



# 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

**Les pressions  
sont affichées  
au comptoir**

## 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		
- Framboise		
JOMO – BOISSONS RAFRAÎCHISSANTES (35cl)	5,50€	4,00€
- Maté glacé passion citron vert		
<del>- Citronnade glacée gingembre</del>		
- Citronnade glacée fleur d'oranger		
- Citronnade glacée mangue		
- Maté glacé grenade litchi		
- Thé vert glacé menthe citron		
- Thé blanc glacé pêche hibiscus		
BRASSEE 24 - GINGER BEER - (33cl)	6,90€	5,50€
FOREST INFUSION - KOMBUCHA (33cl)	6,90€	4,40€
- Myrtilles		
- Sapin		
- Bouleau		

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)	4,90€
Bouteille (75cl)	25,00€

## ROSÉ PAMPLEMOUSSE

Verre (12,5cl)	5,50€
----------------	-------

## CHOUCHEN (6cl) – 13%

Verre (6cl)	3,50€
-------------	-------

## KIR violette, cassis, mûre ou pêche *selon arrivage*

Verre (6cl)	6,10€
-------------	-------

## MARTINI blanco, dry, rosso ou rosato *selon arrivage*

Verre (6cl) - 14,4%	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%)         | 6,50€ | 5,00€ |
| - L'Angélique, cidre demi-sec bio (4%) |       |       |
| - Le Vertueux, cidre à la poire (2,5%) |       |       |
| - La Sulfureuse, cidre rosé (3%)       |       |       |
| - Cidre sans alcool (0%)               |       |       |

## 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

	<i>Sur place</i>	<i>A emporter</i>
PINK SUN – SOLSTICE (33cl) – <0,5% Sour framboise sans alcool	6,50€	4,00€
PINK SUN – MIRAGE (33cl) – <0,5% Blonde houblonnée 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€
TOUSSAINT – MICRO IPA (33cl) – 0,5% IPA sans alcool	6,50€	4,00€
PIGGY – PIGGY DRIVER (33cl) – 0,0% Neipa aux houblons Citra et Sabro	6,90€	4,40€
BRULO – CASCASIAN TIDES (33cl) – 0,5% Stout aux houblons Columbus et Simcoe	6,90€	4,40€
PERLE – PERLITA (33cl) – <0,5% Blonde sans alcool houblonnée et légèrement citronnée	6,90€	5,50€

## BIÈRES BLONDES

	<i>Sur place</i>	<i>A emporter</i>
VOLCELEST – BLONDE (33cl) – 5,7%	6,40€	3,90€
VOLCELEST – SUMMER (33cl) – 3,5% <b>-20% (DLUO)</b> Grisette	6,60€	4,10€
MONGOZO - PREMIUM PILSENER (33cl) - 5% Pils <b>sans gluten</b>	6,00€	
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€
DELABONNE – HOPPY ALE (33cl) – 5,5% <b>-30% (DLUO)</b> American Pale Ale aux houblons Amarillo et Simcoe	7,90€	5,40€
LA JUINE – BLONDE (33cl) – 5% <b>-20% (DLUO)</b>	6,50€	4,00€

## BIÈRES BLANCHES, WHEAT ALES

VOLCELEST – BLANCHE MANDARINE BASILIC (33cl) – 4,5%	6,80€	4,30€
ELIXKIR – LA LOI DE DARCY (33cl) – 4,5% Citronnée, touche d'épices	7,50€	5,00€

## BIÈRES TRIPLES

VOLCELEST TRIPLE (33cl) – 8%	6,60€	4,10€
VNDL – SAINT ROCH (33cl) – 9% Triple orge et seigle	7,50€	5,00€
LA JUINE – TRIPLE (33cl) – 8% <b>-20% (DLUO)</b>	6,50€	4,00€
FAUVE – TROIS FOIS PLUS (33cl) – 8,5% Triple belge française	8,00€	5,00€

