

Bar à bières



“**Save the water,
drink a beer**”

C'est là qu'un soir des années 1920,
l'ami Hemingway dispute un match
de boxe avec Callaghan, écrivain-boxeur
canadien. L'arbitre est l'ami de Fitzgerald,
qui, bien imbibé, oublie de sonner la fin
du combat. Boire ou recevoir des coups,
il faut choisir...



BOISSONS

DESCRIPTIFS

p.4-5

BIÈRES PRESSION

p.6

BIÈRES BOUTEILLES

p.7-8

BIÈRES DU MONDE

p.9-10

COCKTAILS ET SHOOTERS

p.11-12

APÉRITIFS ET WHISKYS

p.13

VINS ET CHAMPAGNES

p.14



REPAS

POUR COMMENCER

p.15

SALADES ET BOWLS

NOS BURGERS

NOS PIZZAS

p.16

LES GÉANTS

ŒUFS

SAUCISSES ET TARTARES

p.17

PLATS, MOULES, CHOUCROUTES ET PÂTES

p.18

DESSERTS

p.19

DESCRIPTIFS

ABBAYE

Il n'existe pas de label ou d'organisme qui permette d'attribuer l'appellation « bière d'abbaye » sur des critères précis. Il s'agit souvent de bières issues d'anciennes recettes d'abbaye, mais seul le label trappiste permet de certifier l'origine monastique d'une bière.

ALE

Ce terme a une longue histoire. Il désignait, à l'origine, la bière anglaise avant l'introduction du houblon au XIIe - XIIIe siècle. Depuis, sa signification a évolué et il désigne à présent les bières de fermentation haute en règle générale.

CHARPENTE / CORPS

La charpente ou le corps est une sensation que l'on ressent en bouche lors de la dégustation. Elle est due essentiellement aux sucres non fermentés présents dans la bière. L'alcool peut remplacer cette sensation.

FERMENTATION

La fermentation est le travail des levures. Elle permet de transformer les sucres présents dans les céréales en alcool et en CO₂, c'est-à-dire en bulles.

FOUDRE

Un foudre est un tonneau de grande contenance : plusieurs dizaines, voire centaines de milliers de litres. Ces tonneaux sont utilisés pour le vieillissement de certaines bières, notamment les rouges flamandes.

HOUBLON

Plante de la famille des Cannabaceae, sa fleur femelle est utilisée pour la lupuline qu'elle contient. C'est une résine qui permet de conserver naturellement la bière. C'est aussi ce qui donne l'amertume à la bière, et une large palette d'arômes.

IPA

Le Pale est un style de bière à fermentation haute d'origine anglaise. Certaines de ces bières plus alcoolisées et houblonnées étaient destinées à être gardées en tonneau ou en bouteille. Elles étaient de parfaites candidates pour une exportation vers les colonies indiennes, le long voyage en bateau accélérant leur maturation. À partir du milieu du XIXe, le palais anglais commence à apprécier ce style. Il en va de même pour l'Europe, ce qui permettra alors de le classer parmi les plus populaires.

LAMBIC / GEUZE

Un lambic est une bière de fermentation spontanée, causée par des levures sauvages.
Une gueuze est un assemblage de lambics d'âges différents, destiné à provoquer une refermentation en bouteille.

MALT

Le malt est une céréale germée et torréfiée. On mouille la céréale lors du trempage pour provoquer la germination pendant laquelle la céréale produit des enzymes utilisés à la fermentation. Le touraillage consiste ensuite à chauffer la céréale à une température qui déterminera la couleur de la bière : plus elle sera forte, plus la bière sera brune.

PORTER / STOUT

Apparu en Angleterre au XVIIIe siècle, ce style regroupe des bières brunes utilisant des malts torréfiés aux saveurs souvent sèches et grillées. Stout est un terme signifiant « brave » qui était utilisé pour désigner la bière au caractère le plus affirmé parmi les « Porters » d'une brasserie.

Aujourd'hui la différence entre les termes est toujours fine. On utilise souvent le terme « Stout » pour les bières aux notes de moka ou de cacao, tandis que les « Porters » sont plutôt sur le caramel ou les fruits confits. Évidemment cette nuance est parfois subtile et hautement subjective.

TRAPPISTE

L'association internationale trappiste délivre le célèbre logo hexagonal qui permet d'authentifier un produit (pas seulement de la bière), comme répondant à trois critères :

1. Être produite dans une abbaye trappiste ou à proximité;
2. Être produite par les moines de l'abbaye, ou sous leur supervision dans le cadre du projet de vie monastique;
3. Financer les besoins de la communauté et des oeuvres sociales.

Bières pression

LISTE DES BIÈRES

		25cl	50cl	100cl (individuel)
CARLSBERG 5°	Blonde Danoise	5 €	9 €	16,5 €
COLOMBA ROSE 4°5	Rose Corse (framboise)	5,5 €	9,5 €	17,5 €
GUINNESS 4°4	Stout Irlandaise	5,5 €	9,5 €	17,5 €
KILKENNY 4°4	Rousse Irlandaise	5,5 €	9,5 €	17,5 €
TUBORG 4°6	Blonde Danoise	5,5 €	9,5 €	17,5 €
MAGNERS 4°5	Cidre Irlandais	5,5 €	9,5 €	17,5 €
BAPTIST BLANCHE 5°	Blanche Belge	5,5 €	9,5 €	17,5 €
PATER LINUS 6°5	Blonde d'Abbaye belge	5,5 €	9,5 €	17,5 €
CRAZY IPA 6°5	Blonde Normande	5,5 €	9,5 €	17,5 €
CUVÉE DES TROLLS 7,5°	Blonde Belge	5,5 €	9,5 €	17,5 €
DEMORY IPA 5°5	Blonde Parisienne	5,5 €	9,5 €	17,5 €
LA BÊTE 8°	Ambrée Belge	5,5 €	9,5 €	17,5 €
CHIMAY TRIPLE 8°	Trappiste Belge	5,5 €	9,5 €	17,5 €
LUPULUS 8°5	Blonde Belge	5,5 €	9,5 €	17,5 €
CAROLUS D'OR 8°5	Brune Belge	5,5 €	9,5 €	17,5 €
PAIX DIEU 10°	Blonde Belge	5,5 €	9,5 €	17,5 €
FALSTAFF PILS 5°5	Blonde Française	5,5 €	9,5 €	17,5 €
SELECTION BRASSERIE GULDEN DRAAK		5,5 €	9,5 €	17,5 €
BIÈRE DU MOIS		5,5 €	9,5 €	17,5 €

