : orange, citron, ananas, sirop de grenadine	6,50 €
Rio : jus d'orange, limonade, grenadine, citron	6,50 €
Virgin Mojito : citron vert, eau gazeuse, menthe fraîche, sucre de canne	6,50 €

Nos Vins

	Verre 12cl	Pichet 25cl	Pichet 50cl	Bouteille 75cl
ROUGE				
Le choix du Fenix (Meriot IGP cave des 9 clés)	3,80 €	7,40 €	13,90 €	-
Bordeaux AOP - Cruse 6ème Génération	3,80 €	7,40 €	13,90 €	21,00 €
Bourgueil AOP- Chevalier de Minière	-	-	-	23,00 €
Côtes du Rhône BIO AOP- L'Insouciant	-	-	-	23,00 €
Brouilly AOP	-	-	-	23,80 €
Italie : Montepulciano d'Abruzzo Gran Sasso	-	-	-	24,00 €
Bordeaux Chateau Lalande	-	-	-	45,00 €
BLANC				
Le choix du Fenix (Chardonnay cave des 9 clés)	3,80 €	6,90 €	11,00 €	-
Muscadet	4,20 €	7,80 €	13,80 €	21,00 €
Pays d'Oc IGP- Chardonnay 9 Clés	-	-	-	21,50 €
Petit Chablis AOP- Vibrant	-	-	-	33,00 €
Italien : Pinot grigio	-	-	-	22,00 €
(Piscine : + 1 €/ verre)				
ROSÉ				
Le choix du Fenix (Syrah grenache IGP cave des 9 clés)	3,80 €	6,90 €	12,00 €	-
Pays d'Oc IGP- Le Petit Pont	3,80 €	7,20 €	12,60 €	19,00 €
Gris de Camargue IGP- Le Pive Gris Bio	-	-	-	21,00 €
Les Demoiselles	-	-	-	23,00 €
Côtes de Provence AOP M de Minuty	-	-	-	33,00 €
(Piscine : + 1 €/ verre)				
CHAMPAGNE				
Louis Constant biy Nicolas Feuillatte	8,50 €	-	-	-
Roederer	-	-	-	65,00 €
(Piscine : + 1 € 1 verre)	-	-	-	84,00 €



Nos Boissons Fraîches

Orangina, Schweppes (25cl)	4,00 €
Coca Cola, Coca Cola Zéro, Coca Cherry, Fanta, Sprite, FuzeTea (33cl)	4,00 €
Jus de pomme, ananas, orange, pamplemousse, tomate	4,10 €
Menthe à l'eau, grenadine, sirop... (25cl)	3,20 €
Limonade (25cl) supplément sirop : +0.50 €	3,20 €
Cidre Brut, Doux (27.50 cl)	4,00 €

Nos Eaux Minérales

	25cl	33cl	50cl	100cl
Vittel	3,20 €	-	4,50 €	6,50 €
San Pelligrino	-	-	5,20 €	6,50 €
Perrier (33cl)	-	4,30 €	-	-

Nos Fruits Pressés

	25cl	50cl
Orange / Citron pressé	4,50 €	7,50 €

Nos Boissons Chaudes

Café espresso / Café décaféiné	2,30 €
Café noisette	2,30 €
Café allongé	2,30 €
Café double espresso	4,00 €
Chocolat / Café crème	3,90 €
Thé BIO / infusion BIO	4,10 €
Thé Richard	4,10 €
Thé à la menthe fraîche maison	4,50 €
Cappucino / Café viennois / Chocolat viennois	5,10 €
Café gourmand	7,00 €
Chocolat ou Thé gourmand	7,50 €



HAPPY HOUR

Nos Cocktails 6,50 €

Sprintz Aperol, prosecco, eau gazebo.

Mojito Rhum havana 3 ans d'age, citron vert, menthe fraiche, cassonade, eau gazeuze.

Nos Cocktails sans alcool 6,50 €

Rio Jus d'orange, limonade, grenadine, citron.

Virgin Mojito Citron vert, eau gazeuse, menthe fraiche, sucre de canne.