Les pressions  
sont affichées  
au comptoir

## BIÈRES AMBRÉES, RED ALE

	<i>Sur place</i>	<i>A emporter</i>
FERME BRASSERIE DU VEXIN – LA VÉLIOCASSE (33cl) – 7% Ambrée au miel peu amère	7,90€	5,40€
MALPOLON – PETITE MUSIQUE DE SUIE (33cl) – 5,8% <b>-20% (DLUO)</b> Rauchbier - bière fumée au cép de vigne	7,50€	5,00€
LES INTENABLES – RETRO KILLER (44cl) – 5,5% <b>-20% (DLUO)</b> 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€
NAPARBIER – ZZ+ (33cl) – 5,5% <b>-20% (DLUO)</b> American Amber Ale	7,50€	5,00€
LA PIRATA – SANSA (33cl) – 6% <b>-20% (DLUO)</b>	8,00€	5,50€
MALPOLON – GARDE FOU (33cl) – 7,3% Bière de garde ambrée	8,00€	5,50€
BRUSSELS BEER PROJECT – BABYLONE (33cl) – 7% <b>-20% (DLUO)</b> 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% <b>-20% (DLUO)</b>	7,50€	5,00€
DELABONNE – ALE-OWEEN (33cl) – (33cl) – 6,2% <b>-20% (DLUO)</b> Bière d'Halloween	7,50€	5,50€
LA JUINE – AMBRÉE (33cl) – 5,5% <b>-20% (DLUO)</b>	6,50€	4,00€

## BIÈRES IPA (INDIA PALE ALE)

	<i>Sur place</i>	<i>A emporter</i>
LE DÉTOUR – HOPSTAND (33cl) – 7% <b>-20% (DLUO)</b>	8,00€	5,50€
DELABONNE – WEST COAST IPA (33cl) 6,8% <b>-30% (DLUO)</b>	7,90€	5,40€
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% <b>-20% (DLUO)</b> IPA légère et rafraîchissante	6,80€	4,30€
PANAME - LOUISE LA REBELLE (33cl) - 4,2% Session IPA <b>sans gluten</b>	7,90€	5,50€
HOPALAA – HOPKIEF TRIADA (44cl) – 6,9% New Zealand Hazy IPA	9,90€	8,40€
CR/AK – Trattoria Da CR/AK (33cl) – 5% IPA	8,90€	6,40€
VOLCELEST - NEIPA (33cl) - 7%	7,90€	5,40€
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 Sauvin 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 – BERSERKER'S FURY (44cl) – 8% DDH West Coast DIPA Cascade/Simcoe	9,90€	7,40€

## BIÈRES IPA (INDIA PALE ALE) - suite

		<i>Sur place</i>	<i>A emporter</i>
NUKA – DOUBLE VISION (33cl) – 7,3% Double IPA Mosaic et Simcoe		6,90€	4,40€
NUKA – SABRO LOCO (33cl) – 4,5% Session IPA Sabro		6,90€	4,40€
NUKA – POOL PARTY (33cl) – 5,5% New England IPA Citra, Ekuanot, El Dorado Cryo		6,90€	4,40€
O'CLOCK – TRICOLORE (44cl) – 6% NEIPA Amarillo, Cascade, Cryo Idaho 7, Cryo HBC 472		9,50€	7,00€
O'CLOCK – TEXTO (44cl) – 6% NEIPA Citra, Cryo Pop, Cryo Idaho 7		9,50€	7,00€
O'CLOCK – REVEIL (44cl) – 8% Double NEIPA Cryo Pop, Cryo Eldorado		9,50€	7,00€
L'INSTANT – WANDERLUST SYNDROME (44cl) – 7,6% Kveik Neipa, houblons Pacific Jade et Citra		9,90€	7,40€
L'INSTANT – VERTIGO SYNDROME (44cl) – 8,1% Dipa, houblons BRU-1, Cryo, Rakau, Mosaic		9,90€	7,40€
L'INSTANT x MOGWAI – DIOGENES SYNDROME (44cl) – 9% TIPA aux 20 houblons dont : Riwaka, Nectaron, Motueka...		9,90€	7,40€
LA JUINE – IPA (33cl) – 6%		6,50€	4,00€
GAME OVER – KICK BOXER (44cl) – 6,3% NEIPA Citra Amarillo		9,90€	7,90€
GAME OVER x BREWPARK – A NEW ORDER (44cl) – 8% Double NEIPA		9,90€	7,90€
GAME OVER – NO HOP NO GLORY (44cl) – 10% Triple IPA Citra		10,90€	8,90€
GAME OVER – JUNGLE NIGHTMARE (44cl) – 8% Double NEIPA Nectaron, Strata, Columbus		9,90€	7,90€
GAME OVER – MAD TITAN (44cl) – 9% Triple IPA Columbus, Nectar, Simcoe		10,90€	8,90€
GAME OVER – WATER TYPE (44cl) – 6,5% NEIPA Nectaron, Amarillo, Columbus		9,90€	7,90€
GAME OVER – ELECTRIK TYPE (44cl) – 8% Double NEIPA Nectaron, Amarillo, Columbus		9,90€	7,90€
GAME OVER – FIRE TYPE (44cl) – 9% Triple IPA Nectaron, Nelson Sauvin, Columbus		10,90€	8,90€
HOPPY ROAD – EL CEDRICO (44cl) – 7% IPA au cèdre		9,00€	7,00€
PRIZM x ALEFARM – PEACE & TRANQUILITY (44cl) – 8% DDH Double Neipa aux houblons Mosaic cryo, Simcoe, Superdelic		10,00€	7,50€
VERDANT x THE LEMON HEADS – MARAUDERS OF THE SEA (44cl) – 6,5% IPA aux houblons Krush, Citra et Nectaron		10,00€	7,50€
VERDANT – CREATE DANGEROUSLY (44cl) – 8% Double IPA avec de la purée de fruit de la passion, aux houblons Mosaic, Nectaron et Eclipse		12,50€	10,00€
FAUVE x WHIPLASH – AU PIED DE L'ARC EN CIEL (44cl) – 6,5% Neipa DDH aux houblons Strata, Ekuanot, Nelson Sauvin et Barbe Rouge		9,50€	7,50€
FAUVE x SIR JOHN – UNE MER DE NUAGES (44cl) – 8% Double Neipa DDH "oat cream" aux houblons Nectaron, Superdelic, Citra et Simcoe		10,00€	7,50€