AMER

		25cl	50cl
PICON (HORS HAPPY HOUR)	Blonde danoise	7 €	12 €

AVEC TOUTES LES PRESSIONS (SERVIES DANS UN VERRE) INDIVIDUEL*

*Caution de 50 euros pour un verre



LA GIRAFE 3L

À partager

BIÈRE PRESSION	Carlsberg	47 €
BIÈRE PRESSION AUTRE	Exceptée Kilkeny, Guinness	52 €

COCKTAILS SANS ALCOOL

		HH*
CHANTACO	Orange, ananas, grenadine, menthe diluée	7 € 5,5 €
BALABAR	Orange, ananas, fraise, sirop de bubble-gum	7 € 5,5 €
VIRGIN MOJITO	Perrier, menthe fraîche, citron vert, sucre, cassonade	7 € 5,5 €
TROPIC	Jus de banane, jus de fraise, sirop de coco, limonade	7 € 5,5 €

HAPPY HOUR

DU LUNDI AU VENDREDI DE 15H00 À 20H00
BIÈRE PRESSION (50CL) 7,5 €
ET COCKTAIL SANS ALCOOL 5,5 €

HORS JOURS FÉRIÉS ET WEEK-END

Bières bouteilles



GEUZE

MORT SUBITE AMBRÉE 4°5	375cl	8,5 €
VIEILLE GUEUZ OUD BEERSEL 6°	375cl	11,5 €

KRIEK

KRIEK MORT SUBITE 4°5	33cl	8,5 €
VIEILLE KRIEK OUD BEERSEL 6°5	375cl	11,5 €

FARO

FARO LINDEMANS 5°	25cl	8,5 €
-------------------	------	-------

GEUZE FRUITÉE

PÊCHERESSE LINDEMANS 1°1	Blonde aromatisée à la pêche - 25cl	8,5 €
--------------------------	-------------------------------------	-------

SPÉCIALITÉS RÉGIONALES AUX FRUITS

BACCHUS FRAMBOISE 5°	375cl	11,5 €
DÉLIRIUM RED 8°	33cl	9 €
KASTEEL ROUGE 8°	33cl	9 €
LA CHOUFFE CHERRY 8°	33cl	9 €
PÊCHEMEL'BUSH 8°5	Blonde aromatisée à la pêche - 33cl	8,5 €
RINCE COCHON ROUGE 7°5	33cl	8,5 €
PIRAAT RED 10°5	33cl	9 €
TAROT D'OR 8°	Lambic, mangue, citron vert, melon - 25cl	8,5 €

BIÈRE BLANCHE FRUITÉE

FLORIS MANGUE 3°6	Blonde aromatisée à la mangue et papaye - 33cl	8,5 €
-------------------	--	-------

BIÈRES BLANCHES

BLANCHE DE NAMUR 4°5	75cl	14,5 €
BLANCHE DE HONNELLES 6°	33cl	8,5 €
TROUBLETTTE 5°5	33cl	8,5 €

BIÈRES AU MIEL

BARBAR BLONDE 8°	33cl	8,5 €
ST MONON MIEL 8°	33cl	9 €
BIÈRE DES OURS 8°5	Blonde - 33cl	9 €

BIÈRES DES MOINES TRAPPISTES

CHIMAY BLEUE 9°	33cl	8,5 €
CHIMAY GRANDE RÉSERVE 9°	75cl	15 €
CHIMAY VERTE 150 10°	33cl	9 €
CHIMAY TRIPLE 8°	33cl	8,5 €
ORVAL 6°2	33cl	8,5 €
ROCHEFORT 6 7°5	33cl	9 €
ROCHEFORT 8 9°2	33cl	9,5 €
WESTMALLE TRIPLE 9°5	33cl	9 €
ROCHEFORT 10 11°5	33cl	10 €

BIÈRES D'ABBAYE

ST FEUILLIEN TRIPLE 8°5	33cl	9€
ST FEUILLIEN TRIPLE 8°5	9 litres sur commande	150€
ST FEUILLIEN QUADRUPLE 11°	33cl	9€
VAL DIEU TRIPLE 9°	33cl	9€
VAL DIEU TRADITION BRUNE 11°	75cl	15€

ABBAYE DES PRÉMONTRES

TONGERLO BLONDE 6°	Meilleure bière Pale Ale du monde 33cl	8,5€
--------------------	--	------