Nos Bières Pression

Mutzig 5,4 à 6° / **Indiana** 5,2° 4,50 €

Affligem 7° 5,90 €

Ipa Lagunitas 6,20° 5,90 €

Gallia blanche 5,20° 5,90 €

Murphy 5° 5,90 €

Affligem fruité 5,2° 5,90 €

Desperados 5,9° 5,90 €

Chti 8,5° 5,90 €

Stella 5° 5,90 €

Leffe 6,6° 5,90 €

Castelain 6,5° 5,90 €

Triple 8° 6,90 €



Nos Croques

Crocque monsieur 10,50 €

Crocque madame 11,50 €

Nos Planches

	L	XL
Planche de charcuterie	9,00 €	16,50 €
Planche de fromage	9,00 €	16,50 €
Planche mixte	9,00 €	16,50 €
Tapas	9,00 €	16,50 €

Formule Happy Hours 22,00 €

4 pinte de bière Mutzig ou Indiana

+

Planche de charcuterie L

ou

Planche de fromage

ou

Planche de tapas



Formule Apéritifs 14,00 €

2 verres de vin au choix (rouge, rosé ou blanc)

+

Planche de charcuterie L

ou

Planche de fromage

ou

Planche de tapas



FORMULES PETIT DEJEUNER

Petit déjeuner **7,50 €**

Boisson chaude au choix
Viennoiserie ou tartine beurre confiture
Orange ou citron presse



Supplément fromage blanc 0% +2€

Réunion petit déjeuner **10,50 €**

Boisson chaude au choix & viennoiserie
ou
Tartine & orange ou citron presse
ou
Boisson fraîche & fromage blanc
ou
Dessert du jour



Nos omelettes

Omelette fromage **9,00 €**
Omelette jambon fromage **9,50 €**
Omelette champignon fromage **9,50 €**
Omelette pomme de terre fromage **10,50 €**





CAVE À BIÈRES

BIÈRES EN PRESSION

	25cl	50cl
Mutzig 5,4 a 6°	3,00 €	5,60 €
Affligem 7°	3,80 €	7,00 €
Ipa Lagunitas 6,20 °	3,80 €	7,00 €
Gallia blanche 5,20°	3,50 €	6,80 €
Murphy ambre 5°	3,90 €	7,50 €
Triple 8°	4,20 €	8,00 €
Affligem fruitée 5,2°	3,80 €	7,00 €

	25cl	50cl
Desperados 5,9°	4,20 €	7,90 €
Indiana 5,2°	3,00 €	5,60 €
Chti 8,5°	3,80 €	7,00 €
Stella 5°	3,20 €	6,00 €
Leffe 6,6°	3,80 €	7,00 €
Castelain 6,5°	3,80 €	7,00 €

Bière du moment	5,20 €	8,70 €
Panaché	4,20 €	7,80 €
Monaco	4,50 €	8,20 €



HAPPY HOUR

Merci de consulter l'ardoise pour les propositions et tarifs

Allemagne

	FRANZISKANER HEFE 5° Saveurs fruitées et épicées de banane et de clou de girofle	50cl	7,60
	PAULANER WEISS 5,5° Notes fruitées, aromes sur la céréale fumée	50cl	7,60
	LOWENBRAU 5,2° Non pasteurisée, ni filtrée. Brassée avec du froment, de la levure d'ale	50cl	7,60
	KONIG LUDWIG WEISSBIER 5,50° Une superbe robe légèrement dorée et un aspect trouble naturel	50cl	7,60

Autriche

	EDELWEISS 5° Bière blanche, aromatisée aux herbes de montagnes, goût équilibré avec une pointe d'acidité et légère amertume. Saveurs douces et fruitées, bière rafraichissante.	33cl	7,40
--	--	------	------

Angleterre

	CAM DEN PALE ALE 4° Bières Londonienne fleurie, légère et désaltérante	33cl	6,60
	CUBANISTO 5,90° Saveurs agrumes de citron, d'épices, de malt et de rhum	33cl	6,90

