



# MENU



## BIÈRES

25CL / 50CL / PICHET

**BLONDE 4,7°** 4€ 7€ 20€

Pâle Ale (Blonde) Légère avec un goût de céréales et un subtil arôme de fruits, apportés par un houblon Français le "barbe rouge"

**IPA 6°** 4€ 7€ 21€

Indian Pâle Ale (Blonde) avec une amertume plus présente, des notes de Fruits de la Passion, de Mangue et de Citron apportés par deux houblons différent.

**AMBRÉE 5,2°** 4€ 7€ 21€

Ambrée légère avec des arômes de caramel, très peu amère.

**BIÈRE DU MOMENT** 4€ 7€ 21€

Demander au brasseur ce qu'il vous a cuisiné !!!

## A GRIGNOTTER



**LA P'TIT** 9€

Petite planche de charcuteries ou fromages

**LA MIXTE** 17€

Grande planche de charcuteries et fromages

**PLAT UNIQUEMENT LES SOIRS DE CONCERT**

PLAT CHAUD / GRILLADE / SANDWICH CHAUD 10€

## VINS

verre 6CL / Bouteille

### ROUGES

Pinot noir 4€ 20€

Salut de la terre 22€

### ROSÉS

Le Rosé 4€ 20€

Gris de Gris 20€

### BLANCS

L'Inédit 4€ 20€

Petit Chardonnay 4€ 20€

### VINS MOUSSEUX

Champagne blanc de blanc Sublimis 70€

Jamais sans ma Bulle Mousseux Nimois 25€

Le Pive sparkling rosé 25€

## SOFTS

COCA, ICE TEA, OASIS TROPICAL, PERRIER, LIMONADE. 3,5€

