



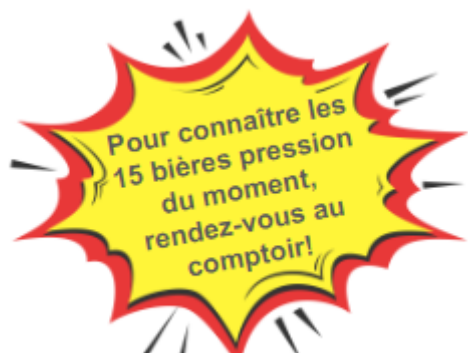
SERVICE AU COMPTOIR

**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 <i>Composition selon arrivage</i>	14,00€
TARTINABLES VEGANS OU VÉGÉTARIENS Pot de 90g + une demi baguette – <i>Recette à choisir au comptoir</i>	7,50€
SAUCISSON – <i>Selon arrivage, à choisir au comptoir</i>	7,00€
CHIPS	2,00€

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		
JOMO – BOISSONS RAFRAÎCHISSANTES (35cl)	5,50€	4,00€
- Maté glacé passion citron vert		
- Citronnade glacée gingembre		
- Citronnade glacée fleur d'oranger		
- Citronnade glacée mangue		
- Maté glacé grenade litchi		
- Thé vert glacé menthe citron		
- Thé blanc glacé pêche hibiscus		
UMA - GINGER BEER - (33cl) Légèrement pimentée	6,90€	5,50€



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)	4,90€	
Bouteille (75cl)	25,00€	
ROSÉ PAMPLEMOUSSE		
Verre (12,5cl)	5,50€	
CHOUCHEN (6cl) – 13%	3,50€	
Verre (6cl)		
KIR violette, cassis, mûre ou pêche <i>selon arrivage</i>		
Verre (6cl)	5,50€	
MARTINI blanco, dry, rosso ou rosato <i>selon arrivage</i>		
Verre (6cl) - 14,4%	5,50€	
BAILEY'S		
Verre (6cl) - 17%	5,50€	
CHAMPAGNE		
Bouteille Baudin Fils Cuvée de Réserve (75cl) - 12%	40,00€	
CIDRE FRANÇAIS SASSY (33cl)	6,50€	5,00€
- Small Batch, cidre brut (5%)		
- L'Angélique, cidre demi-sec bio (4%)		
- Le Vertueux, cidre à la poire (2,5%)		
- La Sulfureuse, cidre rosé (3%)		
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€	





BIÈRES SANS ALCOOL

	<i>Sur place</i>	<i>A emporter</i>
MAISEL & FRIENDS – WEISSE ALKOHOLFREI (33cl) – 0,5% Blanche sans alcool	6,90€	5,50€
BAPBAP – BLONDE (33cl) – 0,3% Blonde sans alcool	6,50€	4,00€
BRASSERIE PARALLÈLE – IPA (33cl) – 0,5% IPA Bio sans alcool	6,50€	5,00€
BRASSERIE PARALLÈLE – BLONDE (33cl) – 0,5% Blonde Bio sans alcool	6,50€	5,00€
BRASSERIE PARALLÈLE – BLANCHE (33cl) – 0,5% Blanche Bio sans alcool	6,50€	5,00€
ZICHOVEC – DRINK AND BE COMFORT (50cl) – <0,5% Dry hopped lager sans alcool	8,00€	6,00€
ZICHOVEC – DRINK AND DRIVE Ø (50cl) – <0,5% IPA sans alcool	8,50€	6,50€
ZICHOVEC – DRINK AND OOPS... NEVERMIND (50cl) – 0,8% Sour au fruit de la passion sans alcool	7,50€	5,00€
BIRBANT – HERO% (50cl) – 0,5% IPA sans alcool	7,50€	5,50€
TOUSSAINT – MICRO IPA (33cl) – 0,5% IPA sans alcool	6,50€	4,00€
LA PARISIENNE - IPA (33cl) - 0,4% IPA sans alcool	6,90€	4,40€