BIÈRES RÉGIONALES

BIÈRE DU BOUCANIER 11°	Blonde - 33cl	8,5€
BERSALIS TRIPLE 9°5	Triple blonde - 33cl	8,5€
BOUFFONE 9°	33cl	9€
KASTEEL BRUNE 11°	Brune - 33cl	8,5€
BUSH BEER AMBRÉE 12°	Blonde apéritive la plus forte de Belgique - 33cl	9€
CAROLUS CUVÉE EMPEREUR 11°	Brune - 75cl	15€
CORSENDONK 8°	Ambrée - 33cl	8,5€
DÉLIUM TREMENS 8°5	Blonde - 33cl	9€
DEUS BRUT 11°5	Bière élevée comme du Champagne - 75cl	30€
DUVEL 8°5	Blonde sur levure surnommée « la bière du Diable » - 33cl	8,5€
DUVEL TRIPLE HOP 9°5	Une 3 ^{ème} variété de houblon chaque année - 33cl	9€
GAULOISE BLONDE 6°3	Spécialité des Flandres - 33cl	8,5€
GUILLOTINE 8°5	Blonde dorée - 33cl	8,5€
GULDEN DRAAK 10°5	Brune - 33cl	8,5€
GULDEN DRAAK QUADRUPLE (9000) 10°5	Ambrée - 33cl	8,5€
GULDEN DRAAK BREWMASTER 10°5	Bière vieillie en fut de whisky - 33cl	9€
GULDEN DRAAK IMPERIAL STOUT 12°	33cl	9€
GULDEN DRAAK CUVÉE PRESTIGE LAPHROAIG 10°5	75cl	30€
GULDEN DRAAK SMOKED 10°5	33cl	9€
KARMELET TRIPLE 8°4	33cl	9€
CORNE TRIPLE 10°	Blonde puissante arômes de houblons - 33cl	9,5€
BUSH DE NUIT 13°	75cl	35€
OMER 8°	Blonde arômes citronnés et herbacés - 33cl	8,5€
PAUWEL KWAK 8°4	Ambrée, bière du cocher - 33cl	8,5€
PIRAAT 10°5	Ambrée aux saveurs fruitées et maltées - 33cl	8,5€
PIRAAT TRIPLE HOP 10°5	33cl	9€
RINCE COCHON BLONDE 8°5	33cl	8,5€
ST BERNARDUS 12 ABT 10°	Brune - 33cl	8,5€
ST BERNARDUS TRIPLE 8°	Blonde - 33cl	8,5€
ST FEUILLIEN GRAND CRU 9°5	33cl	9€
STRAFFE HENDRIK TRIPLE 9°	33cl	8,5€
STRAFFE HENDRIK QUADRUPLE 11°	33cl	8,5€
TRIPLE BRUGES 8°7	Blonde sur levure parfumée aux épices - 33cl	8,5€
TROUBADOUR WESTKUST 9°2	Black IPA - 33cl	8,5€
DUCHESSE DE BOURGONE 6°2	25cl	8€
DE KONINCK BOLLEKE 5°2	Ambrée - 25cl	8,5€
TRIPLE LEFORT 8°8	33cl	8,5€
YPRA IPA 6°	33cl	8,5€
LA CHOUFFE BLONDE 8°	33cl	8,5€
FOURCHETTE SAUVIGNON GRAND CRU 7°5	75cl	37€

La direction n'est pas responsable des objets perdus ou volés dans l'établissement.
Une consommation par personne et toutes les heures.

Bières du monde



ALLEMAGNE



BIÈRES DE BLÉ

SCHNEIDER TAP6 AVENTINUS 8°	50cl	9,5€
AYINGER WEISS BLONDE 5°1	Blonde - 50cl	9,5€
FRANZISKANER DUNKEL 5°	Brune - 50cl	9,5€
FRANZISKANER HEFFE 5°	Blonde - 50cl	9,5€
KUHLBAUER ALOYSIUS 7°2	Ambrée artisanale - 50cl	9,5€
PAULANER HEFFE WEISS 5°5	Blonde - 50cl	9,5€
WEIHENSTEPHANER HEFFE 5°4	Blonde - 50cl	9,5€

BIÈRE FUMÉE DE BAMBERG

SCHLENKERLA WEISS 5°2	Brune - 50cl	9,5€
-----------------------	--------------	------

BIÈRE SANS ALCOOL

FURSTENBERG FREE 0°4	33cl	6,5€
----------------------	------	------

BIÈRES RÉGIONALES

AUGUSTINER EDELSTOFF 5°6	Blonde - 50cl	9,5€
SPATEN 5°2	Blonde - 50cl	9,5€

BIÈRE DES MOINES BÉNÉDICTINS

WELTENBURGER AMBRÉE 6°9	50cl	9,5€
-------------------------	------	------

IPA

BRLO IPA	33cl	9€
----------	------	----



ANGLETERRE



IPA

MARTIN'S IPA 6°9	33cl	8,5€
MARTIN'S PALE ALE 5°8	Ambrée - 33cl	8,5€
FRIELS CIDER 7°4	Cidre - 50cl	9,5€



AUTRICHE



GREGORIUS 9°7	Brune, bière au miel - 33cl	11€
SAMICHLAUS 14°	Brune - 33cl	11€



CANADA



ÉRABLE 4°5	Blonde - 34cl	8,5€
------------	---------------	------



ÉCOSSE



GORDON FINEST GOLD 10°	Blonde - 33cl	8,5€
------------------------	---------------	------

DESPERADOS 5°9

Bière à la téquila - 33cl

8 €

TRAPPISTE (la seule Trappiste Française)

MONT DES CATS 7°6

33cl

8,5 €

BIÈRES CORSE

PIETRA 6°

Ambrée, brassée en Haute-Corse à partir de farine de Châtaigne - 33cl

8,5 €

PIETRA BLONDE BIO 5°5

Sans gluten - 33cl

8,5 €

COLOMBA 5°

Blanche aux arômes du maquis - 33cl

8,5 €

BIÈRES DE BRETAGNE

LEVRETTE CHERRY 3°5

Blanche au goût de cerise - 25cl

8,5 €

CERVOISE LANCELOT 6°

Ambrée - 33cl

8,5 €

DUCHESS ANNE TRIPLE 7°5

33cl

8,5 €

JURA

BLEU METAL SPIRIT 6°5

33cl

9 €

BIÈRES DU NORD

ANGELUS 7°

Blonde, bière de froment parfumée aux épices - 33cl

8,5 €

ANOSTEKE 8°

Blonde flamande - 33cl

8,5 €

BELLE ROSE 6°5

Blonde du Nord - 33cl

8,5 €

BIÈRE DES 3 MONTS 8°5

Blonde - 75cl

13,5 €

BIÈRE DU DÉMON 12°

Blonde, une des plus fortes bières de France - 33cl

10,5 €

KNOCKOUT DOUBLE 8°

IPA - 33cl

9 €

BIÈRE DE NORMANDIE

FOLLE FURIEUZ 9°

Blonde — 33cl

8,5 €

BIÈRE DE SAVOIE

BLANCHE DU MONT-BLANC 4°7

33cl

10 €



JAMAÏQUE



RED STRIPE 4°7

Blonde - 33cl

8,5 €



JAPON



HITACHINO RED RICE 7°

Blonde - 33cl

11 €



MEXIQUE



CORONA 4°5

Blonde, bière de Mexico - 33cl

8 €



PORTUGAL



SAGRES 5°

Blonde - 33cl

8 €



RÉPUBLIQUE TCHÈQUE



BUDWEISER BUDVAR 5°

Blonde - 33cl

8,5 €

PILSNER 4°4

Blonde - 33cl

8,5 €



USA



TANK 7 8°5

33cl

9,5 €

BROOKLYN DEFENDER IPA 5°5

33cl

9 €

Cocktails et shooters

COCKTAILS DE BIÈRE

		25cl	50cl
BIÈRE VERTE	Bière blonde, jus de citron, curaçao et sucre de canne	7,5€	14€
WHITE APPLE	Bière blanche et Manzana	7,5€	14€
TUTTI FRUTTI	Bière framboise, crème de pêche et rhum	8€	15€
BLACK VELVET	Guinness et champagne	8,5€	16€

