

# 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](https://www.facebook.com/BarBiereOrsay)  
@Hall\_Of\_Beer  
[www.hallofbeer.fr](http://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 5 produits /planche, composition selon arrivage	14,00€
SAUCISSON <i>selon arrivage</i> liste des saveurs disponibles à consulter au comptoir	7,00€
SUPPLÉMENT PAIN	1,00€
TARTINABLE VEGAN / VÉGÉTARIEN <i>selon arrivage</i> Pot de 90g, servi avec demi baguette tranchée liste des saveurs disponibles à consulter au comptoir	7,50€
CHIPS bol	2,50€
TOMATE BURRATA basilic frais, huile d'olive, crème de balsamique	9,90€

## Boissons sans alcool

	<i>sur place</i>	<i>à emporter</i>
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 <i>selon arrivage</i> (33cl)	3,90€	2,40€
LIMONADE (25cl)	3,90€	2,40€
PERRIER ou SAN PELLEGRINO <i>selon arrivage</i> (33cl)	3,90€	2,40€
JUS ARTISANAUX JUSTE (25cl)	5,50€	4,00€
- Fraise		
- Pêche jaune		
- Poire		
- Abricot		
- Ananas		

## Boissons Chaudes

ESPRESSO ou ALLONGÉ	1,50€
DOUBLE ESPRESSO	3,00€
THÉ ou INFUSION	2,50€

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

## AUTRES ALCOOLS

ROSÉ PAMPLEMOUSSE (12,5cl) <i>selon arrivage</i>	5,00€
CHOUCHEN (6cl) – 13%	3,50€
HYDROMEL des BONS MIELS DU VEXIN (6cl)	
- Demi-sec : vieilli 2 ans en fûts de chêne	4,50€
- Vieux : vieilli 5 ans en fûts de chêne	4,90€
KIR (12,5cl) violette, cassis, mûre, pêche <i>selon arrivage</i>	5,00€
MARTINI (6cl) – 14,4% rosso, rosato ou bianco <i>selon arrivage</i>	5,50€
BAILEY'S (6cl) – 17%	5,50€
CHAMPAGNE Bouteille Baudin Fils cuvée Réserve (75cl) – 12%	40,00€
CIDRE FRANÇAIS SASSY (33cl)	6,50€
- La Sulfureuse : Rosé – 3%	
- Small Batch : Brut – 5%	
- Le Vertueux : Poiré – 2,5%	
- L'Angélique : Demi-sec bio – 4%	
- Sans alcool – 0,0%	

## Bières

### Bières Sans ALCOOL

	<i>sur place</i>	<i>à emporter</i>
MAISEL & FRIENDS – MAISEL's WEISSE (33cl) – 0,5% Blanche allemande sans alcool	6,90€	5,50€
FUNKY FLUID – FREE CLOUDY (50cl) – <0,5% NEIPA sans alcool	7,50€	6,00€
BRULO – CASCADIAN TIDES (33cl) – 0% Stout houblonnée sans alcool	6,90€	5,50€
BRULO – GOSE 5 FRUITS (33cl) – 0% Gose mangue, passion, goyave, abricot, orange sans alcool	6,90€	5,50€
TOUSSAINT – MICRO IPA (33cl) – 0,5% IPA sans alcool	6,50€	4,00€
PERLE – PERLITA (33cl) – 0,2% Blonde sans alcool	6,50€	4,00€

## Bières Blondes

	<i>sur place</i>	<i>à emporter</i>
HUYGHE – MONGOZO PREMIUM (33cl) – 5% Pilsner <b>sans gluten - SUR PLACE UNIQUEMENT</b>	7,90€	
LA VAUGERMAINE – PINOT NOIR (33cl) – 6% Blonde au moût de Pinot noir	8,20€	5,70€
VOLCELEST – BLONDE (33cl) – 5,7%	6,90€	4,40€
OX – GAMES ON (44cl) – 4,5% Blonde légère	6,70€	4,20€
GRAND PARIS – EXPRESS (33cl) – 4,5% Pale ale légère	6,90€	4,40€
THIRIEZ – BLONDE D'ESQUELBECQ (33cl) – 6,5%	6,50€	4,00€
THIRIEZ – LES QUÉBÉCOISES (33cl) – 5,5% Blonde traditionnelle au froment	6,50€	4,00€

## Bières Ambrées

	<i>sur place</i>	<i>à emporter</i>
VOLCELEST – AMBRÉE (33cl) – 6%	6,90€	4,40€
VNDL – CORUM (33cl) – 5% Ambrée	7,50€	6,00€
THIRIEZ – AMBRÉE D'ESQUELBECQ (33cl) – 6,5%	6,50€	4,00€

## Bières Blanches

	<i>sur place</i>	<i>à emporter</i>
BRASSERIE BUCHER BERNARDSWILLER – FMR#1 (33cl) – 8,90€ BBB - Blanche grenade, combawa et gingembre	8,90€	6,40€
PIGGY BREWING – CARTE BLANCHE (33cl) – 5% Blanche houblonnée	8,40€	5,90€
PERLE – BLANCHE PERLE ET LES 7 GRAINS (33cl) – 4,8% Blanche légère multi-céréales	6,50€	4,00€