## 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 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€
OUD BEERSEL – FRAMBOISES (37,5cl) – 5% Lambic Belge traditionnelle	12,00€	9,50€
BACCHUS – FRAMBOISES ou CERISES (37,5cl) – 5% Lambic aux framboises <i>sur place uniquement</i>	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>
VOLCELEST - GOSE MENTHE ABRICOT (33cl) - 6,5%	7,10€	4,60€
O'CLOCK – HITZEFREI PÊCHE (33cl) – 6,5% Berliner weisse à la pêche de vigne	8,50€	5,50€
O'CLOCK – HITZEFREI FRUITS ROUGES (33cl) – 6,5% Berliner weisse framboise, cassis, myrtille	8,50€	5,50€
L'INSTANT – TROPIC LIKE IT'S HOT (44cl) – 5,5% Sour Mangue, Goyave, Fruit de la passion, Kumquat	9,90€	7,40€
SACRILEGE – LOOMI (33cl) – 4,6% Bière vivante au citron noir séché	7,90€	5,40€
GRAND PARIS – PRESSE FRAMBOISE (33cl) – 4,5% Sour aux framboises	8,00€	5,50€
GRAND PARIS – PÊCHE SOUS-MARINE (33cl) – 4,5% Gose pêche Blanche	8,00€	5,50€
MOGWAI – BAECKOFFE STYLE GOSE (44cl) – 4,6%	9,30€	7,80€
VAULT CITY – TRUFFLE BERRY BLISS (44cl) – 4,6% Sour framboise, cerise, chocolat blanc et noir, vanille	9,50€	7,00€
VAULT CITY – BAKLAVA DRIZZLEBERRY CHEESECAKE – (44cl) – 8% Pastry sour fraise, jus de citron, miel de fleurs, cannelle, pistache et vanille	11,50€	9,00€

*Sur place* *A emporter*

VAULT CITY – DRAGONFRUIT PEACH & VANILLA (44cl) – 8% Sour fruit du dragon, pêche, vanille	12,00€	9,50€
VAULT CITY – YELLOW SNOW (44cl) – 8% Sour citron, noix de coco et meringue acidulée	11,50€	9,00€
ALEFARM – APPLE PUFF (44cl) – 5% Pastry sour pomme, cannelle, vanille	10,00€	7,50€
LA SUPERBE – FROZ&N (44cl) – 6% Pastry gose framboise, mûre, vanille, beurre de cacahuète	10,50€	8,50€
PRIZM x LES INTENABLES – MORE PRESSURE (44cl) – 6% Smoothie sour passion, mangue, banane et coco	10,00€	7,50€