Belgique

	MORT SUBITE KRIEK 4° Cerises griottes sucrées juteuses et acidité du lambic	33cl	8,10
	MORT SUBITE BLANCHE 5,5° Bière blanche aux aromes citronnés et fruités	33cl	8,10
	KARMELIET TRI PEL 8,4° Saveurs de céréales, de houblon, légères notes fruitées	33cl	7,20
	KWAK PAUWEL BIÈRE DU COCHE 8,4° Caramélisé, épicé et fruité Ronde et douce, fine amertume	33cl	6,90
	CUVÉE DES TROLL 7° Saveurs rondes fruitées, pointes épicées et belle amertume	25cl	6,60
	RASTA TROLL 7° La Rasta Trolls est une Cuvée des Trolls enrichie aux extraits naturels de rhum brun	33cl	6,60
	DÉLIURIUM TREMENS 8,5° Aromes très agréables, notes torréfiées et fruitées	33cl	6,70
	DÉLIURIUM NOCTURNUM 8,5° Saveurs complexes torréfiées et amères, bel équilibre	33cl	6,60
	LINDEMANS PÊCHERESSE 2,5° Aromes de pêche et de sucre candi	25cl	7,20
	LINDEMANS FRAMBOISE 2,5° Aromes puissants de framboises et légers de caramel	25cl	6,60
	LINDEMANS CASSIS 3,5° Saveurs de cassis, notes boisées et acidité	25cl	6,60
	LINDEMANS FARO 4,5° Bière à base de lambic avec sucre candi	25cl	6,60
	ST LOUIS KRIEK PREMIUM 3,2° Les cerises donnent ce côté doux et fruité	37,5cl	6,90
	DUVEL 8,50° Saveurs fruitées de houblon et de levure, rondeur maltée	33cl	6,90
	DUVEL TRI PEL HOP CITRA 9,5° Découvrez le citra élu comme la meilleure variété de houblon	33cl	7,20
	LA CHOUFFE 8° Notes houblonnées, fruitées et épicées	33cl	6,40
	LA CHOUFFE CHERRY 8° Bière à base de Mc Chouffe et de cerises griottes présente une belle robe rouge	33cl	6,40
	NICE CHOUFFE 10° Aromes légèrement houblonnés avec des notes épicées de thym et de curaçao. Bière brune	33cl	6,60
	ST FEUILLIEN BLONDE 7,5° Robe dorée et brumeuse pour une épaisse mousse blanche	33cl	6,90
	ST FEUILLIEN BRUNE 8,5° Saveurs épicées et agrumes, finition amère, léger caramel	33cl	6,90
	ST FEUILLIEN GRAND CRU 9,5° Saveurs de levure, de malt, de houblon, de fruits, de fleur de caramel	33cl	7,10
	BLANCHE DE BRUXELLES 4,5° Bière blanche, Saveurs d'agrumes, de levure, de coriandre, de malt et de houblon	33cl	6,90
	BLANCHE DE NAMUR 4,5° Bière blanche, Aromes délicats et légèrement épicés. Rafraichissante et acidulée	25cl	6,60
	BARBAR 8,5° Saveurs maltées et mielleuses, notes épicées de levure	33cl	6,90
	BUSH PÊCHE MIEL 8,5° Saveurs de pêche, de malt et de miel	33cl	6,90
	BUSH AMBRÉE 12° Très fruitée de malte et de caramel, touche épicée	33cl	6,90
	CHAPEAU ABRICOT 3,5° Style Lambic aux contours très fruités d'Abricots	33cl	6,60
	CHAPEAU LEMON 3,5° Style Lambic aux contours fruités de citron	33cl	6,60
	CHAPEAU MIRABELLE 3,5° Style Lambic aux contours fruités de Mirabelle	33cl	6,60
	SCOTCH SILLY 8° Saveurs de liqueur, de miel, de caramel, de malt grillé et de pruneau	33cl	6,60
	CHIMAY BLEUE 9° Aromes fruités et épicés, amertume prononcée	33cl	6,90
	WESTMALL TRIPEL BLONDE 9,5° Complexe et oscillant entre aromes de houblon et de levure	33cl	6,90
	WEST MATTE TRIPLE 9,50° Saveur de levure au caractère malté et houblonné.	33cl	6,90
	KASTEEL ROUGE 8° Aux aromes puissants de cerise, réglisse, liqueur, épicé légèrement.	33cl	6,90
	KASTEEL DON KER BRUNE 11° Bière brune, Aromes doux et maltés de prune, de raisins secs, de caramel.	33cl	6,90
	KASTEEL TRIPEL 11° Haute fermentation blond couleur dorée et blanc mousse crémeuse.	33cl	6,90

