



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 | | |
| - 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 | | |
| 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%) | | |

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€ |

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% -20% (DLUO) 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 sans gluten | 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% -30% (DLUO) American Pale Ale aux houblons Amarillo et Simcoe | 7,90€ | 5,40€ |



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% 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€ |
| 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) – 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% -20% (DLUO) | 8,00€ | 5,50€ |
| DELABONNE – WEST COAST IPA (33cl) 6,8% -30% (DLUO) | 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% -20% (DLUO) IPA légère et rafraîchissante | 6,80€ | 4,30€ |
| PANAME - LOUISE LA REBELLE (33cl) - 4,2% Session IPA sans gluten | 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 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 – GARGOYLE'S WRATH (44cl) – 10% TDH Triple NEIPA - Nectaron | 9,90€ | 7,40€ |
| GAME OVER – BERSERKER'S FURY (44cl) – 8% DDH West Coast DIPA Cascade/Simcoë | 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, Nectaron, Motueka... | 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 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€ |
| 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€ |
| O'CLOCK – PRIDE (44cl) – 6,6% Sour mangue, passion, citron vert | 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% Vière 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 vieillies 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% <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 – 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 & Verdöemenist 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

Sur place A emporter

| | |
|---|--------|
| VOLCELEST PACK DÉGUSTATION – (6x33cl) 6 bouteilles : selon arrivage à emporter uniquement | 20,00€ |
| BRUSSELS BEER PROJECT – TIME MACHINE (75cl) – 5,5% Saison Lambic Rhubarbe | 18,00€ |
| BRUSSELS BEER PROJECT – CIDER LAMBIC(75cl) – 6,5% Mélange lambic et cidre (poire et pomme) | 18,00€ |
| 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€ |
| AMMONITE – VENDANGE GROSEILLE (75cl) – 6% Fermentation spontanée aux groseilles | 27,00€ |
| HOPPY ROAD – DEVIATION (75cl) – 5,3% Grape ale fermentée en foudre sur marcs de pinot noir | 18,00€ |
| BEVOG – DREAMS (33cl) – 19,6% Eisbock Barley wine | 21,90€ |
| LA DÉBAUCHE – SACRED HEART XI (33cl) – 26% Eisbock Pastry stout crème brûlée | 19,90€ |
| LA DÉBAUCHE – SACRED HEART XII (33cl) – 26% Eisbock Pastry stout Pecan pie | 19,90€ |
| 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€ |
| NANO BRASSERIE SPO – ABRICOTS D'AMPHORE (75cl) – 6,4% Saison vieillie 6 mois en foudre alsacien puis 3 mois en amphore | 20,00€ |
| LA DEBAUCHE – SLICE OF HEAVEN (33cl) – 24% Eisbock Brett cerise vieilli 20 mois en fût de cognac | 22,90€ |
| HET BOERENERF – ROYAL (75cl) -- 8% Assemblage d'hydromel, de lambics jeunes et vieux, macérés au cassis | 25,00€ |
| CANTILLON – GRAND CRU BRUOCSELLA (75cl) - 5% Lambic millésimé | 25,00€ |
| CANTILLON – SANG BLEU (75cl) – 6% Assemblage de lambic et de camérisé | 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€ |
| CANTILLON – VIGNERONNE (75cl) – 7,5% Lambic de 2 ans macéré avec du raisin Viognier | 25,00€ |
| CANTILLON – SAINT LAMVINUS (75cl) 7% Assemblage de lambics de 16 à 18 mois d'âge moyen avec du raisin Merlot | 25,00€ |
| CANTILLON – IRIS (75cl) – 6,5% Lambic belge houblonné à froid | 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€ |
| CANTILLON – ASHANTI (75cl) – 5,5% Lambic belge 2 ans au poivre noir des Gorilles | 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€

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

LES TARTINABLES VÉGÉTARIENS DU MOMENT

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

| | | |
|---|--|--|
| Artiandré Confit d'artichaut, coriandre, poivre de Kampot | Kipik! Purée de piment rouge à l'ail frais | Auberfigue Caviar d'aubergine à la figue |
| Artisésame Confit d'artichaut sésame et poivre rouge de Kampot | Ginjal Mousse d'ail confit aux 3 gingembres | Céparti Confit d'artichaut aux cèpes ardéchois |
| Artimenthé Confit d'Artichaut à la menthe | Figolive verte Pulpe d'olive verte à la figue | Herbail Mousse d'ail confit aux herbes fraîches et poivre rouge de Kampot |
| Artimut Mousse d'artichaut au poivre de Timut | Figolive Noire Pulpe d'olives noires, figue, piment doux | Myrtail Mousse d'ail confit aux myrtilles et poivre vert frais |
| Artinoix Confit d'artichaut, noix et huile de noix du Périgord | Mielail Mousse d'ail confit, miel du Morvan, 4 épices | Mexicanail(le) Mousse d'ail confit aux piments mexicains et ail frais |
| Artipénis Confit d'artichaut au pénis rouge du Berry (piment) | Minthal Mousse d'ail confit, menthe, citron vert, piment | Artiherbe Confit d'artichaut aux herbes fraîches et poivre rouge de Kampot |
| Ayayail Mousse d'ail confit à l'ail frais | Tomial Mousse d'ail confit, tomates, basilic, piment | Aubergine Caviar d'aubergine au poivre de phú-quôc (Vietnam) |
| Artichail Confit d'artichaut à l'ail frais et au basilic | 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.