HALL OF BEER

! SERVICE AU BAR !

LES PRESSIONS DU JOUR SONT AFFICHÉES AU COMPTOIR

Bar à Bières

29 Rue Charles de Gaulle
91400 Orsay

01 70 26 73 01

www.facebook.com/BarBiereOrsay
@Hall_Of_Beer
www.hallofbeer.fr

Wifi GRATUIT : hallofbeer 2,4GZ
Mot de passe : onaunegrossepompequidebite

Bières Pression : offres dégustation

Toutes nos bières en pression du moment sont affichées au comptoir

- 10 x 15 cl — 35€
  (10 pressions au choix, +2€/galopin si prix carte > 4,00€)
- 5 x 15 cl — 19€
  (5 pressions au choix, +2€/galopin si prix carte > 4,00€)

À manger

PLANCHE DE CHARCUTERIE/FROMAGE OU MIXTE À PARTAGER — 14,00€
5 produits /planche, composition selon arrivage

SAUCISSON *selon arrivage* — 7,00€
liste des saveurs disponibles à consulter au comptoir
Supplément pain — 1,00€

TARTINABLE VEGAN / VÉGÉTARIEN *selon arrivage* — 8,50€
Pot de 90g, servi avec demi baguette tranchée
liste des saveurs disponibles à consulter au comptoir

CHIPS bol — 2,50€

HOB'DWICH — 3,50€
Sandwich pain de campagne, une recette par jour de la semaine!

Boissons sans alcool

	sur place	***à emporter***
PAGO Pomme ou Orange (20cl)	3,90€	2,40€
COCA-COLA / COCA-COLA ZERO (33Cl)	3,90€	2,40€
LIPTON ICE TEA ou FUZE TEA *selon arrivage* (33cl)	3,90€	2,40€
LIMONADE (25cl)	3,90€	2,40€
PERRIER ou SAN PELLEGRINO *selon arrivage* (33cl)	3,90€	2,40€
JUS ARTISANAUX JUSTE (25cl) - Pêche jaune - Poire - Abricot - pomme - pomme fraise - fraise - framboise - mangue - ananas	5,50€	4,00€
GINGER BEER (33cl)	5,50€	3,40€

Boissons Chaudes

ESPRESSO ou ALLONGÉ — 1,50€

DOUBLE ESPRESSO — 3,00€

THÉ ou INFUSION — 2,50€

CARAFE D'EAU GRATUITE

Vins : voir la carte des vins (en fin de menu)

AUTRES ALCOOLS

CHOUCHEN (6cl) – 13%	3,50€
HYDROMEL des BONS MIELS DU VEXIN (6cl) - Demi-sec : vieilli 2 ans en fûts de chêne	4,50€
KIR (12,5cl) violette, cassis, mûre, pêche *selon arrivage*	5,00€
MARTINI (6cl) – 14,4% rosso, rosato ou bianco *selon arrivage*	5,50€
BAILEY'S (6cl) – 17%	5,50€
CHAMPAGNE Bouteille Baudin Fils cuvée Réserve (75cl) – 12%	50,00€
CIDRE FRANÇAIS SASSY (33cl) - Small Batch : Extra Brut – 5% - Brut – 5% - Le Vertueux : Poiré – 2,5% - L'Angélique : Demi-sec bio – 4% - Le Rosé 3%	6,50€

Bières Sans ALCOOL

	sur place	***à emporter***
BAPBAP - Idée Claire (33cl) – <0,5% IPA sans alcool	6,50€	4,00€
MAISEL & FRIENDS – ALKOHOLFREI (33cl) – 0,5% Blonde allemande sans alcool	6,90€	5,50€
PINK SUN – MIRAGE (33cl) – <0,5% Blonde houblonnée sans alcool	6,50€	4,00€
PINK SUN – GREEN RAY (33cl) – <0,5% West coast IPA sans alcool	6,50€	4,00€
PINK SUN – SOLSTICE (33cl) – <0,5% Sour framboise sans alcool	6,50€	4,00€
TOUSSAINT – MICRO IPA (33cl) – <0,5% IPA sans alcool	6,50€	4,00€
BBP – PICO BELLO (33cl) – 0,3% IPA sans alcool	6,50€	4,00€
DE HALVE MAAN – SPORTZOT (33cl) – 0,4% Blonde sans alcool	6,00€	3,50€