	ORVAL 6,2° Partagé entre notes sur la Brett et le houblon frais, levure sauvage, final amer.	33cl	7,20
--	---	------	------

	MAREDSOUS 10° Saveurs fruitées, maltées, légère amertume.	33cl	6,90
--	--	------	------

	MAREDSOUS BRUNE 8° Arme exquis qui mettent en valeur les parfums des fleurs et de fruit mure, commence par un goût tout à fait doux.	33cl	6,90
--	---	------	------

	CAROLUS 8,5° Saveurs maltées et fruitées pour un arrière-goût de caramel.	33cl	6,90
--	--	------	------

	CAROLUS TRI PEL 9° Aromes de houblons fruités et d'agrumes.	33cl	6,90
--	--	------	------

	RINCE COCHON 8,5° Saveurs douces et rondes de malts, faible amertume.	33cl	6,90
--	--	------	------

	LEVRETTE CHERRY 3,5° Bière blanche à la cerise, maltée aux fruits rouges et aromatisée.	25cl	6,40
--	--	------	------

	LEVRETTE BLONDE 5,7° Bière belge blonde, 33cl de plaisir partagé.	33cl	6,60
--	--	------	------

	LIEFMANS FRUITESSE 3,8° Mélange de bières macéré 18 mois dans les cerises et assemblées avec des jus de fruits.	25cl	6,40
--	--	------	------

	CORSENDONK TRI PEL 7,5° Robe blonde sur lie et aux aromes de fruit.	33cl	6,90
--	--	------	------

	CORSENDONK ROUSSE 8° Robe ambrée et aux aromes de fruit et caramel.	33cl	6,60
--	--	------	------

	LA CORNE TRI PEL 10° Robe blonde cuivrée et pétillante, mousse blanche et généreuse.	33cl	6,90
--	---	------	------

	HAPKIN 8,5° Aromes frais et épicés de levure accompagnés de notes fruitées de houblon. Bière blonde.	33cl	7,60
--	---	------	------

	CINEY 7° Bière brune à la fine mousse beige, non filtrée qui a été re-fermentée en bouteille et en fût.	33cl	6,90
--	--	------	------

	CINEY BLONDE 7° Haute fermentation rôti du houblon et de l'orge.	33cl	6,90
--	---	------	------

	JUDAS 8,5° Blonde aux saveurs douces et fruitées avec des notes de malt, de levure, d'orange, de pêche, de miel, de coriandre.	33cl	7,20
--	---	------	------

	BIÈRE DES OURS 8,5° Saveurs de malts grillés, de miel et de caramel.	33cl	7,00
--	---	------	------

	BIÈRE DU DÉMON 12° Une bière blonde au goût puissant et typé qui compte parmi les bières les plus fortes au monde! 12° de plaisir diabolique !	33cl	7,60
--	---	------	------

	GRIMBERGEN ROUGE 6° Aromatisée fruit rouge, parfums d'airelle rouge, de fraise et de sureau.	33cl	6,90
--	---	------	------

	CHIMAY ROUGE 7° Aromes de malte rôtie et des épices présentant un large gout persistant.	33cl	6,90
--	---	------	------

	BACCHUS 5° Fruité au arôme de framboise et floraux.	37,5cl	6,90
--	--	--------	------

	GINETTE BLONDE BIO 5° Légère, sa robe jaune et dorée sur malté donne une belle mousse blonde duveteuse.	33cl	6,90
--	--	------	------

	GINETTE LAGER BIO 4,50° Au nez divin arôme de céréales de malt d'herbes et de miel.	33cl	6,90
--	--	------	------

