



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 - Ananas		
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

	Sur place	A emporter
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€	



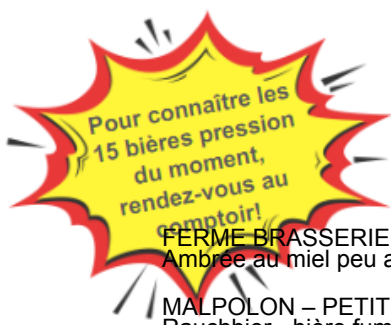


BIÈRES SANS ALCOOL

	<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€

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€
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€
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€



BIÈRES AMBRÉES, RED ALE

	<i>Sur place</i>	<i>A emporter</i>
FERME BRASSERIE DU VEXIN – LA VELIOCASSE (33cl) – 7% Ambree au miel peu amere	7,90€	5,40€
MALPOLON – PETITE MUSIQUE DE SUIE (33cl) – 5,8% Rauchbier - biere fume'e 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, Pacifica, 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€
LA BOULEDOGUE – NEIPA (44cl) – 5,5% New England IPA Columbus, Rakau, Idaho 7	9,00€	6,50€
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€
GAME OVER – SLAYER (44cl) – 6,5% West Coast IPA Cascade/Nelson Sauvín/CTZ	9,90€	7,40€
GAME OVER – WHITE SHARK (44cl) – 6% White IPA blé et houblon Centennial	9,90€	7,40€
GAME OVER – GARGOYLE'S WRATH (44cl) – 10% TDH Triple NEIPA - Nectarón	9,90€	7,40€

GAME OVER – MEGA DRIVE (44cl) – 6% TDH NEIPA - Citra/Galaxy/Mosaic	9,90€	7,40€
GAME OVER – BERSERKER'S FURY (44cl) – 8% DDH West Coast DIPA Cascade/Simcoe	9,90€	7,40€
GAME OVER – TEMPLE OF HOPS (44cl) – 8% TDH Double NEIPA - Strata/Idaho 7	9,90€	7,40€
GAME OVER – SHADOWS DIE TWICE (44cl) – 8% Shadows Die Twice - TDH Double NEIPA	9,90€	7,40€
GAME OVER – HOP ROCKET (44cl) – 6,5% Cold IPA - Cascade/Saaz/Nelson Sauvignon	9,90€	7,40€

BIÈRES LAMBIC, GUEUZE...

	<i>Sur place</i>	<i>A emporter</i>
OUD BEERSEL – OUDE GUEUZE VIEILLE (37,5cl) – 6,5% Assemblage de lambics vieillis en fûts	10,00€	7,50€
OUD BEERSEL – OUDE KRIEK VIEILLE (37,5cl) – 6% Assemblage de lambics à la cerise vieillis en fûts	11,00€	8,50€
DEKONINCK – OUDE KRIEK (37,5cl) – 5,2% Lambic cerise vieillis 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 vieillis 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...

	<i>Sur place</i>	<i>A emporter</i>
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€
GAME OVER – BUBBLE WORLD (44cl) – 5% Gravity Peach Tea Sour	9,90€	7,40€
GAME OVER – THEY ARE HERE (44cl) – 5% Gose citron piment et gingembre	9,90€	7,40€

BIÈRES BRUNES, STOUTS, PORTERS et BARLEY WINES

	<i>Sur place</i>	<i>A emporter</i>
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€
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€
GAME OVER – BLACK KNIGHT (44cl) – 10% Imperial stout chocolat blanc noisettes	9,90€	7,40€

BIÈRES D'EXCEPTION

	<i>Sur place</i>	<i>A emporter</i>
VOLCELEST PACK DÉGUSTATION – (6x33cl) 6 bouteilles : selon arrivage à emporter uniquement		20,00€
EVIL TWIN x WESTBROOK – IMPERIAL MEXICAN BISCOTTI CAKE BREAK (75cl) Imperial Pastry Stout café, cannelle, amande, fèves de cacao, vanille, habanero 10,5%	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 camerise	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€
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€

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€

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

LES TARTINABLES VÉGÉTARIENS DU MOMENT

7,50€ le pot de 90g - demi baguette incluse

Artiandre Confit d'artichaut, coriandre, poivre de Kampot	Kipik! Purée de piment rouge à l'ail frais
Artisésame Confit d'artichaut sésame et poivre rouge de Kampot	Figail Mousse d'ail confit à la figue et cassonade
Artimenthe Confit d'Artichaut à la menthe	Figolive verte Pulpe d'olive verte à la figue
Artimut Mousse d'artichaut au poivre de Timut	Figolive Noire Pulpe d'olives noires, figue, piment doux
Artinoix Confit d'artichaut, noix et huile de noix du Périgord	Mielail Mousse d'ail confit, miel du Morvan, 4 épices
Artipénis Confit d'artichaut au pénis rouge du Berry (piment)	Minthail Mousse d'ail confit, menthe, citron vert, piment
Aubergine Caviar d'aubergine au poivre de Phú-Quôc (Vietnam)	Toignon Confit de tomates, oignons, menthe fraîche
Ayayail Mousse d'ail confit à l'ail frais	Tomail Mousse d'ail confit, tomates, basilic, piment
Chastail Confit de châtaignes salé en aigre-doux	Myrtail Mousse d'ail confit aux myrtilles et poivre vert
Aubergine Caviar d'aubergine, poivre de Phu-Quôc	Poivronmiel Confit de poivron aux épices et miel du Morvan
Artisafran Mousse d'artichaut au safran	Wasail Mousse d'ail confit au wasabi Kipikpa
Dynamail Mousse d'ail confit, piment dynamite et curry à l'ancienne	Articorreze Confit d'artichaut, pruneaux, noix, poivre de Madagascar

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