Bières Blondes

	sur place	*à emporter*
HUYGHE – MONGOZO PREMIUM (33cl) – 5% Pilsner ***sans gluten - SUR PLACE UNIQUEMENT***	7,90€	
BBB – FMR #3 (33cl) – 5% Blonde fleur de sureau et mélisse citronnée	8,50€	6,00€
L'INSTANT – CLE DES CHAMPS (75cl) – 4,6% Blonde ale	9,90€	6,00€
PIGGY BREWING – PICK ME UP (33cl) – 4,5% Session	7,50€	5,00€
OLT - SABETZ QUE LEU (33cl) - 7% Blonde	6,50€	4,00€

Bières Blanches

	sur place	*à emporter*
BAPTIST – BLANCHE (33cl) – 5% Blanche d'Abbaye ***- SUR PLACE UNIQUEMENT***	6,90€	
MALPOLON – BERLINER WEISSE (33cl) – 4,5% Wild Berliner Weisse à la grenade	7,90€	5,40€
POPIHN – BERLINER WEISSE (44cl) – 5% Berliner Weisse à l'abricot et pêche	9,90€	7,40€
O'CLOCK – CHILL OUT (33cl) – 5% Wheat beer	6,90€	4,40€
VOLCELEST – BLANCHE MANGUE BAIES ROSES (33cl) – 4,5%	7,50€	5,00€

Bières Triples

	sur place	*à emporter*
VOLCELEST – TRIPLE (33cl) – 8%	7,50€	5,00€
ORVILLE – FAT DOG (33cl) – 8% Triple, écorces d'orange	7,50€	5,00€
L'INSTANT – TRIPLE(33cl) – 8,1%	7,90€	5,40€
BBB – BINOUSOURS (33cl) – 7,5% Triple pâtissière au stollen, fruits confits, miel, sirop de rose)	8,50€	6,00€
ST BERNARDUS – TRIPEL (33cl) – 8% Triple d'Abbaye ***- SUR PLACE UNIQUEMENT***	6,90€	

Bières Ambrées

	sur place	*à emporter*
VOLCELEST – AMBREE (33cl) – 6%	6,50€	4,00€
BBB – LILOU D'ALSACE (33cl) – 6% Rousse d'Alsace	8,50€	6,00€
DELABONNE – AMBRÉE (33cl) – 6%	6,90€	4,40€
FAUVE - GARDE A VOUS (33cl) – 6,5%	6,50€	4,00€

Bières IPA (India Pale Ale)

	sur place	*à emporter*
PANAME – LOUISE LA REBELLE (33CL) – 4,2% ***IPA sans gluten***	6,50€	4,00€
GAME OVER – NO HOP NO GLORY (44cl) – 10% Triple IPA Citra	10,90€	8,90€
GAME OVER – MAD TITAN (44cl) – 9% Triple IPA Columbus, Nectar, Simcoe	10,90€	8,90€
ORVILLE – NEW WAVE – (44cl) – 6% NEIPA	9,50€	7,00€

