




# 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>	8,50€
SAUCISSON – <i>Selon arrivage, à choisir au comptoir</i>	7,00€
CHIPS	2,00€
TOMATE BURRATA – <i>Selon arrivage</i>	9,90€

## 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		
- <del>Ananas</del>		
- 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		
- Citronnade glacée fruits rouges		
- Maté glacé grenade litchi		
- Thé blanc glacé pêche hibiscus		
UMÀ - GINGER BEER - (33cl) Légèrement épicée	6,90€	5,50€



**CARAFE D'EAU GRATUITE**



# BOISSONS CHAUDES

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

# VINS ET AUTRES ALCOOLS

	<i>Sur place</i>	<i>A emporter</i>
VIN ROUGE, ROSÉ, BLANC SEC ET BLANC MOELLEUX <i>Selon arrivage</i>		
Verre (12,5cl)	5,50€	
Bouteille (75cl)	24,00€	
CHOUCHEN (6cl) – 13%	3,50€	
Verre (6cl)		
KIR violette, cassis, mûre ou pêche <i>selon arrivage</i>		
Verre (6cl)	6,10€	
GET 27		
Verre (6cl) - 17,9%	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%)		
- 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	4,50€	
— <del>Vieux, vieilli 5 ans en fûts de chêne</del>	4,90€	



# 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€
MAISEL & FRIENDS – ALKOHOLFREI PALE ALE– <0,5% Pale ale sans alcool	6,50€	4,00€
TOUSSAINT – MICRO IPA (33cl) – 0,5% IPA sans alcool	6,50€	4,00€
PRIZM – NEIPA (33cl) – 0,0% Neipa aux fruits tropicaux et pamplemousse	6,50€	4,00€
PANAME – LA FACE CACHÉE – NEIPA (33cl) – 0,0% Notes houblonnées, texture douce	7,50€	5,00€

# 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€
VOLCELEST – RÉCOLTE (33cl) – 7% Blonde houblonnée	6,60€	4,10€

# 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€
FAUVE – TROIS FOIS PLUS (33cl) – 8,5% Triple belge française	8,00€	5,50€



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€
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 – SANSÀ (33cl) – 6% <b>-20% (DLUO)</b>	8,00€	5,50€
MALPOLON – GARDE FOU (33cl) – 7,3% Bière de garde ambrée	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>
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€
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€
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 Nectarón	10,00€	7,50€
VERDANT – CREATE DANGEROUSLY (44cl) – 8% Double IPA avec de la purée de fruit de la passion, aux houblons Mosaic, Nectarón et Eclipse	12,50€	10,00€

## BIÈRES IPA (INDIA PALE ALE) - suite

	<i>Sur place</i>	<i>A emporter</i>
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€
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€
FAUVE x WHIPLASH – AU PIED DE L'ARC EN CIEL (44cl) – 6,5% Neipa DDH aux houblons Strata, Ekuanot, Nelson Sauvín et Barbe Rouge	9,50€	7,50€

## BIÈRES LAMBIC, GUEUZE...

	<i>Sur place</i>	<i>A emporter</i>
OULD BEERSEL – OUDE GUEUZE VIEILLE (37,5cl) – 6,5% Assemblage de lambics vieillis en fûts	10,00€	7,50€
OULD 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€

## BIÈRES LAMBIC, GUEUZE... - suite

	<i>Sur place</i>	<i>A emporter</i>
LAMBIK FABRIEK – JUICY & WILD MUSCAR-ELLE (37,5cl) – 6,8% Lambic vieilli sur lie de raisin belge Muscaris	11,00€	8,50€
LAMBIK FABRIEK – OUDE GUEUZE BRET-ELLE (37,5cl) – 5,5% Assemblage de lambics vieillis en fûts de chêne	10,00€	8,00€
LAMBIK 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€
OD BEERSEL – FRAMBOISES (37,5cl) – 5% Lambic Belge traditionnelle	12,00€	9,50€
BACCHUS – FRAMBOISES <b>ou</b> CERISES (37,5cl) – 5% Lambic aux framboises <b>sur place uniquement</b>	8,90€	
CANTILLON – GUEUZE (37,5cl) – 5,5% Assemblage de Lambics d'âges différents	14,90€	14,90€
CANTILLON – ROSÉ DE GAMBRINUS (37,5cl) – 5% Lambic aux framboises ; 200g/L de framboises	15,90€	15,90€
HUYGHE – FLORIS KRIEK (33cl) – 3,6% Bière belge acidulée aux cerises	7,90€	
MORT SUBITE – LAMBIC KRIEK (33cl) – 4,5% Lambic belge aux cerises	7,90€	