	LIEFMANS FRUITESSEN 3,80° Mélange unique avec des jus naturels de cerise, de framboise sureau fraise.	25cl	6,20
--	--	------	------

	QUEUE DE CHARRUE TRIPLE 9° Malt, levure, épices, agrumes.	33cl	6,60
--	--	------	------

	TSING CHINE 4,70° Ses armes frais et fleuri de houblon safire saveur de malt.	33cl	6,20
--	--	------	------

Chine

	TSING CHINE 4,70° Ses armes frais et fleuri de houblon safire saveur de malt.	33cl	6,20
--	--	------	------

Danemark

	CARLSBERG 5° Relève sous une robe blonde claire mais aussi brillante.	33cl	6,90
--	--	------	------

Espagne

	SAN MIGUEL 4,4° Saveurs de malt, de houblon, de levure, de caramel et de céréales.	33cl	6,60
--	---	------	------

France

	ADELSMOTT 5,8° Bière aromatisée au whisky limpide, arôme et goût très maltés (malt à whisky). Peu amère.	33cl	6,60
--	---	------	------

	CH'TI BLONDE 6,4° Aromes entre malts et houblons Douce et mielleuses, amertume franche.	33cl	6,60
--	--	------	------

	LICORNE BLACK 6° Amertume légère, on devine des notes sucrées au caramel légèrement fumé et café.	33cl	6,60
--	--	------	------

	BELZEBUTH 8,5° Onctueuse et mielleuse. Notes fruitées de pêche et d'agrumes.	33cl	7,20
--	---	------	------

	PIETRA 6° Saveurs boisées et maltées avec des notes de châtaigne, de levure et de fruits.	33cl	6,60
--	--	------	------

	TROIS MONTS 8,5° Présence de houblons ainsi que des notes fruitées et citronnées.	33cl	6,40
--	--	------	------

	DESPERADOS 5,9° Bouteille iconique et couleur jaune solaire, gout puissant et accessible, saveurs citronnées et note épicée.	33cl	6,40
--	---	------	------

	TERRANO BLANCHE 4,5° Blanche Malt d'orge et froment pour donner à cette bière son caractère légèrement acidulé.	33cl	6,40
--	--	------	------

	TERRANO BLONDE 6,5° Blonde dorée Des notes de céréales grillées se font sentir aussi bien au nez qu'en bouche.	33cl	6,40
--	---	------	------

	TRIPLE SECRET DES MOINES 8° Blonde, épice mystérieuse, 100% naturelle, à rôme fruitée.	33cl	6,60
--	---	------	------

	SKOLL 6° Bière aromatisée vodka et agrumes.	33cl	6,60
--	--	------	------

	ST BERNADUS TRI PEL 8° Épices et très légère touches de fruits.	33cl	6,40
--	--	------	------

	LA BÊTE 8° Bière de caractère, robe ambrée, malté, notes de caramel et de pain d'épices.	33cl	7,20
--	---	------	------

	ZINZIN 10,5° Bière de spécialité par excellence, aromes atypiques de levures grâce à une fermentation 10 à 13 jours.	33cl	7,60
--	---	------	------

	ICTIS 6,2° Bière de spécialité par excellence, aromes atypiques de levures grâce à une fermentation 10 à 13 jours.	33cl	7,30
--	---	------	------

	L'ANGÉLUS 7° Onctueuse et mielleuse. Notes fruitées de pêche et agrumes.	33cl	7,60
--	---	------	------

	FOLLE DES BOIS 6,8° Artisanale aux bons fruits rouges, bière blonde.	33cl	7,60
--	---	------	------

	FOLLE FURIEUSE 9° Blonde artisanale bien musclée équilibrée par son profil à la fois malté et houblonné.	33cl	7,60
--	---	------	------

	CASTELAIN GRAND CRU 8,5° Blonde et dorée avec des aromes de fleurs et de fruits «plaisir haut de gamme».	33cl	7,90
--	---	------	------

	COLOMBA 5° Artisanale blanche aromatisée avec les parfums uniques des herbes.	33cl	6,60
--	--	------	------

	LANCELOT 6° Elle a un fort parfums, caramel, agrume et houblon.	33cl	6,90
--	--	------	------