Sur place A emporter

BIÈRES BLONDES

VOLCELEST – BLONDE (33cl) – 5,7%	6,40€	3,90€
VOLCELEST – SUMMER (33cl) – 3,5% -20% (DLUO) Grisette	6,60€	4,10€
VOLCELEST – PRINTEMPS (33cl) – 4,5% -20% (DLUO)	6,60€	4,10€
ORVILLE – AUGUSTINE (33cl) – 5,6% Notes d'épices	8,90€	6,50€
L'INSTANT – TOURNAI TOKYO (33cl) – 4,2% Grisette (blonde très légère) au houblon Sorachi	7,50€	5,50€
HOPPY ROAD – LOW RIDER (33cl) – 5,7% Saison mixte	8,00€	6,00€
BIÈRES À L'AFFUT x GALILÉE – LA BAFF (33cl) – 5% American Pale Ale au houblon cascade	6,50€	4,50€
OX – GAMES ON (44cl) – 4,5% Blonde d'été	6,70€	4,20€
MONGOZO - PREMIUM PILSENER (33cl) - 5% Pils sans gluten	6,00€	3,50€
PIETRA – LIMONCELLA (33cl) – 6% Lager au limoncello et aux citrons corses	6,90€	5,40€



BIÈRES BLONDES (suite)

	<i>Sur place</i>	<i>A emporter</i>
LA VAUGERMAINE – BLONDE AU MOÛT DE RAISIN (33cl) – 5% Blonde au moût de chablis (chardonnay)	8,90€	6,50€
LA VAUGERMAINE – BLONDE AU MOÛT DE RAISIN (33cl) – 6% Blonde au moût de pinot noir	8,90€	6,50€
LA VAUGERMAINE – BELLA VITA (33cl) – 5% Blonde au basilic frais!	8,20€	6,00€
	6,90€	5,40€

BIÈRES AMBRÉES, RED ALE

	<i>Sur place</i>	<i>A emporter</i>
FERME BRASSERIE DU VEXIN – LA VELIOCASSE (33cl) – 7% Ambrée au miel peu amère	7,90€	5,40€
MALPOLON – PETITE MUSIQUE DE SUÏE (33cl) – 5,8% Rauchbier - bière fumée au cep de vigne	7,50€	5,00€
LES INTENABLES – RETRO KILLER (44cl) – 5,5% -20% (DLUO) American Amber Ale	9,00€	6,50€
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€
LA BOULEDOGUE – BIÈRE DE NOËL (33cl) – 5,5% Ambrée aux épices de Noël	7,50€	5,00€
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€
ELIXKIR – LA RUDE ÉCOLE (33cl) – 6% -20% (DLUO)	7,50€	5,50€
ELIXKIR – NOS MEILLEURS VOEUX (33cl) – 6,2% -20% (DLUO) Bière de Noël aux épices infusée aux copeaux de chêne	7,50€	5,50€
MALPOLON – GARDE FOU (33cl) – 7,3% Bière de garde ambrée	8,00€	5,50€
BRUSSELS BEER PROJECT – BABYLONE (33cl) – 7% -20% (DLUO) Bitter ambrée brassée avec des pains invendus	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% Bière d'Halloween	7,50€	5,50€

BIÈRES BLANCHES, WHEAT ALES

VOLCELEST - BLANCHE MANDARINE BASILIC (33cl) - 4,5%	6,80€	4,30€
---	-------	-------

BIÈRES TRIPLES

	<i>Sur place</i>	<i>A emporter</i>
SAINTE CRU – HARA KIRI (44cl) – 8% Triple aux houblons Sorachi et Centennial	8,00€	5,50€
3IENCHS – BIG DADDY (33cl) – 6% Strong bitter - Red Ale	6,90€	4,40€
VOLCELEST TRIPLE (33cl) – 8%	6,60€	4,10€
VNDL – SAINT ROCH (33cl) – 9% Triple orge et seigle	7,50€	5,00€
DE LA SENNE – JAMBE DE BOIS (33cl) – 8% Triple belge	7,90€	5,40€

BIÈRES IPA (INDIA PALE ALE)