## BIÈRES BRUNES, STOUTS, PORTERS et BARLEY WINES

*Sur place* *A emporter*

TRAPPIST WESTVLETEREN 12 (33cl) – 10,2% <i>La meilleure bière du monde!</i> 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 – 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 – 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€
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€
L'INSTANT – WINTERLUDE (33cl) – 6% Porter aux fèves de Tonka et vanille	7,90€	5,40€
O'CLOCK – BADEN POWER BARLEY WINE COGNAC (33cl) – 11,5%	10,00€	7,50€
O'CLOCK – BADEN POWER BALTIC PORTER BOURBON (33cl) – 10%	10,00€	7,50€
O'CLOCK –BADEN POWER BARLEY WINE COGNAC CANELLE + ORANGE (33cl) – 11,5%	10,00€	7,50€
O'CLOCK –BADEN POWER BARLEY WINE COGNAC GINGEMBRE + CITRON (33cl) – 11,5%	10,00€	7,50€
GAME OVER – PSY TYPE (44cl) – 8% Imperial Pastry Stout Mélasse, Amandes, Vanille d'Ouganda	10,90€	8,90€
VAULT CITY – TOFFEE NUT LATTE (33cl) – 11% Impérial stout avec du malt chocolaté, de l'avoine, du caramel, de la vanille, des noisettes et noix	12,00	9,50€

# BIÈRES D'EXCEPTION

*Sur place A emporter*

VOLCELEST PACK DÉGUSTATION – (6x33cl) 6 bouteilles : selon arrivage <b>à emporter uniquement</b>		20,00€
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%), Sémination (8,6%), Merlot (8%), Malbec (6,8%), Cabernet Sauvignon (6,8%)	15,00€	12,50€
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€
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 camérisé	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 SAUCISONS DU MOMENT

7,00€ l'unité, tranché - Supplément pain 1,00€

<b>Beaufort</b>	<b>Peivre</b>	<b>Tomme de Savoie</b>
<b>Herbes de Provence</b>	<b>5 baies</b>	<b>Ail des Ours</b>
<b>Curry</b>	<b>Tartiflette</b>	<b>Chèvre</b>
<b>Génépi</b>	<b>Abondance</b>	<b>Fruits secs</b>
<b>Tomate Basilic</b>	<b>Myrtilles</b>	<b>Fumé</b>
<b>Noix</b>	<b>Chevreuil</b>	<b>Piment d'Espelette</b>
<b>Noisettes</b>	<b>Comté</b>	<b>Sanglier</b>
<b>Nature</b>	<b>Cèpes</b>	

## LES TARTINABLES VÉGÉTARIENS DU MOMENT

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

<b>Artiandré</b> Confit d'artichaut, coriandre, poivre de Kampot	<b>Kipik!</b> Purée de piment rouge à l'ail frais	<b>Auberfigue</b> Caviar d'aubergine à la figue
<b>Artisésame</b> Confit d'artichaut sésame et poivre rouge de Kampot	<b>Ginjal</b> Mousse d'ail confit aux 3 gingembres	<b>Céparti</b> Confit d'artichaut aux cèpes ardéchois
<b>Artimenthe</b> Confit d'Artichaut à la menthe	<b>Figolive verte</b> Pulpe d'olive verte à la figue	<b>Herball</b> Mousse d'ail confit aux herbes fraîches et poivre rouge de Kampot
<b>Artimut</b> Mousse d'artichaut au poivre de Timut	<b>Figolive Noire</b> Pulpe d'olives noires, figue, piment doux	<b>Myrtail</b> Mousse d'ail confit aux myrtilles et poivre vert frais
<b>Artinoix</b> Confit d'artichaut, noix et huile de noix du Périgord	<b>Mielail</b> Mousse d'ail confit, miel du Morvan, 4 épices	<b>Mexicanail(le)</b> Mousse d'ail confit aux piments mexicains et ail frais
<b>Artipénis</b> Confit d'artichaut au pénis rouge du Berry (piment)	<b>Minthail</b> Mousse d'ail confit, menthe, citron vert, piment	<b>Artiherbe</b> Confit d'artichaut aux herbes fraîches et poivre rouge de Kampot
<b>Ayayail</b> Mousse d'ail confit à l'ail frais	<b>Tomail</b> Mousse d'ail confit, tomates, basilic, piment	<b>Aubergine</b> Caviar d'aubergine au poivre de phú-quôc (Vietnam)
<b>Artichail</b> Confit d'artichaut à l'ail frais et au basilic	<b>Poivronnail</b> Confit de poivron aux épices et miel du Morvan	
<b>Artisafran</b> Mousse d'artichaut au safran	<b>Wasail</b> Mousse d'ail confit au wasabi Kipikpa	
<b>Dynamail</b> Mousse d'ail confit, piment dynamite et curry à l'ancienne	<b>Articorreze</b> 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.