COCKTAILS

		6cl	12cl
COCKTAIL DU MOMENT	Demander au staff	11€	19€
ZOMBIE	Rhum, crème de pêche, sirop de fraise, jus d'ananas	11,5€	19,5€
PLANTEUR	Rhum ambré, Rhum blanc, sirop de banane, jus d'orange, jus d'ananas	11,5€	19,5€
COSMOPOLITAIN	Vodka, triple sec, jus de citron, jus de cranberry	11,5€	19,5€
CAÏPIRINHA	Cachaca, citron vert, cassonade, sucre de canne	11,5€	19,5€
FALSTAFF	Gin, Soho, jus d'orange, fraise	11,5€	19,5€
AQUARIUM	Gin, Tequila, Curaçao, Martini blanc, jus de citron, sucre de canne	11,5€	19,5€
WHITE RUSSIAN	Vodka, Kahlua, lait	11,5€	19,5€
TEQUILA SUNRISE	Tequila, jus d'orange, grenadine	11,5€	19,5€
BLOODY MARY	Vodka, jus de tomate, Tabasco, jus de citron	11,5€	19,5€
GIN FIZZ	Gin, jus de citron, Schweppes, sucre de canne	11,5€	19,5€
TI PUNCH	Rhum 3 rivières, quart de citron vert, sucre de canne	11,5€	19,5€
TI PUNCH VIEUX RHUM	Rhum 3 rivières ambré, quart de citron vert, sucre de canne	14,5€	23,5€
JAYDAÏ	Gin, Schweppes, crème de framboise, sirop de fraise, jus de citron	11,5€	19,5€
DAÏQUIRI	Rhum, jus de citron, sucre de canne	11,5€	19,5€
PIÑA COLADA	Rhum, Malibu, lait, jus d'ananas, sirop de coco	12,5€	21,5€
LONG ISLAND	Rhum blanc, Gin, Tequila, Vodka, Coca-Cola, jus de citron	14,5€	23,5€
APEROL SPRITZ	Aperol, vin blanc pétillant, Perrier	11,5€	19,5€
SCHTROUMPF	Rhum, Malibu, Curaçao bleu, lait, jus d'ananas	11,5€	19,5€
MAÏ-TAÏ-ROA	Rhum ambré, Cointreau, jus de citron, orgeat, cassonade	11,5€	19,5€
CAÏPIROSKA	Vodka, citron vert, cassonade, sucre de canne	11,5€	19,5€
GIN TONIC BY FALSTAFF		12€	20€

MOJITO

		4cl	8cl
MOJITO	Rhum, Perrier, menthe fraîche, citron vert, cassonade, sucre de canne	11,5€	19,5€
FRAISE	Rhum, menthe fraîche, citron vert, cassonade, sucre de canne, jus de fraise	11,5€	19,5€
FRAMBOISE	Rhum, bière à la framboise, menthe fraîche, citron vert, cassonade, sucre de canne	12€	20€
ROYAL	Rhum, champagne, menthe fraîche, citron vert, cassonade, sucre de canne	14,5€	23€

COCKTAILS SANS ALCOOL

CHANTACO	Orange, ananas, grenadine, menthe diluée	7€
BALABAR	Orange, ananas, fraise, sirop de bubble-gum	7€
VIRGIN MOJITO	Perrier, menthe fraîche, citron vert, sucre, cassonade	7€
TROPIC	Jus de banane, jus de fraise, sirop de coco, limonade	7€

POUR TOUS LES COCKTAILS

BOSS 2L*
100€



BIG BOSS 3L*
150€



*excepté short drink

LES CLASSIQUES

VODKA GET PERRIER	6cl	12 €
WHISKY COCA	4cl	11,5 €
CUBA LIBRE	6cl	11,5 €
RHUM COCA	4cl	10 €
BLOODY MARY	6cl	11,5 €
BOMBAY TONIC	4cl	12,5 €
MALIBU ANANAS	6cl	11,5 €
VODKA MONSTER	6cl	13 €
GET PERRIER	4cl	10 €

LE TÉQUILOMÈTRE

SHOOTER TEQUILA	Shot de 3cl	5 €
LA POUTRE x5	Shot de 3cl	22 €
LE MÈTRE x10	Shot de 3cl	40 €
PICHET	Schweppes 25cl, citron vert	3,5 €

RHUMS ARRANGÉS

SHOOTERS DE RHUM ARRANGÉ	Shot de 3cl - Ananas/Agrume, Passion/Ananas, Gingembre/Menthe, Caramel/Vanille, Pomme/Cannelle, Mangue/Ananas	5 €
LA POUTRE x5	shot de 3cl	22 €
LE MÈTRE x10	shot de 3cl	40 €

SHOOTERS VODKA

PARFUMÉS	Caramel, cookie, bubble gum, fraise, menthe glaciale, melon, spicy, kiwi, cerise, coco, pêche, amaretto, citron, chocolat blanc, banane, violette, barbabapa	5 €
LA POUTRE x5	shot de 3cl	22 €
LE MÈTRE x10	shot de 3cl	40 €

SHOOTERS SUPÉRIEURS

	x1	x5	x10
MADELEINE		22 €	40 €
BABY GUINNESS	5 €		
AFTER EIGHT	5 €		
BLACK JACK	5 €		
JÄGER BOMB	shot de 3cl	7,5 €	30 €
			50 €

