

LA CARTE DU MIDI

Entrecôte de boeuf (300g) 20.90€

frites salades

Tartare de Boeuf (180g) 16,90 €

frites et Salade,

Pavé de Rumsteak (180g) 16,90 €

frites et salade, sauce au choix

Steak hâché façon bouchère 14,90 €

180g, frites et salade

Burger du jour 16.90€

Burger fish 16.90€

Croustillant de poisson, crème aux herbes, tomates
salade, oignon.

Carbonade blonde, frites 14.90€

Fish and chips, frites 14.90€

Salade César 14,90 €

salade, tomates, poulet, œuf,
Parmesan, sauce César et croûtons

Salade Vercingétorix 14,90 €

salade, tomate, œuf, jambons de pays
lardons, cantal et croûtons

Salade du moment

SALADE LANDAISE : gésier, magret fumé, patate sauté

FORMULE PINTE

La carbonade ou le fish and chips
avec une Pinte pression
(50 cl) de votre choix 19.90€



FORMULES DU JOUR

Entrée + Plat ou Plat + Dessert 16,90 €

Entrée + Plat + Dessert 19,90 €

Entrées - 4€

Fromage de tête de veau

*

Petite salade César

Plats - 14,90 €

Poulet rôti
légumes sautés

*

Araignée de porc et travers
frites

Desserts - 5 €

Assiette de fromage

*

Flan patissier

*

Brownie à la crème anglaise

*

Café gourmand +2€

Prix TTC Service compris

Viande d'origine Union Européenne - Carte des allergènes disponible
sur demande - Plats végétariens sur demande

LES PRESSIONS

KOCHERSBIER

3.50 € - 25 cl

6.50 € - 50 cl

4 %

Blonde et légère

IPA Terrano

5 € - 25 cl

9 € - 50 cl

5%

Houblonnée
et fruitée

l'AMBREE

TERRANO 77

5 € - 25 cl

9 € - 50 cl

7.5%

Hapkins

4.5 € - 25 cl

8 € - 50 cl

8.3%

Légère amertume
et maltée

Liefmans fruitesse rouge

4.50 € - 25 cl

8 € - 50 cl

3.8%

BLONDE TERRANO 77

4 € - 25 cl

7 € - 50 cl

6.5%

Affligem blanche

4.5 € - 25 cl

8 € - 50 cl

4.8%, douce et
subtile

LES BIERES CRAFTS DU MOMENT 33 cl

PRIX DECOUVERTE 12H-14H30

FAUBOURG de Bap Bap 4.90€

Lager dorée et limpide, malt d'orge à l'amertume modérée 4.5% 33cl

GRAND'PA de Grand Paris 4.90€

Saison multigrains non filtrée, malt d'orge, d'épeautre, flocons d'avoine, de blé, de seigle 6.5% 33cl

CARTE BLANCHE Piggy 5.90€

Blanche, malt d'orge et de blé, houblonnée et fruitée 5% 33cl

LA BAGARRE de la Dilettante 5.90€

Black ipa, houblonnée et noire, malt d'orge et de sarrazin 6% 33cl

Dunkel de Bap Bap 4.90€

Lager d'hiver, sombre, malt d'orge, notes florales et herbacée 5.6% 33cl

LEMONA FALL de Piggy 9.90€

Malt de blé et d'orge, citron, citron vert, bergamote, vanille 7.5% 44cm

Brasseries
artisanales

Prix TTC Service compris

LES AUTRES CRAFT

"LAGER"

Bonjour	6.90 €
Blonde aux notes de miel et de céréales 4.5°	
Suerte	7.90 €
Mexican Lager aux notes de fruits tropicaux 5°	

"RUSTIQUES ET TRADITIONNELLES"

Grand'Pa	6.90 €
Blonde rustique aux arômes de foin 6.5°	
Orange Mécanique	6.90 €
Saveurs d'épices et miel d'acacia 7°	
Cherry Mécanique	6.90 €
Bière fruitée aux saveurs de cerise 7.5°	
Barrique Mécanique	6.90 €
Blonde élevée en fût de whisky Armorik 7°	
Amicizia	6.90 €
Blonde au fenouil sauvage et orange 5°	
Double Belge	6.90 €
Ambrée, notes de caramel et chocolat 7°	
Salamandra	7.90 €
Blonde Bio, sèche arômes de chèvrefeuille 6.5°	
La Ouache	11.90 €
Bière triple, notes épicées et herbacées 8°	
Calvados Zestus	11.90 €
Blonde élevée en fût de Calvados 12.5°	
Eclipses	11.90 €
Blonde, notes de raisins et mirabelles 8°	

"AMBREE ET FUMEE"

Smoke on the Water	6.90 €
Fumée aux notes de bois de hêtre 6°	

"NOIRES"