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

	<i>Sur place</i>	<i>A emporter</i>
VOLCELEST - GOSE MENTHE ABRICOT (33cl) - 6,5%	7,10€	4,60€
MOGWAI – BAECKOFFE STYLE GOSE (44cl) – 4,6%	9,30€	7,80€
ALEFARM – APPLE PUFF (44cl) – 5% Pastry sour pomme, cannelle, vanille	10,00€	7,50€
LA MALPOLON – BERLINER GRENADE (33cl) – 4,5% Berliner weisse à la grenade, brassée avec des levures sauvages	7,90€	5,40€
LE DÉTOUR – PASSION FRUIT BERLINER WEISSE (33cl) – 3,5% Berliner weisse aux fruits de la passion	7,90€	5,40€
POPIHN – BERLINER WEISSE ABRICOT & PÊCHE (44cl) – 5%	9,90€	7,40€
LES INTENABLES – KANISH ROYAL (44cl) – 5,5% Sour au cassis	9,90€	7,40€
LA DÉBAUCHE – BRAIN CANDY (44cl) – 8% Candy pastry sour à la fraise, à la myrtille et aromatisée au bonbon à la fraise	9,90€	7,40€
LA DÉBAUCHE – HAZY DIAMOND (33cl) – 5% Sour aux fruits de la passion	8,20€	5,70€

# BIÈRES BRUNES, STOUTS, PORTERS et BARLEY WINES

	<i>Sur place</i>	<i>A emporter</i>
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 x BRAVOURE – FATE LOVES THE FEARLESS (33cl) – 14,8% Barley wine	9,50€	7,00€
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 – 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€
O'CLOCK – BADEN POWER BARLEY WINE COGNAC (33cl) – 11,5%	10,00€	7,50€
O'CLOCK –BADEN POWER BARLEY WINE COGNAC CANNELLE + ORANGE (33cl) – 11,5%	10,00€	7,50€
O'CLOCK –BADEN POWER BARLEY WINE COGNAC GINGEMBRE + CITRON (33cl) – 11,5%	10,00€	7,50€



# 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%), Sémillon (8,6%), Merli (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 vieillie 20 mois en fût de cognac	22,90€	22,90€
CANTILLON – GRAND CRU BRUOCSELLA (75cl) - 5% Lambic millésimé	25,00€	25,00€
CANTILLON – SANG BLEU (75cl) – 6% Assemblage de lambic et de camerise	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

	<b>Le verre</b>	<b>La bouteille</b>
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

	<b>Le verre</b>	<b>La bouteille</b>
<i>Selon arrivage</i>	5,50€	24,00€

### Rouges

	<b>Le verre</b>	<b>La bouteille</b>
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 SAUCISSONS DU MOMENT

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

**Beaufort**

**Herbes de Provence**

**Curry**

**Génépi**

**Tomate Basilic**

**Noix**

**Noisettes**

**Nature**

**Poivre**

**5 baies**

**Tartiflette**

**Abondance**

**Myrtilles**

**Chevreuil**

**Comté**

**Gèpes**

**Tomme de Savoie**

**Ail des Ours**

**Chèvre**

**Fruits secs**

**Fumé**

**Piment d'Espelette**

**Sanglier**

**Cerf**

## LES TARTINABLES VÉGÉTARIENS DU MOMENT

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

**Artiandre**

Confit d'artichaut, coriandre, poivre de Kampot

**Artisésame**

Confit d'artichaut sésame et poivre rouge de Kampot

**Artimenthe**

Confit d'Artichaut à la menthe

**Artimut**

Mousse d'artichaut au poivre de Timut

**Artisafran**

Mousse d'artichaut au safran

**Artipénis**

Confit d'artichaut au pénis rouge du Berry (piment)

**Ayayail**

Mousse d'ail confit à l'ail frais

**Artichail**

Confit d'artichaut à l'ail frais et au basilic

**Kipik!**

Purée de piment vert l'ail frais

**Ginjail**

Mousse d'ail confit aux 3 gingembres

**Figolive verte**

Pulpe d'olive verte à la figue

**Dynamail**

Mousse d'ail confit, piment dynamite et curry à l'ancienne

**Mielail**

Mousse d'ail confit, miel du Morvan, 4 épices

**Mintmail**

Mousse d'ail confit, menthe, citron vert, piment

**Tomail**

Mousse d'ail confit, tomates, basilic, piment

**Poivronmiel**

Confit de poivron aux épices et miel de Camargue

**Chastail**

Confit de châtaigne salé et aigre doux

**Céparti**

Confit d'artichaut aux cèpes ardéchois

**Herbail**

Mousse d'ail confit aux herbes fraîches et poivre rouge de Kampot

**Myrtail**

Mousse d'ail confit aux myrtilles et poivre vert frais

**Wasail**

Mousse d'ail confit au wasabi Kipikpa

**Artiherbe**

Confit d'artichaut aux herbes fraîches et poivre rouge de Kampot

**Aubergine**

Caviar d'aubergine au poivre de phú-quôc (Vietnam)

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