SHOOTERS FLAMBÉS

	8cl
B52	Grand marnier, Bailey's et Kahlua
	9,5 €

Apéritifs et Whiskys

APÉRITIFS

KIR ROYAL	12cl	11,5€
RICARD	2cl	4,5€
MARTINI ROUGE / BLANC	6cl	7€
KIR, CARDINAL	Cassis, mûre, pêche, framboise, fraise — 14cl	7,5€
CAMPARI	6cl	7€
PORTO ROUGE	6cl	6€
AMERICANO MAISON	8cl	9,5€

WHISKYS SUPÉRIEURS

BOWMORE	4cl - 12 ans	13€
ARRAN	4cl - 10 ans	13€
CAOL ILA	4cl - 12 ans	12€
OBAN	4cl - 14 ans	12€
ABERLOUR	4cl - Cuvée Marie d'Écosse — 15 ans	13€
DALWHINNIE	4cl - 15 ans	12€
TALISKER	4cl - 15 ans	13€
LAGAVULIN	4cl - 16 ans	15€
CHIVAS REGAL	4cl - 18 ans	12€
GLENLIVET 18	4cl - 18 ans	13€
NIKKA BARREL	4cl - Japan pure malt	12€
SEXTON	4cl	12€
LAPHROAIG	4cl - 10 ans	13€
JOHNNIE WALKER BLUE LABEL	4cl	25€
GRAND CHAMPS	4cl - Français (Normandie)	12€

WHISKYS

CLAN CAMPBELL	4cl	8€
JAMESON, BUSHMILL	4cl	8€
BUSHMILLS BLACK BUSH	4cl	10€
JOHNNIE WALKER BLACK LABEL	4cl	10€
JACK DANIEL'S, FOUR ROSES	4cl	10€

RHUMS

HAVANA CLUB 7 ANS	4cl	11€
RHUM 3 RIVIÈRES VIEUX AMBRÉ	4cl	11€
RHUM DONPAPA	4cl	11€
RHUM KRAKEN	4cl	11€
PLANTATION XO	4cl	15€
DIPLOMATICO RESERVA	4cl	11€

ALCOOLS, DIGESTIFS

BAILEY'S - GIN	4cl	8€
COGNAC	4cl	8€
GET 27 - GET 31 - MANZANA	4cl	8€
LIQUEURS - GRAND MARNIER - COINTREAU	4cl	8€
CALVADOS - TEQUILA - VODKA	4cl	8€
CALVADOS COQUEREL - ARMAGNAC	4cl	9€
POIRE - PRUNE	4cl	9€
GIN BOMBAY SAPPHIRE	4cl	10€
COGNAC XO	4cl	14€
BACARDI - RHUM	4cl	8€
VODKA GREY GOOSE 40°	4cl	12€
TEQUILA SUP ALTOS BRUNE REPESADO 38°	4cl	11€

Vins et champagnes

CHAMPAGNES

NICOLAS FEUILLATTE	coupe	11€
NICOLAS FEUILLATTE	bouteille	80€
RUINART	bouteille	95€

VINS

BLANCS

		15cl	50cl	Bouteille 75cl
SAUVIGNON	Pays Tournaine	6,5€	17€	24€
GANTONNET	Bordeaux	7,5€	20€	27€
CHARDONNAY LAROCHE LA CHEVALIÈRE		7,5€	20€	27€

ROSÉS

		15cl	50cl	Bouteille 75cl
CÔTES-DE-PROVENCE		6,5€	17€	24€
MINUTY CÔTÉ PRESQU'ÎLE		8€	21€	29€

ROUGES

		15cl	50cl	Bouteille 75cl
CÔTES-DU-RHÔNE		6,5€	17€	24€
GANTONNET	Bordeaux	7,5€	20€	27€
SANCERRE AOP LES CHATAIGNIERS		8€	21€	29€
BROUILLY		7,5€	20€	27€

Softs

BOISSONS FRAÎCHES

COCA-COLA	33cl	5,1€
COCA-COLA ZÉRO	33cl	5,1€
ÉVIAN, BADOIT	33cl	4,7€
ÉVIAN, BADOIT	50cl	5€
SCHWEPPES AU VERRE	33cl	5,1€
LIMONADE	25cl	5,1€
PERRIER	33cl	5,1€
LAIT AROMATISÉ		5,1€
CAFÉ OU THÉ GLACÉ		5,1€
DOUBLE SODA		7,4€
MONSTER ENERGY	25cl	5,5€
JUS DE FRUIT AU VERRE	33cl - 100 % jus : tomate, fraise, ananas, orange, pomme - Nectar : banane, abricot, cranberry	5,1€

BOISSONS CHAUDES

CAFÉ PERLE NOIRE	100 % arabica	2,5€
DOUBLE EXPRESS		4,2€
LAIT CHAUD		4,7€
CAFÉ CRÈME		4,9€
CHOCOLAT		5,1€
THÉ - INFUSION		5,1€
VIN CHAUD		5,1€
CAPPUCCINO		5,6€
VIENNOIS	Chocolat ou café	5,6€
GROG	Rhum ou Cognac	9,5€

POUR COMMENCER

NOS ENTRÉES

5 NEMS DE POULET	sweet chili sauce	8,5€
L'OEUF QUI CROQUE	crème de cheddar maison, chips de bacon	7,5€
DEMI-CAMEMBERT RÔTI AU MIEL		8,5€
LA SOUPE À L'OIGNON MAISON		10,5€
L'OS À MOELLE GOUTTIÈRE	poivre et sel, chapelure d'ail doux	12€
LES ESCARGOTS SAUVAGES XXL N°5	de la maison de l'escargot	12€
- 6		12€
- 12		24€
ASSIETTE DE BEUREK	pâte feuilletée à la feta, persil	7,5€
HOUMOUS		6,5€
BURRATA	huile olive, basilic	11,5€
RILLETTE MAISON		10€
GUACAMOLE MAISON AVEC SES NACHOS		8€
OEUF DUR MAYONNAISE		7,5€

NOS PLANCHES (Seul ou à partager)

LA MIXTE	Assortiment de charcuteries et fromages	23€
LA TEX-MEX	Beignets d'oignons, ailes de poulet, calamars frits, potatoes, sauce tartare	21€
LES 5 CONTINENTS	Houmous, guacamole maison, nems de poulet, burrata à partager, beureks, nachos	21€