## Bières IPA (India Pale Ale)

	<i>sur place</i>	<i>à emporter</i>
LA BARQUE – OVUM XVII (33cl) – 3,8% Session IPA	8,90€	6,40€
PIGGY BREWING – CALIBRE 8 (33cl) – 8% Double IPA Citra Mosaic	8,50€	5,90€
VOLCELEST – NEIPA (33cl) – 7% New England IPA	7,90€	5,40€

## Bières Triples

	<i>sur place</i>	<i>à emporter</i>
LA BARQUE – BOS BELLICUS (33cl) – 8,5% Triple Brune	8,90€	6,40€
BRASSERIE DE LA SENNE – JAMBE DE BOIS (33cl) – 8% Hoppy Triple <b>SUR PLACE UNIQUEMENT</b>	7,90€	
VOLCELEST – TRIPLE (33cl) – 8%	7,90€	5,40€
DE RANKE – GULDENBERG (33cl) – 8% Blonde d'abbaye traditionnelle houblonnée à froid		

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

	<i>sur place</i>	<i>à emporter</i>
STU MOSTOW – WILD (37,5cl) – 6% Sour sauvage cerise vanille	12,50€	10,00€
PIGGY BREWING – SHORBA (33cl) – 4,2% Sour framboise	8,50€	6,00€
GRAND PARIS – PRESSE-FRAMBOISE (33cl) – 4,5% Sour framboises	7,50€	5,00€
CANEDIGUERRA – BERLINER WEISSE (33cl) – 3,2% Sour - légèrement acidulée	6,50€	4,00€

## Bières lambic, gueuze, kriel (bières acides)

	<i>sur place</i>	<i>à emporter</i>
OUD BEERSEL – OUDE KRIEK VIEILLE (37,5cl) – 6,5% Lambic aux vraies griottes	12,00	9,50€
CANTILLON – ROSÉ DE GAMBRINUS (37,5cl) – 5% Lambic à la framboise	15,00€	15,00€
BRASSERIE DE LA SENNE x CANTILLON – WADESDA (33cl) – 8% Assemblage de Jambe de Bois - la Triple de la brasserie de la Senne - et de Lambic de chez Cantillon.	8,50€	6,00€
CANTILLON – KRIEK (37,5cl) – 6% Lambic aux cerises	15,00€	15,00€
CANTILLON – GUEUZE (37,5cl) – 6% Assemblage de lambics vieillies 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€
DECONINCK – OUDE KRIEK (37,5cl) – 6,5% Lambic aux cerises (++) mûrie en fûts de chêne	11,20€	8,70€
LAMBIEK FABRIEK – JUICY & WILD MUSCAR-ELLE (37,5cl) – 8,8% Assemblage de lambics macérés avec du raisin Muscaris	11,00€	8,50€
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€

## Bières brunes, stouts, porters

	<i>sur place</i>	<i>à emporter</i>
BARQUE – OVUM XVI (33cl) – 10% Scotch Ale	7,90€	5,40€
LA DÉBAUCHE – SACRED HEART XI (33cl) – 26% Eisbock Imperial Stout crème brûlée	19,90€	19,90€
LA DÉBAUCHE – SACRED HEART XII (33cl) – 26% Eisbock Imperial Stout Pecan Pie (noix de pécan)	19,90€	19,90€
LA DÉBAUCHE – BLACK SIN (33cl) – 10% Imperial stout pruneau mirabelle	8,50€	6,00€
DE STRUISE – BLACK DAMNATION (33cl) – 14,3% Imperial stout belge vieillie en fûts de whisky	14,00€	11,50€
DE STRUISE – SINT AMATUS RESERVA (33cl) – 10,5% Quadruple brune vieillie en fûts de bourbon	8,20€	5,70€
DE STRUISE – PANNEPOT (33cl) – 10% Dark strong ale belge	7,90€	5,40€
DE STRUISE – RYE RESERVA (33cl) – 10% Triple brune vieillie en fûts de bourbon	9,00€	6,50€
VERZET – NAKED KAMERADSKI (33cl) – 15% Russian Imperial Stout	14,00€	11,50€
VERZET – NAUGHTY NAPOLEON (33cl) – 15% Imperial stout aux notes de fruits secs et de caramel	14,00€	11,50€
VERZET – OUD BRUIN CHERRY (33cl) – 6% Brune belge barriquée aux cerises	10,00€	7,50€
TRAPPIST WESTVLETEREN 12 (33cl) – 10,2% Quadruple belge <b>meilleure bière du monde!</b>	17,00€	14,50€
KEES – BARREL PROJECT PEATED (33cl) – 10% Imperial stout vieillie 12 mois en fûts de whisky Laphroaig	9,50€	7,00€

## Barley Wines - vins d'orge

	<i>sur place</i>	<i>à emporter</i>
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 <b>-20% (DLUO)</b>	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€