Bières Sour, gose, smoothie (bières fruitées/acidulées)

	sur place	*à emporter*
PRIZM – CRIMSON WATERS (44cl) – 6% Pastry sour myrtille, fraise, cassis, framboise, groseille & vanille	9,90€	7,40€
AEROFAB – KARABURAN (44cl) – 6% Pastry sour goyave, abricot & clémentine	9,90€	7,40€
LA DEBAUCHE – BRAIN CANDY (44cl) – 8% Candy pastry sour fraise, myrtille et aromatisée bonbon	9,90€	7,40€
LA DEBAUCHE – GOOSEBERRY (44cl) – 7% Pastry sour mûre, myrtille, framboise et aromatisée sirop d'érable	9,90€	7,40€
DELABONNE – FRUITS ROUGES (33cl) – 4,5% Purée de framboises	7,50€	5,00€
VOLCELEST – FRUITS ROUGES (33cl) – 5,5% Purée de mûre, de myrtille, de griotte, et de fraise	7,50€	5,00€
VOLCELEST – L'ÉVEIL DU SOUS BOIS (33cl) – 6,5% Göse à l'abricot & menthe	7,50€	5,00€
ORVILLE – TROPICAL & SOUR (33cl) – 3,8% Berliner Weisse mangue passion	6,90€	4,40€
L'INSTANT – GIN&JUICE (44cl) – 8%	7,90€	5,40

Sour kitchen, gin, fruits rouges

Bières lambic, gueuze, kriek (bières acides)

	sur place	*à emporter*
OUD BEERSEL – OUDE KRIEK VIEILLE (37,5cl) – 6,5% Lambic aux griottes	12,00	9,50€
OUD BEERSEL – FRAMBOISES (37,5cl) – 5% Lambic aux griottes et framboises	12,00	9,50€
OUD BEERSEL – OUDE GEUZE (37,5%) – 6,5% Geuze à l'ancienne - assemblage de lambics	10,00€	7,50€
CANTILLON – ROSÉ DE GAMBRINUS (37,5cl) – 5% Lambic à la framboise	15,90€	
CANTILLON – KRIEK (37,5cl) – 6% Lambic aux cerises	15,90€	
CANTILLON – GUEUZE (37,5cl) – 6% Assemblage de lambics vieillis en fûts de chêne (1, 2 et 3 ans)	14,90€	14,90€
3 FONTEINEN – OUDE KRIEK (37,5cl) – 6,6% Lambic aux cerises	20,00€	17,50€
DE KONINCK – OUDE KRIEK (37,5cl) – 6,5% Lambic aux cerises (++) mûrie en fûts de chêne	11,20€	8,70€
LAMBIEK FABRIEK – OUDE GUEUZE BRET-ELLE (37,5cl) – 6,3% Assemblage de lambics de 1,2 et 3 ans d'âge vieilli en fûts de chêne	10,00€	7,50€
LAMBIEK FABRIEK – OUDE KRIEK JART-ELLE (37,5cl) – 6,3% Assemblage de lambics vieilli en fûts de chêne avec des cerises	10,90€	8,40€
BBB – SIX (33cl) - 4% Kveik mûre litchi	8,50€	6,00€
MORT SUBITE – KRIEK (33cl) - 4,5% ***sur place uniquement*** Lambic aux cerises	8,90€	
BACCHUS – FRAMBOISES (37,5cl) ***sur place uniquement*** Lambic aux framboises	8,90€	
ORVILLE – CHERRY BOMB (33cl) – 6% Mélange de cerise et autres fruits rouges	7,90€	5,40€

Barley Wines - vins d'orge

	sur place	*à emporter*
O'CLOCK – BADEN POWER (33cl) – 11% Warley Bine Amarone (vin de paille rouge sec italien)	10,00€	7,50€
LA BARQUE – OVUM XV – (33cl) – 10% Barley wine vieilli en futs de cognac ***-20% (DLUO)***	12,00€	9,50€
LES INTENABLES – ROSES (33cl) – 10% Barley wine vieilli en fûts de whisky Islay et de rhum	10,90€	8,40€
KEES – BARREL PROJECT VINO NARANJA (33cl) – 11,2% Barley wine vieilli en fûts de vin d'orange	9,50€	7,00€
KEES – BARREL PROJECT BOWMORE (33cl) – 11% Barley wine vieilli 26 mois en fûts de whisky Bowmore	9,50€	7,00€
KEES – FATE LOVES THE FEARLESS (33cl) – 14,8% Barley wine en collaboration avec la brasserie Bravoure	14,00€	11,50€
O'CLOCK – BADEN POWER (37,5cl) – 13,5% Vin d'orge vieilli en fûts de rhum de la Barbade	10,90€	8,40€