LA PLANCHE QUE DE COCHONAILLES	23€
LA PLANCHE QUE DE DE FROMAGES	23€

ASSIETTE DE CALAMARS FRITS	15 pièces	16€
ASSIETTE DE BEIGNETS D'OIGNONS	Onion rings - 15 pièces	14€
ASSIETTE D'AILES DE POULET	Wings - 10 pièces	14€
ASSIETTE D'AILES DE POULET	Wings - 15 pièces	19€
ASSIETTE D'AILES DE POULET	Wings - 20 pièces	23€

LES PIZZAS À PARTAGER : VOIR PAGE 16

NOS TARTINES

JAMBON	6,5€
BELLE TERRINE MAISON DU MOMENT	9€
RILLETES MAISON	10€
PASTRAMI SNACKÉ	7,5€
SAUCISSON SEC	6,5€
JAMBON FROMAGE	8€
PASTRAMI SNACKÉ CANTAL	8,5€
SAUMON FUMÉ MAISON SUR SON LIT DE CRÈME CIBOULETTE	10€
CAMEMBERT SAUCISSON	9€
AVOCAT, SAUMON FUMÉ MAISON, CRÈME CIBOULETTE	12€

NOS ASSIETTES

Servies avec frites cuites dans l'huile végétale

FRITES MAISON	5,7€
FRITES SAUCE CHEDDAR	6,7€
FRITES SAUCE CHEDDAR ET BACON	7,9€
POMMES DE TERRE SAUTÉES	6,7€

BIG SALADES ET BOWLS

LA CÉSAR	Poulet crispy, salade romaine, croutons, copeaux de grana, sauce césar	15 €
LE FALSTAFF BOWL	Saumon fumé maison, houmous, algue de wakame, fèves édamamés, chou rouge, mangue, quart d'avocat, gyoza de légumes, sauce soja sucrée	16,5 €
LA « GÉNÉRAL TAO »	Tataki de boeuf au sésame, wok de légumes croquants, nems de poulet, cacahuètes, assortiment de salade, sauce Tao	16,5 €
RETOUR DE WEEK-END	Saumon fumé maison, crevettes, avocat, haricots verts, zestes de citron vert, assortiment de salade, sauce vierge, tomate cerise	17,5 €
LA SALADE DOUBLE B	Jambon de pays, burratina, croûtons, salade, tomates confites, vinaigrette acidulée et feuille de basilic, tomate cerise	17 €
LA « NOM DE ZEUS »	Assortiment de salade, poivron, olives, feta, oignon rouge, beureks, houmous, huile d'olive	15,5 €
RAMEN DUMPLING	Algues de wakamé, fèves édamamés, tofu, champignons, nouilles, gyozas de légumes, bouillon de ramen	15,5 €
L'Auvergnate	Cantal, jambon de pays, salade, tomates cerises, pomme de terre	15 €
LA NIÇOISE	Anchois, thon, oignons rouges, salade, tomates cerises, olives, poivrons, oeuf dur	15 €

NOS BURGERS

Garnis avec frites maison cuites dans l'huile végétale, sauce cheddar maison, oignon, tomate, cornichon malossol, sauce cocktail maison

CHEESE	Salade, tomate, oignon rouge, steak, cheddar	16,5 €
BACON	Salade, tomate, oignon rouge, steak, bacon, cheddar	17,5 €
BLUE CHEESE	Salade, tomate, oignon rouge, steak, cheddar et sauce Roquefort	17,5 €
CHICKEN	Salade, tomate, oignon rouge, cheddar, filet de poulet pané	16,5 €
MÉGA FALSTAFF	Salade, tomate, oignon rouge, double cheddar, double steak ou double filet de poulet pané, galette*	23 €
MÉGA MIXTE	Salade, tomate, oignon rouge, double cheddar, steak, filet de poulet pané, galette*	24 €
LA GALETTE VERDE	Salade, tomate, poivron, oignon confit, chèvre, galette verte**, cheddar	15,5 €
FORESTIER	Salade, tomate, oignon rouge, steak, lardons, champignons poêlés, oeuf au plat, cheddar	19 €
O'MIEL	Salade, oignon confit, steak, chèvre, bacon, miel	18,5 €
MEXICAIN	Salade, tomate, oignon rouge, cheddar, filet de poulet mariné aux épices, sauce piquante, poivron	16,5 €
FISH BURGER	Salade, tomate, oignon rouge, pavé d'églefin, sauce tartare et fromage cheddar	18,5 €
OH MY GOD	Salade, tomate, oignon rouge, 3 steaks ou 3 filets de poulet panés, 2 galettes*, triple cheddar	30 €

OH MY GOD

**25 CL DE PRESSION OFFERTE POUR CELUI
QUI FINIT TOUTE SON ASSIETTE !**

*galette : galette de pomme de terre

**galette verte : quinoa, gingembre, panko, coriandre

Suppléments : steak 6€, galette 3€, bacon 2€, oeuf 2€, sauce cheddar 2€50

**TOUT CHANGEMENT DE GARNITURE
POUR LES BURGERS VIANDES
ET SANDWICHS SERA COMPTÉ
EN SUPPLÉMENT**

NOS PIZZAS

Seul ou à partager

LA MARGARITA	Sauce tomate, mozzarella, olive, origan	13 €
LA REINE	Sauce tomate, mozzarella, jambon, champignons, origan	15,5 €
LA VÉGÉTARIENNE	Sauce tomate, mozzarella, champignons, poivrons, courgettes, origan	14 €
LA FALSTAFF	Crème fraîche, poulet, boursin, oignons, origan	15,5 €

LES GÉANTS

CLUBS SANDWICHES

Garnis avec frites maison cuites dans l'huile végétale

CLUB AU SAUMON	Saumon fumé maison, crème fraîche ciboulette	17,5 €
CLUB PASTRAMI	Snake oignon confit, salade romaine, mayonnaise harissa douce	15,5 €
CLUB NEW-YORK	Tomate, avocat, bacon, sauce cheddar	14,5 €
SOUVLAKY	Poulet frit, oignon confit, salade romaine, pain suédois, mayonnaise à la harissa douce, sauce cheddar maison	15,5 €
LE QUAI BRANLY VÉGÉ	Pain de mie, houmous, tomate, avocat, choux rouge, copeaux de grana, salade romaine, tomates confites	14,5 €

