




# 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€
<ul style="list-style-type: none"><li>- Pêche blanche</li><li>- Pêche Jaune</li><li>- Pêche de vigne</li><li>- Pomme-Fraise</li><li>- Fraise</li><li>- Poire</li><li>- Abricot</li><li>- Mangue</li><li>- Ananas</li><li>- Framboise</li></ul>		
JOMO – BOISSONS RAFRAÎCHISSANTES (35cl)	5,50€	4,00€
<ul style="list-style-type: none"><li>- Maté glacé passion citron vert</li><li>- Citronnade glacée gingembre</li><li>- Citronnade glacée fleur d'oranger</li><li>- Citronnade glacée mangue</li><li>- Maté glacé grenade litchi</li><li>- Thé vert glacé menthe citron</li><li>- Thé blanc glacé pêche hibiscus</li></ul>		
BRASSEE 24 - GINGER BEER - (33cl)	6,90€	5,50€
FOREST INFUSION - KOMBUCHA (33cl)	6,90€	4,40€
<ul style="list-style-type: none"><li>- Myrtilles</li><li>- Sapin</li><li>- Bouleau</li></ul>		



**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 <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)	6,10€	
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%	50,00€	
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€	
— <del>Vieux, vieilli 5 ans en fûts de chêne</del>	4,90€	



Les pressions  
sont affichées  
au comptoir

## 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€
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€
GALLIA – BIÈRE DE TRAVAIL (33cl) – <0,3% IPA sans alcool, bien houblonnée, notes fruitées	6,50€	4,00€
TOUSSAINT – MICRO IPA (33cl) – 0,5% IPA sans alcool	6,50€	4,00€
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€
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€
MONGOZO - PREMIUM PILSENER (33cl) - 5% Pils <b>sans gluten</b>	6,00€	3,50€
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€



## 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% Rauchbier - bière fumée au cep 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€
LA BOULEDOGUE – BIÈRE DE NOËL (33cl) – 5,5% Ambrée aux épices de Noël	7,50€	5,00€
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€
ELIXKIR – LA RUDE ÉCOLE (33cl) – 6% <b>-20% (DLUO)</b>	7,50€	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% Bière d'Halloween	7,50€	5,50€

## BIÈRES BLANCHES, WHEAT ALES

VOLCELEST - BLANCHE MANDARINE BASILIC (33cl) - 4,5%	6,80€	4,30€
LA JUINE – HIBISCUS (33cl) – 5,5% Blonde hibiscus	6,50€	4,00€

## 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€
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>
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€
HOPALAA – ABSTRACT #10 (44cl) – 6,5% DDH 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 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 – GARGOYLE'S WRATH (44cl) – 10% TDH Triple NEIPA - Nectarón	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€
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, Nectarón, Motueka...	9,90€	7,40€

## BIÈRES LAMBIC, GUEUZE...

	<i>Sur place</i>	<i>A emporter</i>
<p>           OUD BEERSEL – OUDE GUEUZE VIEILLE (37,5cl) – 6,5%            Assemblage de lambics vieilli en fûts         </p>	10,00€	7,50€
<p>           OUD BEERSEL – OUDE KRIEK VIEILLE (37,5cl) – 6%            Assemblage de lambics à la cerise vieilli en fûts         </p>	11,00€	8,50€
<p>           DEKONINCK – OUDE KRIEK (37,5cl) – 5,2%            Lambic cerise vieilli en fûts de chêne         </p>	11,20€	9,00€
<p>           DE STRUISE – DIRTY HORSE (33cl) – 5,5%            Bière belge de fermentation spontanée vieillie 5 ans en fûts de Bordeaux         </p>	9,00€	6,50€
<p>           DE STRUISE – DIRTY HORSE KRIEK (33cl) – 5,5%            Bière belge de fermentation spontanée à la cerise vieillie 5 ans en fûts de Bordeaux         </p>	9,00€	6,50€
<p>           DEN HERBERG – OUDE GEUS GENEREUS (37,5cl) – 6,7%            Assemblage de lambics de 4 à 7 ans d'âge vieillis en fûts de chêne         </p>	12,00€	9,50€
<p>           DEN HERBERG – OUDE GUEUZE DEVILLÉ À L'ANCIENNE (37,5cl) – 6,7%            Assemblage de lambics vieillis en fûts de chêne         </p>	10,00€	7,50€
<p>           VERZET – OUD BRUIN CHERRY 2022 (33cl) – 6%            Bière rouge/brune flamande aux cerises         </p>	10,00€	7,50€
<p>           LAMBIK FABRIEK – JUICY &amp; WILD MUSCAR-ELLE (37,5cl) – 6,8%            Lambic vieilli sur lie de raisin belge Muscaris         </p>	11,00€	8,50€
<p>           LAMBIK FABRIEK – OUDE GUEUZE BRET-ELLE (37,5cl) – 5,5%            Assemblage de lambics vieillis en fûts de chêne         </p>	10,00€	8,00€
<p>           LAMBIK FABRIEK – OUDE KRIEK JART-ELLE (37,5cl) – 6,4%            Lambic aux cerises         </p>	10,90€	8,00€
<p>           BOERENERF – OUDE KRIEK (37,5cl) – 7%            Assemblage de lambics vieux et jeunes macérés aux 3 variétés de cerises         </p>	14,90€	12,50€
<p>           OUD BEERSEL – FRAMBOISES (37,5cl) – 5%            Lambic Belge traditionnelle         </p>	12,00€	9,50€
<p>           BACCHUS – FRAMBOISES <b>ou</b> CERISES (37,5cl) – 5%            Lambic aux framboises <b>sur place uniquement</b> </p>	8,90€	
<p>           CANTILLON – GUEUZE (37,5cl) – 5,5%            Assemblage de Lambics d'âges différents         </p>	14,90€	14,90€
<p>           CANTILLON – KRIEK (37,5cl) – 6%            Lambic aux cerises ; 200g/L de griottes         </p>	15,90€	15,90€
<p>           CANTILLON – ROSÉ DE GAMBRINUS (37,5cl) – 5%            Lambic aux framboises ; 200g/L de framboises         </p>	15,90€	15,90€