Dunkel	6.90 €
Douce et aux notes de biscuits 5.6	
Mica	6.90 €
Bière de soif légèrement torréfiée 5°	
Lunatique	7.90 €
Saveurs de café, pralin et amandes 4.6°	
Mister Joe	7.90 €
Aux saveurs de café 5°	
Nevermore	7.90 €
Elevée en fût de Bourbon 9.5°	
Demi Mondaine	11.90 €
Aux notes de moka, café et chocolat 11°	
Peattoresque	11.90 €
Elevée en fût de single malt 12.5°	

"BLANCHES"

Dauphin Atomique	6.90 €
Blanche aux notes de framboises 4.5°	
Wheat Ale	6.90 €
Blanche aux saveurs fruitées 5.1°	
Peace Connection	7.90 €
Fruitée et saveurs de goyave et mangue 4.8°	

"HOUBLONNEES"

Mongy	6.90 €
Blonde aux saveurs de biscuits 6.2°	
Road Soif	6.90 €
Blonde aux notes florales et fruitées 5°	
Pick Me Up	7.90 €
Notes de cacao et noisettes grillées 4.5°	
La Bringue	7.90 €
Fruitée aux saveurs exotiques 4.5°	
Gyrophare sur le boulevard	7.90 €
Blonde légère et fruitée 4.4°	
Papillon IPA	7.90 €
Blonde aux notes de fruits exotiques 6°	
Eroica	7.90 €
Blonde, sèche et assez juteuse 6.5°	
Funky Sopi	7.90 €
Double aux notes fraîches d'agrumes 6°	
Petite Montagne	7.90 €
Blonde légèrement trouble et dorée 4°	
Sex Ale & Rock'n Roll	7.90 €
Ambrée aux notes de miel et agrumes 8°	
C'est Tipar	7.90 €
Triple aux vives notes fruitées 9.7°	
Icauna-44 cl	8.90 €
Blonde de soif, croustillante et maltée 4.8°	
Icauneipa-44 cl	8.90 €
Indian Pale Ale légère et aromatique 5.6°	

"ACIDES"

Rub a Dub	7.90 €
Fruitée, aromes de mirabelle et vanille 4.5°	
Volupté du Chaos	7.90 €
Blanche, notes d'agrumes et coriandre 4.5°	
Lemona Fall-44 cl	11.90 €
Blonde gourmande façon tarte au citron 7.5°	
Grenats 2022	11.90 €
Noire macérée de marc de grenades 7.3°	
Airelle Sauvage-37.5 cl	14.90 €
Fruitée aux airelles sauvages 6.5°	

Toutes les bières ont une contenance de 33 cl mise à part les bières dont la contenance spécifique est stipulée

Prix TTC Service compris

Boissons

BEER COCKTAIL

Mojito beer 7€

Bière blonde, rhum blanc, menthe fraîche, sucre de canne

Spritz Beer 7€

Bière blonde, jus de citron, Apérol

Monaco 25cl 4€, 50cl 8€

Grenadine, limonade, bière.

Panaché 25cl 3.50€, 50cl 6.50

Bière limonade

Picon bière 25 cl 5€, 50cl 8€.

Bière, picon

LES SOFTS 4€

Jus de fruits - 25 cl

orange, ananas, abricot, pomme, tomate, pamplemousse, mangue

Coca-cola, Coca-cola zero - 33 cl

Ice-Tea - 25 cl

Limonade 25 cl

Sprite - 25cl

Orangina 25cl

Schweppes agrumes 25 cl

SchweppesTonic 25 cl

Perrier 33 cl

LES BOISSONS CHAUDES

En salle/au bar

Café 1.70€/1.30€

Décaféiné 1.70€/1.30€

Noisette 2.00€/1.50€

Café serré 1.70€/1.30€

Double Café 3.40€/2.80€

Café allongé 2.00€/1.50€

Café Crème 2.80€/2.50€

Cappuccino 3.60€/3.60€

Thé, Infusion 3.00€/3.00€

Chocolat 3.50€/3.00€

LES EAUX MINERALES

25CL 3€ - 50CL 3.50€ - 1l 4.50€

Vittel

San Pellegrino

LES VINS

A l'ardoise, demandez nous conseil.

VINS EN PICHET

Vignes Antiques IGP Pays d'Oc

Rouge MERLOT - Rosé CINSAULT

25cl 5,50€

50cl 9.90€

CIDRES ARTISANAUX

Ti Lo cidre brut bio 6.90€

Mama fruta cidre de clémentine 7.90€

LES APERITIFS 4€

Kir 12 cl

Martini blanc 4 cl

Campari 4 cl

Lillet blanc 4 cl

Ricard, Pastis 2 cl

Porto Grahams white 4 cl

LES ALCOOLS 4cl 6€

Rhum 3 ans, Rhum blanc,

Cachaca, Gin, Bombay original,

Vodka Absolut, Tequila Camino

Real, Whisky Ballantines,

Eau de vie (prune, poire, mirabelle),

Calvados, Cognac, Armagnac,

Limoncello,

Get 27, Get 31