CROQUES GÉANTS

Servis sur leur pain de campagne, garnis de frites maison cuites dans l'huile végétale

CROQUE-MONSIEUR	Jambon, emmental, béchamel	13 €
CROQUE-MADAME	Jambon, 2 œufs au plat, emmental, béchamel	14,5 €
CROQUE-NORDIQUE	Saumon fumé maison, emmental, béchamel	15,5 €
CROQUE-FALSTAFF	Jambon, chorizo, camembert, emmental, béchamel	15 €

HOT-DOG

Servis avec frites cuites dans l'huile végétale

HOT-DOG GÉANT	Pain, 2 saucisses, ketchup, moutarde, emmental, béchamel	15,5 €
---------------	--	--------

ŒUFS

OMELETTES

Servies avec frites cuites dans l'huile végétale

OMELETTE NATURE		10,5 €
OMELETTE COMPOSÉE	Jambon ou emmental ou bacon ou champignons de Paris	11,5 €
OMELETTE MIXTE	Jambon, emmental	12 €
SPÉCIAL	3 œufs au plat, 2 saucisses de Francfort, poitrine fumée, chorizo	16,5 €

SAUCISSES ET TARTARES

SAUCISSES

Servies avec frites cuites dans l'huile végétale

MUNICOISE		13,5 €
SAUCISSE DE FRANCFORT		12,5 €
SAUCISSE DE NUREMBERG		14 €
L'ASSORTIMENT DE SAUCISSES	Munichoise, Nuremberg, Francfort, saucisse fumée	17,5 €
SAUCISSE FUMÉE		13,5 €

TARTARES AU COUTEAU

au couteau Charolais

LE TRADITION	De brasserie	17,5 €
LE DOLCE VITA	Copeaux de grana Padano, sauce pesto	18 €
LE GÉNÉRAL TAO	Avocat, coriandre, cacahuètes, sauce Tao	18,5 €

PLATS, MOULES, CHOUCROUTES ET PÂTES

PLATS

L'ŒUF À CHEVAL	Œuf au plat sur steak haché servi avec frites maison et salade	14,5 €
WOK DE POULET	Parfum thai, légumes croquants et nouilles	15,5 €
BAVETTE ÉCHALOTES	Frites, salade	18 €
CONFIT DE CANARD	Selon arrivage, pommes sautées, salade	18,5 €
ESCALOPE DE VOLAILLE PAILLARD	Salade romaine et frites	17,5 €
NOTRE BELLE CÔTE DE COCHON	Fermier moelleuse sauce braisière, pommes sautées	22,5 €
ENTRECÔTE GRILLÉE 250 GR	Pommes de terre sarladaises aux lardons, salade et sauce	26,5 €
ENTRECÔTE XL 400 GR + OS À MOELLE	Pommes de terre sarladaises aux lardons, salade, sauce au choix	37,5 €
ESCALOPE MILANAISE	Spaghettis, sauce tomate	17,5 €
FISH AND CHIPS	Églefin pané, frites, sauce tartare	16,5 €

GARNITURES EN SUPPLÉMENT AVEC LES PLATS

POMMES SAUTÉES	1,5 €
POMMES DE TERRE SARLADAISES AUX LARDONS	3 €
PÂTES, HARICOTS VERTS, RIZ, POMMES VAPEUR OU SALADE	1,5 €

SAUCES EN SUPPLÉMENT AVEC LES PLATS

BÉARNAISE, ROQUEFORT, POIVRE, ÉCHALOTE	2 €
--	-----

LE FALSTAFF VOUS PROPOSE SUR RÉSERVATION

À partir de 8 à 10 personnes

NOTRE COCHON ENTIER À PARTAGER

CONFIT EN CUISSON BASSE TEMPÉRATURE

SERVIS AVEC POMMES DE TERRE SARLADAISES, JUS COURT ET AU CUMIN

À DÉGUSTER SANS MODÉRATION

28 € par personne

LES MOULES FRITES

Servies avec frites maison cuites dans l'huile végétale

MARINIÈRES	15,5 €
À LA CRÈME	16,5 €
AU ROQUEFORT	18 €

LES CHOUCROUTES

LA CHOUCROUTE GARNIE	Saucisse fumée Francfort, saucisson à l'ail, pommes vapeur	18 €
LA CHOUCROUTE AUX 4 SAUCISSES	Munichoise, Nuremberg, saucisse fumée Francfort, saucisson à l'ail	19 €
LA CHOUCROUTE AU JARRET XXL	Saucisse fumée, jarret, Francfort, saucisson à l'ail, lard, pommes vapeur	24 €

PÂTES

PENNE CARBONARA		14 €
PENNE AUX 4 FROMAGES		15,5 €
PENNE SAUCE TOMATE BASILIC		13,5 €
PENNE VERDE	Pesto et copeaux de chèvre	14 €
PENNE AU SAUMON FUMÉ MAISON		16 €
SPAGHETTI FORESTIÈRE	Lardons, champignons, jambon	15,5 €

DESSERTS

LISTE DES DESSERTS

L'ASSIETTE DE FROMAGES	11,5€
CRÈME BRÛLÉE MAISON	8€
LE DESSERT DU JOUR	7,5€
YAOURT AU MIEL, AMANDES EFFILÉES	7€
BELLE MOUSSE AU CHOCOLAT	7€
L'ÎLE FLOTTANTE DU CHEF	8€
LE FONDANT AU CHOCOLAT	8€
PIZZA NUTELLA, BANANE, COCO, CRÈME FOUETTÉE	12€

LES TATINS

NATURE	8€
CRÈME FOUETTÉE	8,5€
BOULE DE GLACE VANILLE	9€
CRÈME FRAICHE	9€
FLAMBÉE AU CALVADOS	10,5€

LES CRÊPES

Servies par 2

BEURRE SUCRE	6,5€
CITRONNÉ	6,5€
AU CHOCOLAT	7,5€
À LA CRÈME DE MARRON	7,5€
AU CARAMEL BEURRE SALÉ	7,5€
GRAND-MARNIER	9,5€
NUTELLA	7,5€
GOURMANDE : CHOCOLAT, GLACE VANILLE, CRÈME FOUETTÉE	8,5€
NUTELLA COCO	8,5€
MONTPARNASSE : CHOCOLAT, POIRE, GLACE VANILLE	9,5€
NUTELLA, BANANE, CRÈME FOUETTÉE	9,5€
NUTELLA, BANANE, COCO, CRÈME FOUETTÉE	10,5€