	BLANCHE HERMINE 4° Bière légère et peu alcoolisée.	33cl	6,20
--	---	------	------

	TELENN 4,50° Du brune puissante laisse découvrir sa délicate.	33cl	6,60
--	--	------	------

	TARRANO 7,50° Couleur dorée, surmontée d'une mousse blanche fine et crémeuse.	33cl	6,90
--	--	------	------

	GALLIA PARIS 4° Houblon bio, fruitées et florales.	33cl	6,90
--	---	------	------

	L'AUBRAC AMBRE 5° Vivante surlie, double fermentation.	33cl	6,90
--	---	------	------

	JADE BLONDE SANS ALCOOL BIO Sans parfums délicatesse, moelleux, pétillante.		5,20
--	--	--	------

CARTE DES BOISSONS & COCKTAILS

FORMULES PETIT DÉJEUNER

PETIT DÉJEUNER 7,50 €

Boisson chaude au choix
Viennoiserie ou tartine beurre confiture
Orange ou citron presse

Supplément fromage blanc 0% +2€



RÉUNION

PETIT DÉJEUNER 10,50 €

Boisson chaude au choix & viennoiserie
ou
Tartine & orange ou citron presse
ou
Boisson fraîche & fromage blanc
ou
Dessert du jour



NOS OMELETTES

Omelette fromage	9,00 €
Omelette jambon fromage	9,50 €
Omelette champignon fromage	9,50 €
Omelette pomme de terre fromage	10,50 €

APÉRITIFS

Kir cassis, pêche, framboise, mûre	14cl	4,20 €
Kir royal	14cl	8,20 €
Martini blanc ou rouge	5cl	4,20 €
Ricard, Pastis	4cl	4,20 €
Lillet blanc	5cl	4,50 €
Campari	5cl	4,90 €
Porto rouge ou blanc	5cl	4,20 €



WHISKIES

JB	baby (2cl) : 3,50 €	6,50 €
Chivas, 12 ans d'âge		9,00 €
Talisker		7,50 €
Nikka (Japonais)		8,00 €
Jack Daniel's		8,00 €
Ballantine's		6,90 €
Supplément soda		1,00 €

NOS WHISKIES D'EXCEPTION 4CL

Glenfiddich	18 ans d'âge	12,00 €
Lagavulin	16 ans d'âge	10,90 €
Glenkinchie	12 ans d'âge	10,50 €

NOS ALCOOLS ET DIGESTIFS 4CL

Gin : Bombay Sapphire / Old Lady's	7,50 €
Vodka : Poliakov / Absolut	7,50 €
Tequila : Patron / Olmeca blanche	7,50 €
Rhums : Havana Club / Trois Rivières	7,50 €
Rhum : Diplomatico	8,90 €
Alcools blancs : Poire William / Boukha / Framboise	9,90 €
Cognac / Vieux calvados / Armagnac	VS : 6,50 € VSOP : 8,90 €
Bailey's / Malibu / Get 27 / Get 31	6,50 €
Grappa	6,50 €
Irish Coffee : Irish Whisky, café, crème	9,00 €
French coffee : Cognac, café, crème	9,00 €