	<i>Sur place</i>	<i>A emporter</i>
FUNKY FLUID – DON'T PUT IT ON PIZZA (50cl) – 4,8% Session IPA Citra, Mosaic, Idaho Gem et jus d'ananas	9,00€	6,50€
LE DÉTOUR – HOPSTAND (33cl) – 7%	8,00€	5,50€
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€
POPIHN – QIPA TDH NELSON SAUVIN NECTARON MOTUEKA (44cl) – 12% Quadruple IPA, triple dry hopped	11,00€	9,00€
POPIHN – NEW ZEALAND ICAUNA (44cl) – 4,8% New Zealand Pale Ale !nelson Sauvín, Pacífica, Motueka	8,50€	6,00€
ZICHOVEC – COCONUT JUICY LUCY 15 (50cl) – 7% IPA noix de coco	10,00€	7,50€
PANAME - LOUISE LA REBELLE (33cl) - 4,2% Session IPA sans gluten	7,90€	5,50€
DELABONNE– HUBBLE BUBBLE (44cl) – 4% Session IPA bien houblonnée	8,50€	6,00€
DELABONNE – TOUT CA (44cl) – 8,5% Dipa	8,50€	6,00€
SAKISKES – RYERAKTAR III (33cl) – 5,1% IPA au seigle	6,00€	4,00€
HOPALAA – HOPKIEF TRIADA (44cl) – 6,9% New Zealand Hazy IPA	9,90€	8,40€
HOPALAA – ABSTRACT #10 (44cl) – 6,5% DDH IPA	9,90€	8,40€
GRAND PARIS – HIGH & BETTER (44cl) – 6% Double dry hopped NEIPA	9,20€	6,70€
GRAND PARIS – JEU DÉCISIF (44cl) – 6,5% Neipa	9,20€	6,70€
CR/AK – Trattoria Da CR/AK (33cl) – 5% IPA	8,90€	6,40€
VOLCELEST - NEIPA (33cl) - 7%	7,90€	5,40€
ORVILLE- LE BON - (44cl) - 5,5% Neipa DDH Krush, Centennial Cryo	9,00€	6,50€

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 FABRIEK – JUICY & WILD MUSCAR-ELLE (37,5cl) – 6,8% Lambic vieilli sur lie de raisin belge Muscaris	11,00€	8,50€
LAMBIK FABRIEK – OUDE GUEUZE BRET-ELLE (37,5cl) – 5,5% Assemblage de lambics vieillis en fûts de chêne	10,00€	8,00€
LAMBIK 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€
OUD BEERSEL – FRAMBOISES (37,5cl) – 5% Lambic Belge traditionnelle	12,00€	9,50€
BACCHUS – FRAMBOISES (37,5cl) – 5% Lambic aux framboises sur place uniquement	8,90€	
FLORIS – KRIEK (33cl) – 3,6% Kriek belge légère sur place uniquement	8,90€	
CANTILLON – GUEUZE (37,5cl) – 5,5% Assemblage de Lambics d'âges différents	14,90€	14,90€
CANTILLON – KRIEK (37,5cl) – 6% Lambic aux cerises ; 200g/L de griottes	15,90€	15,90€
CANTILLON – ROSÉ DE GAMBRINUS (37,5cl) – 5% Lambic aux framboises ; 200g/L de framboises	15,90€	15,90€

BIÈRES SOUR, BERLINER WEISSE, GOSE...

MALPOLON – FRUCHT SALAT (33cl) - 5,6% -20% (DLUO) Hefeweizen aux abricots frais	8,00€	5,50€
ZICHOVEC – 18, 12 YEARS OF INNOVATION (50cl) - 6,5% Double sour framboise, mûre, cassis, fèves tonka, cacao	10,00€	8,00€
VOLCELEST - GOSE MENTHE ABRICOT (33cl) - 6,5%	7,10€	4,60€



Sur place A emporter

BIÈRES BRUNES, STOUTS, PORTERS et BARLEY WINES

	Sur place	A emporter
TRAPPIST WESTVLETEREN 12 (33cl) – 10,2% La meilleure bière du monde! Quadruple d'abbaye	17,00€	14,50€
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 – BARREL PROJECT 2023 PEATED EDITION (33cl) – 10% Barley wine tourbé	9,50€	7,00€
KEES x BRAVOURE – FATE LOVES THE FEARLESS (33cl) – 14,8% Barley wine	14,00€	11,50€
VERZET – NAKED KAMERADSKI (33cl) – 15% Russian Imperial Stout	14,00€	11,50€
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) – 13% Russian Imperial Stout – assemblage des stouts Black Albert de De Struise et Hel & Verdoemenist de De Molen	14,00€	11,50€
DE STRUISE – SINT AMATUS RESERVA 2020 (33cl) – 10,5% Quadruple belge vieillie en fûts de whiskey américain	8,20€	6,00€
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€
LE DÉTOUR – RUSSIAN IMPERIAL STOUT (33cl) – 9,5%	8,00€	5,50€
EFFET PAPILLON – BRETT SERIES STOUT Assemblage d'une IS vieillie 4 ans en fûts de bourbon et d'une oatmeal stout vieillie 3 ans en barriques de vin rouge - acidité marquée	9,50€	7,00€
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€