Bières brunes, stouts, porters

	sur place	*à emporter*
DE STRUISE – BLACK DAMNATION (33cl) – 14,3% Imperial stout belge vieillie en fûts de whisky	14,00€	11,50€
L'INSTANT – MOONSPELL BEYOUND 2 (33cl) –10,5% Imperial Milk Stout, popcorn, caramel beurre salé	8,50€	6,00€
DE STRUISE – PANNEPOT (33cl) – 10% Dark strong ale belge	7,90€	5,40€
DUPONT – MONK'S STOUT (33cl) – 5,2% Stout amère aux notes de chocolat et de café***- SUR PLACE UNIQUEMENT***	6,90€	
O'CLOCK – BADEN POWER (33cl) – 11% Imperial Stout au café vieillie en fûts de Bourbon	9,90€	7,40€

Grandes bouteilles

	sur place	*à emporter*
CANTILLON – CUVÉE SAINT GILLOISE (75cl) – 5,5% Assemblage de lambics finement houblonné	25,00€	16,00€
DE RANKE – VIEILLE PROVISION (75cl) – 7,5% Ambrée acidulée vieillie un an en fûts de chêne	20,00€	17,50€
OUD BEERSEL – SCHAARBEEKSE OUDE KRIEK (75cl) – 7% Kriek à l'ancienne aux griottes de Schaarbeek	25,00€	22,50€
CANTILLON – KRIEK (75cl) – 6% Kriek : lambic aux cerises	25,00€	25,00€
CANTILLON – 50°N-4°E (75cl) – 7° Lambic vieilli en fûts de Cognac	50,00€	50,00€
CANTILLON – GRAND CRU BRUOSCELLA (75cl) – 5% Lambic millésimé 2017-2018	25,00€	25,00€
CANTILLON – SAINT LAMVINUS (75cl) – 7,5% Assemblage de Lambics 16-18 mois et de Merlot	25,00€	25,00€
CANTILLON – SANG BLEU (75cl) – 6% Assemblage de Lambic et de camerise (baie de chèvrefeuille bleu comestible).	25,00€	25,00€
DE RANKE – MIRAKEL (75cl) – 5,5% Assemblage de lambics de un, deux et trois ans d'âge	20,00€	17,50€
BRASSERIE AU BARON – NOBLESSE OBLIGE (75cl) – 4,7% Collab Jester-King - Blonde aromatique, amère et fruitée ***-20% (DLUO)***	18,00€	16,00€
SULAUZE – BAIE DU PRIEURÉ (75cl) – 8% Sauvage. Assemblage de bières brettées framboise et de triple vieillie en foudre de vin rouge du domaine de Sulauze pendant 1an	24,90€	22,40€
WESTBROOK x EVIL TWIN – IMPERIAL MEXICAN BISCOTTI CAKE– BREAK (65cl) – 10,5% Brune café, cannelle, amandes, cacao, vanille et piment habanero!	19,90€	17,40€
SULAUZE – VALLÉE PAISIBLE (75cl) – 7% Assemblage de bières type Lambic (1,2 et 3 ans), vieillis en barriques de rouge de la Vallée du Rhône, avec ajout de cerise et de violette	24,90€	22,40€
DELABONNE – CALIN D'HIVER (75cl) – 7% Ambrée aux écorces de cacao et d'orange amère	9,90€	9,90€
CANTILLON – DROGONE (75cl) – 6,5% Collaboration avec Cantina Giardino – Lambic 3 ans d'âge vieilli en fûts de châtaignier avec 300g/L de raisin Aglianico	39,00€	39,00€
DELABONNE – WARLEY BINE (75cl) – 9,5% Vin d'orge vieilli en fût de Bourbon	20,00€	17,50€

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.