NOS VINS



	Verre 12cl	Pichet 25cl	Pichet 50cl	Bouteille 75cl
ROUGE				
Le choix du Fenix (Merlot IGP cave des 9 clés)	3,80 €	7,40 €	13,90 €	-
Bordeaux AOP - Cruse 6ème Génération	3,80 €	7,40 €	13,90 €	21,00 €
Bourgueil AOP- Chevalier de Minière	-	-	-	23,00 €
Côtes du Rhône BIO AOP- L'Insouciant	-	-	-	23,00 €
Brouilly AOP	-	-	-	23,80 €
Italie : Montepulciano d'Abruzzo Gran Sasso	-	-	-	24,00 €
Bordeaux Chateau Lalande	-	-	-	45,00 €
BLANC				
Le choix du Fenix (Chardonnay cave des 9 clés)	3,80 €	6,90 €	11,00 €	-
Muscadet	4,20 €	7,80 €	13,80 €	21,00 €
Pays d'Oc IGP- Chardonnay 9 Clés	-	-	-	21,50 €
Petit Chablis AOP- Vibrant	-	-	-	33,00 €
Italie : Pinot griggio	-	-	-	22,00 €
(Piscine : + 1 €/ verre)				
ROSÉ				
Le choix du Fenix (Syrah grenache IGP cave des 9 clés)	3,80 €	6,90 €	12,00 €	-
Pays d'Oc IGP- Le Petit Pont	3,80 €	7,20 €	12,60 €	19,00 €
Gris de Camargue IGP- Le Pive Gris Bio	-	-	-	21,00 €
Les Demoiselles	-	-	-	23,00 €
Côtes de Provence AOP M de Minuty	-	-	-	33,00 €
(Piscine : + 1 €/ verre)				
CHAMPAGNE				
Nicolas Feuillatte Brut	8,50 €	-	-	-
Roederer	-	-	-	65,00 €
(Piscine : + 1 € 1 verre)	-	-	-	84,00 €



COCKTAILS

AVEC ALCOOL



SPRITZ DOLCE 7,50 € Aperol, prosecco, eau gazeuse	CAIPIRINHA 7,50 € Cahaca, citron vert, cassonade
MOJITO 7,50 € Rhum, citron vert, sucre de canne, menthe fraîche, eau gazeuse	MARGHARITA 7,50 € Tequila, triple sec, citron vert
MOJITO ROYAL 9,00 € Rhum, citron vert, sucre de canne, menthe fraîche, champagne	GIN TONIC 7,50 € Gin, citron vert, tonic
PINA COLADA 7,50 € Rhum blanc, crème de coco et jus d'ananas	PLANTEUR 7,50 € Rhum Havana 3 ans. citron vert, mangue, ananas, grenadine
TEQUILA SUNRISE 7,50 € Tequila, jus d'orange, sirop de grenadine, citron vert	MIMOSA 9,00 € Champagne, orange, triple sec
	SHOT 5,00 € 

Tous nos cocktails sont servis avec 4cl d'alcool

SANS ALCOOL

CHANTACO 6,50 € Orange, citron, ananas, sirop de grenadine	VIRGIN MOJITO 6,50 € Citron vert, eau gazeuse, menthe fraîche, sucre de canne
RIO 6,50 € Jus d'orange, limonade, grenadine, citron	

NOS BOISSONS FRAÎCHES

Orangina, Schweppes (25cl)	4,00 €
Coca Cola, Coca Cola Zéro, Coca Cherry, Fanta, Sprite, FuzeTea (33cl)	4,00 €
Jus de pomme, ananas, orange, pamplemousse, tomate	4,10 €
Menthe à l'eau, grenadine, sirop... (25cl)	3,20 €
Limonade (25cl) supplément sirop : +0.50 €	3,20 €
Cidre Brut, Doux (27.50 cl)	4,00 €

NOS FRUITS PRESSES

	25cl	50cl
Orange / Citron pressé	4,50 €	7,50 €

NOS BOISSONS CHAUDES

Café espresso / Café décaféiné	2,30 €
Café noisette	2,30 €
Café allongé	2,30 €
Café double espresso	4,00 €
Chocolat / Café crème	3,90 €
Thé BIO / infusion BIO	4,10 €
Thé Richard	4,10 €
Thé à la menthe fraîche maison	4,50 €
Cappucino / Café viennois / Chocolat viennois	5,10 €
Café gourmand	7,00 €
Chocolat ou Thé gourmand	7,50 €



NOS EAUX MINÉRALES

	25cl	33cl	50cl	100cl
Vittel	3,20 €	-	4,50 €	6,50 €
San Pelligrino	-	-	5,20 €	6,50 €
Perrier (33cl)	-	4,30 €	-	-

ÉVÉNEMENT ?

Brasserie Fénix vous propose votre événement sur mesure :
Repas personnalisé (buffet/repas assis/cocktail dînatoire
dans des salles privatives)

CONTACTEZ-NOUS !
BRASSERIE.FENIX@GMAIL.COM