BIÈRES D'EXCEPTION

	<i>Sur place</i>	<i>A emporter</i>
VOLCELEST PACK DÉGUSTATION – (6x33cl) 6 bouteilles : selon arrivage à emporter uniquement		20,00€
EVIL TWIN x WESTBROOK – IMPERIAL MEXICAN BISCOTTI CAKE BREAK (75cl) – 10,5% Imperial Pastry Stout café, cannelle, amande, fèves de cacao, vanille, habanero	19,90€	16,00€
KEES – BOTTLE BREW #3 (75cl) – 14,8% Barley wine tonka vanille	25,00€	17,50€
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%), Saint-Emilion (8,6%), Merlot (8%), Malbec (6,8%), Cabernet (6,8%)	15,00€	12,50€
CAMBIER – BLANCHE SUREAU (75cl) – 4,5% Blanche à la fleur de sureau	13,50€	11,50€
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€
COOLHEAD x POHJALA – A RYE SMILE (75cl) – 10% Vin de seigle vieillie en fût de Bourbon	25,00€	20,00€
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€
LA DEBAUCHE – SLICE OF HEAVEN (33cl) – 24% Eisbock Brett cerise vieilli 20 mois en fût de cognac	22,90€	22,90€
HET BOERENERF – ROYAL (75cl) -- 8% Assemblage d'hydromel, de lambics jeunes et vieux, macérés au cassis	25,00€	25,00€
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 – VIGNERONNE (75cl) – 7,5% Lambic de 2 ans macéré avec du raisin Viognier	25,00€	25,00€
CANTILLON – SAINT LAMVINUS (75cl) 7% Assemblage de lambics de 16 à 18 mois d'âge moyen avec du raisin Merlot	25,00€	25,00€



LES SAUCISSONS DU MOMENT

7,00€ l'unité, tranché

Supplément pain 1,00€

Cerf
Herbes de Provence
Curry
Génépi
Tomate Basilic
Noix
Noisettes
Beaufort
Sanglier
Nature
Myrtilles

Poivre
5 baies
Tartiflette
Abondance
Tomme
Comté
Piment d'Espelette
Ail des Ours
Chèvre
Cèpes
Fumé

LES TARTINABLES VÉGÉTARIENS DU MOMENT

7,50€ le pot de 90g

demi baguette incluse

Artiandre: Confit d'artichaut, coriandre, poivre de Kampot

Artisésame: Confit d'artichaut au sésame et poivre rouge de Kampot

Artimenthe: Confit d'Artichaut à la menthe

Artimut: Mousse d'artichaut au poivre de Timut

Artinoix: Confit d'artichaut aux noix et huile de noix du Périgord

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

Aubergine: Caviar d'aubergine au poivre de Phú-Quôc (Vietnam)

Ayayail: Mousse d'ail confit à l'ail frais

Chastail: Confit de châtaignes salé en aigre-doux

Aubergine: Caviar d'aubergine, poivre de Phu-Quôc

Artisafran: Mousse d'artichaut au safran

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

Kipik: Purée de piment rouge à l'ail frais

Figail: Mousse d'ail confit à la figue et cassonade

Figolive verte: Pulpe d'olive verte à la figue

Figolive Noire: Pulpe d'olives noires, figue, piment doux

Mielail: Mousse d'ail confit au miel du Morvan et quatres épices

Minthail: Mousse d'ail confit, menthe fraîche, jus de citron vert bio et piment doux

Toignon: Confit de tomates aux oignons et menthe fraîche

Tomail: Mousse d'ail confit, tomates, basilic, piment doux

Myrtail: Mousse d'ail confit aux myrtilles et poivre vert frais

Articorreze : confit d'artichaut, pruneaux, noix, poivre de Madagascar

Poivronmiel: Confit de poivron aux épices et miel du Morvan

Wasail: Mousse d'ail confit au wasabi Kipikpa

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

SUIVEZ-NOUS @deernbeermassy