## Grandes bouteilles

	<i>sur place</i>	<i>à emporter</i>
<p> <b>OULD BEERSEL – SCHAARBEEKSE OUDE KRIEK (75cl) – 7%</b>            Kriek à l'ancienne aux griottes de Schaarbeek         </p>	25,00€	22,50€
<p> <b>CANTILLON – KRIEK (75cl) – 6%</b>            Kriek : lambic aux cerises         </p>	25,00€	25,00€
<p> <b>CANTILLON – GRAND CRU BRUOSCELLA (75cl) – 5%</b>            Lambic millésimé 2017-2018         </p>	25,00€	25,00€
<p> <b>CANTILLON – SAINT LAMVINUS (75cl) – 7,5%</b>            Assemblage de Lambics 16-18 mois et de Merlot         </p>	25,00€	25,00€
<p> <b>CANTILLON – SANG BLEU (75cl) – 6%</b>            Assemblage de Lambic et de camerise (baie de chèvrefeuille bleu comestible).         </p>	25,00€	25,00€
<p> <b>CANTILLON – VIGNERONNE (75cl) – 6,5%</b>            Assemblage de lambic de deux ans et de viognier         </p>	25,00€	25,00€
<p> <b>DE RANKE – BACK TO BLACK (75cl) – 9,5%</b>            Export porter amère         </p>	20,00€	18,00€
<p> <b>BRASSERIE AU BARON – NOBLESSE OBLIGE (75cl) – 4,7%</b>            Collab Jester-King - Blonde aromatique, amère et fruitée <b>-20% (DLUO)</b> </p>	18,00€	16,00€
<p> <b>CA' DEL BRADO – CERBERO PURPLE LABEL 2020 (37,5cl) – 9,8%</b>            Old ale vieillie en fûts de vin sur moût de raisin Trebbiano         </p>	25,00€	22,50€
<p> <b>SULAUZE – BAIE DU PRIEURÉ (75cl) – 8%</b>            Sauvage. Assemblage de bières Brettées framboise et de triple vieillie en foudre de vin rouge du domaine de Sulauze pendant 1an         </p>	24,90€	22,40€
<p> <b>IRON – SAUVAGE CAFÉ (75cl) – 7%</b>            Brune aux grains de café du Guatemala vieillie en fût         </p>	18,90€	16,40€
<p> <b>IRON – SAUVAGE MENTHE FRAMBOISE (75cl) – 7%</b>            Blonde à fermentation mixte vieillie en fût         </p>	19,90€	17,40€
<p> <b>WILD NATION – ZALDU (75cl) – 4,5%</b>            Blonde sauvage vieillie en fûts de chêne         </p>	21,90€	19,40€
<p> <b>WESTBROOK x EVIL TWIN – IMPERIAL MEXICAN BISCOTTI CAKE– BREAK (75cl) – 10,5%</b>            Brune café, cannelle, amandes, cacao, vanille et piment habanero!         </p>	19,90€	17,40€

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



wine

## Rouge



**Pinot Noir - Jacky Preys**

5.5€

24€

Vin léger et souple.

Cerises juteuses, pincée d'épices,

Une texture si soyeuse qu'elle glisse toute seule...

**Côtes du Rhône village - Clos des lumières**

28€

Mûres, cassis, un vin rond et puissant.

Fruits noirs sous le soleil, et pointe de garrigue qui chatouille pour vous chatouiller le nez !

**Le Petit pain au raisin Chinon - Charles Pain**



30€

Fraises rafraichissantes.

Un cabernet franc, juteux et gourmand.

Comme un pain aux raisins que l'on ne peut pas s'empêcher de dévorer !

**Pic St Loup - Sancto Lupo - Brigitte Jeanjean**



35€

Myrtilles, puissant et intense !

C'est un peu le bad boy élégant du Languedoc : intense, sauvage et charmeur. Entre ses notes de fruits noirs bien mûrs, de garrigue et de poivre, il t'embarque direct sur un sentier parfumé au cœur des Cévennes !



wine

## Blanc



### Chardonnay - Clos des lumières

Poire fraîche, rond et sec

Une subtile balance entre pomme, poire et touche de miel !

5.5€

24€

### Viognier - Clos des lumières

Fleur blanche, pêche et fraise

Une balade en été : florale, fruitée

Un vin qui donne envie de refaire le monde...  
ou au moins de remplir son verre !

24€

### Canon du Maréchal Côte catalane - Domaine Cazes

Fruits blancs, notes d'agrumes et de fleurs,

Mène la charge avec éclat et désaltère les troupes en un clin d'œil. Un vrai chef de brigade pour l'apéro !



7€

28€

### Terre Blanches Picpoul de pinet - Brigitte Jeanjean

Citron minéral et vif.

Les pieds dans le sable du lac de Thau.

Ce Picpoul révèle de belles saveurs citronnées avec une légère pointe iodée rafraîchissante !



32€

### Vermentino Rolle in Stone - Domaine Cazes

Pêche, zeste d'agrumes et fleur d'accacia.

C'est un peu le Rolling Stones des vins : énergétique, rock'n'roll et plein de caractère !

Avec ses arômes d'agrumes, sa minéralité et son côté rafraîchissant, il fait bouger les papilles comme un riff de guitare !



35€