## BIÈRES SOUR, BERLINER WEISSE, GOSE...

	<i>Sur place</i>	<i>A emporter</i>
<p>           VOLCELEST - GOSE MENTHE ABRICOT (33cl) - 6,5%         </p>	7,10€	4,60€
<p>           O'CLOCK – HITZEFREI PÊCHE (33cl) – 6,5%            Berliner weisse à la pêche de vigne         </p>	8,50€	5,50€
<p>           O'CLOCK – HITZEFREI FRUITS ROUGES (33cl) – 6,5%            Berliner weisse framboise, cassis, myrtille         </p>	8,50€	5,50€
<p>           L'INSTANT – TROPIC LIKE IT'S HOT (44cl) – 5,5%            Sour Mangue, Goyave, Fruit de la passion, Kumquat         </p>	9,90€	7,40€
<p>           O'CLOCK – PRIDE (44cl) – 6,6%            Sour mangue, passion, citron vert         </p>	9,50€	7,00€

## BIÈRES SOUR, BERLINER WEISSE, GOSE...(suite)

	<i>Sur place</i>	<i>A emporter</i>
GALLIA - SOUR VRAGGOT RHUBARBE (66cl) - 6,7% Vièrre au miel, au cépage blanc de Gaillac, barriquée 9 mois, macérée avec de la rhubarbe	8,90€	7,50€
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€
GRAND PARIS – TIMUT DES BOIS (44cl) – 5,4% Gose mûre et poivre de Timut	9,00€	6,50€
GRAND PARIS – LE BON VIEUX TEMPS (33cl) – 5,4% Assemblage de sour saison vieilles en fûts de rhum et de vin	8,90€	6,40€

## BIÈRES BRUNES, STOUTS, PORTERS et BARLEY WINES

	<i>Sur place</i>	<i>A emporter</i>
TRAPPIST WESTVLETEREN 12 (33cl) – 10,2% <b>La meilleure bière du monde!</b> 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) – 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€



# BIÈRES D'EXCEPTION

	<i>Sur place</i>	<i>A emporter</i>
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%), Saint-Emilion (8,6%), Merlot (8%), Malbec (6,8%), Cabernet (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 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€
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 PETIT MAZET – CHARDONNAY  
Domaine du Clos des Lumières – Côtes du Rhône  
Vin rond et sec avec des notes de poire fraîche et de miel
- LE PETIT MAZET – VIOGNIER  
Domaine du Clos des Lumières – Côtes du Rhône  
Blanc sec aux notes estivales de fleur blanche, pêche et fraise
- LE CANON DU MARÉCHAL – VIOGNIER-MUSCAT  
Domaine Cazes - Côte Catalane-Roussillon  
Fruits blancs, notes d'agrumes et de fleurs
- PICPOUL DE PINET – PIQUEPOUL  
Domaine des Terres Blanches – Languedoc  
Blanc sec vif et minéral aux saveurs citronnées
- ROLLE IN STONE – VERMENTINO  
Domaine Cazes – Roussillon  
Blanc sec minéral et rafraîchissant aux arômes d'agrumes

**Le verre**    **La bouteille**

5,50€    24,00€

5,50€    24,00€

28,00€

32,00€

35,00€

### Blanc moelleux et rosé

*Selon arrivage*

**Le verre**    **La bouteille**

5,50€    24,00€

### Rouges

- LE PILORIS – PINOT NOIR  
Domaine Jacky Preys – Val de Loire  
Vin léger et souple, notes de cerises et d'épices
- ANNÉE LUMIÈRE – CÔTES DU RHÔNE VILLAGES  
Domaine du Clos des Lumières  
Vin rond et puissant aux arômes de mûre et de cassis
- LE PETIT PAIN AU RAISIN – NATURE SANS SULFITES  
Domaine Charles Pain – Chinon  
Cabernet franc juteux, gourmand et rafraîchissant
- SANCTO LUPO – PIC SAINT-LOUP  
Domaine des Rocs – Languedoc  
Grenache et Syrah  
Vin puissant et intense, notes de myrtilles

**Le verre**    **La bouteille**

5,50€    24,00€

28,00€

30,00€

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€**

<b>Beaufort</b>	<b>Poivre</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>Artiandre</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>Ginjail</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>Herbail</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>Poivronmiel</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.*