LES GLACES

	BOULES DE GLACE	1 boule	2 boules	3 boules
VANILLE, CHOCOLAT, MENTHE, FRAISE, CAFÉ, CITRON		3,5€	6€	8€

GLACES

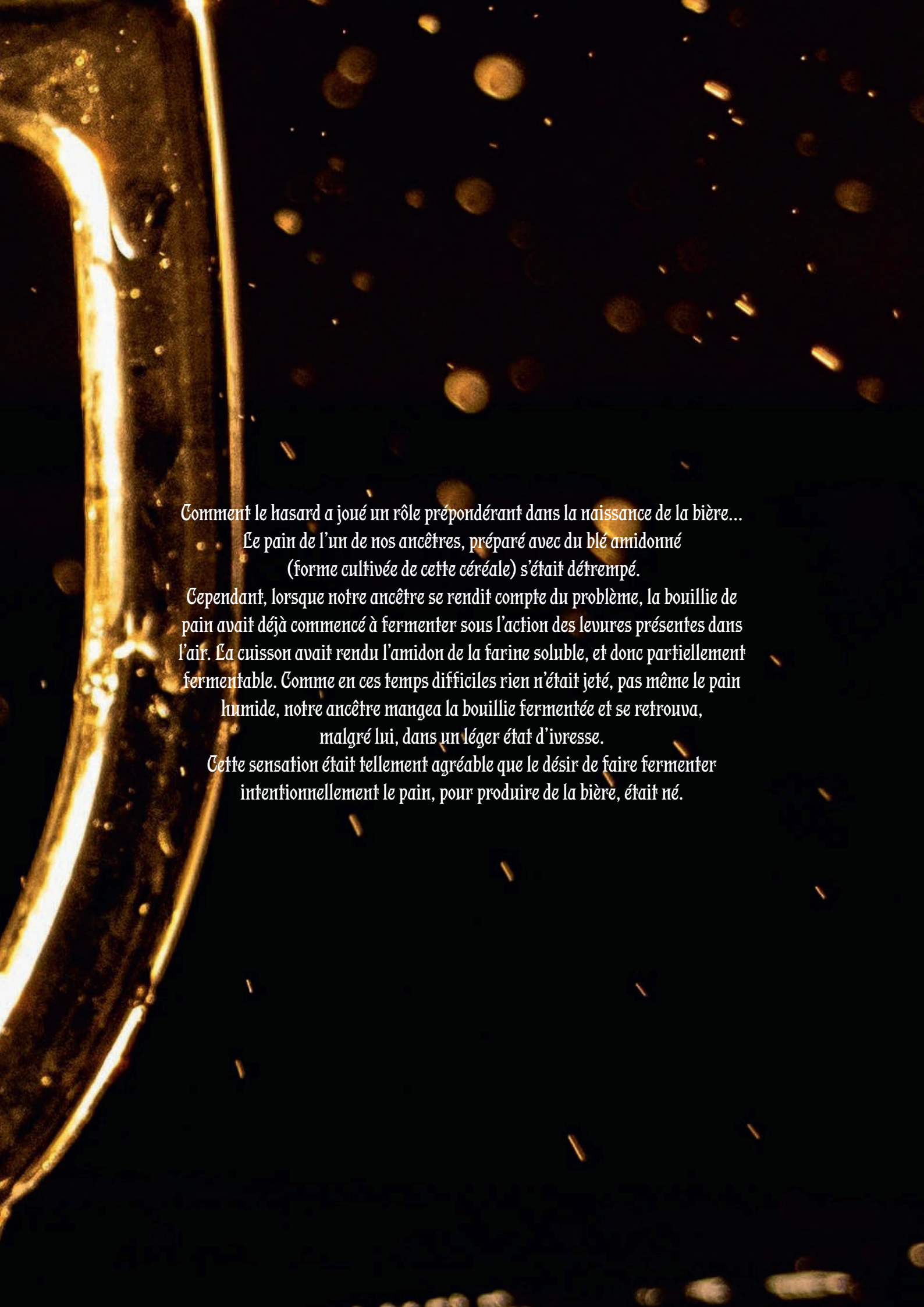
MONT BLANC	2 boules de glace vanille, crème de marron, crème fouettée	9€
PROFITEROLES	Chouquette remplie de crème glacée à la vanille et chocolat chaud	9,5€
BANANA SPLIT	Vanille, fraise, chocolat, banane, crème fouettée	9,5€
CAFÉ OU CHOCOLAT LIÉGEOIS		8,5€
DAME BLANCHE	Vanille, sauce chocolat, crème fouettée	8,5€
ICEBERG	Menthe, chocolat, Get 27, crème fouettée	9,9€
COUPÉ COLONEL	Sorbet citron, vodka	9,9€
SUNDAY VANILLE	Sauce caramel beurre salé, crème fouettée, cacahuètes	8€
POIRE BELLE HÉLÈNE	2 boules de glace vanille, demie poire, crème fouettée	9€

CAFÉ GOURMAND

9€

THÉ GOURMAND

10€



Comment le hasard a joué un rôle prépondérant dans la naissance de la bière...

Le pain de l'un de nos ancêtres, préparé avec du blé amidonné
(forme cultivée de cette céréale) s'était détrempe.

Cependant, lorsque notre ancêtre se rendit compte du problème, la bouillie de pain avait déjà commencé à fermenter sous l'action des levures présentes dans l'air. La cuisson avait rendu l'amidon de la farine soluble, et donc partiellement fermentable. Comme en ces temps difficiles rien n'était jeté, pas même le pain humide, notre ancêtre mangea la bouillie fermentée et se retrouva, malgré lui, dans un léger état d'ivresse.

Cette sensation était tellement agréable que le désir de faire fermenter intentionnellement le pain, pour produire de la bière, était né.