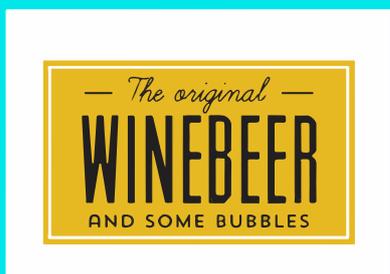


Heureux de vous retrouver !



Notre gamme de bières bouteilles à emporter à 3,50€ !

Laissez vous tenter par une



8,5°ALC  
33 CL  
5 €

Un équilibre entre une bière et un vin blanc pétillant. Unique, frais, délicieux, bio et sans sucre ajouté !



Notre maître brasseur crée ses recettes uniques en utilisant les ingrédients issus de l'agriculture biologique et locale.

# BIÈRES

PRESSION



PROCHAINEMENT

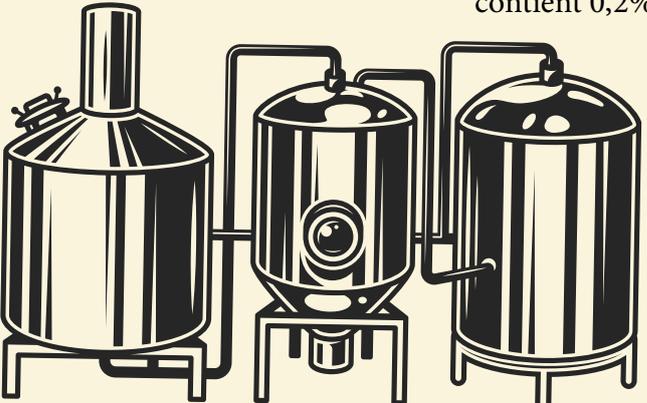
## BRIOCHE CHERRY

Une bière blanche brassée maison avec du pain et brioche de Boulangerie B3 et purée de cerise bio

4,5°alc	<b>FIN DU MOIS</b>	25cl 50cl
	Bière ambrée basique	2,9€ 5,5€
4,5°alc	<b>COLLAB' SNBI IPA</b>	3,5€ 6,5€
	Blonde houblonnage frais en collaboration avec le Syndicat National des Brasseurs Independants	
4,5°alc	<b>BABY IPA</b>	3,8€ 7€
	Blonde finement houblonné	
4,7°alc	<b>MAGIC BLONDE</b>	4€ 7€
	La STAR de la brasserie, l'authentique recette infusée à la fleur d'orange, elle est douce légèrement amer et fruité !	
4,7°alc	<b>HYDRO COOL</b>	4€ 7€
	SOUR BEER son acidité est surprenante avec léger goût de miel	
4,7°alc	<b>HAPPY HOP IPA BANANA</b>	4,5€ 8,5€
	Bière blonde très hoblonné avec la levure banana	
5,5°alc	<b>MANGO HYPE</b>	5€ 9€
	Blanche légère et fruité, brassée avec la purée de mangue	
7,6°alc	<b>CIRCÉ STOUT</b>	5€ 9€
	Brasserie Manufacture : Bière noir, amer et ronde à fond sur le grillé, le fumé avec une belle densité en bouche et une amertume fine	
4,7°alc	<b>CBDETOX</b>	6,5€ 12€
	La première bière au CBD de France contient 0,2% de molécule active de CBD	



La brasserie se trouve juste à gauche du comptoir !



- Cidre doux de Bretagne 4€
- Cidre brut de Bretagne 4€
- Verre de rouge 4€
- Verre de blanc sec 4€
- Verre de blanc doux 4€
- Verre de rose 4€

8,5€ **BLOODY MARY**  
vodka ruskof quality - jus de tomate - jus de citron pressé - épices

8,5€ **MOSCOW MULE**  
vodka ruskof quality - jus de citron pressé - ginger beer

9€ **SEX ON THE BEACH**  
vodka ruskof quality - liqueur de pêche - jus d'ananas - jus de cranberry

9€ **BLUE LAGOON**  
vodka ruskof quality - curaçao bleue - jus de citron pressé

10€ **WHITE CHOCO RUSSIA**  
vodka ruskof quality - liquer de cacao - sirop de cookie chocolat - lait



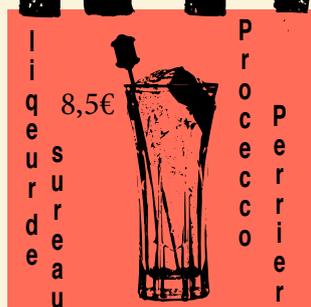
*Margarita* 9€

- 4cl de equila
- 2cl de cointreau
- jus de citron vert
- shaker!

# COCKTAILS



TEQUILA SUNRISE



ST GERMAIN



SPRITZ



**REAL MOJITO** 9€

rhum - menthe battue - sucre de canne pur - quartiers de citron vert écrasés - Perrier  
*Laissez vous tenter par la version French (lillet blanc) ou Savoyarde (génépi) !*

**DAIQUIRI** 9€

rhum - jus de citron jaune pressé - sirop de sucre de canne

**KRAKEN MAI TAI** 10€

rhum Kraken - sirop de gingembre - sirop d'orgeat - jus de citron pressé

**CHOCO BOUNTY** 10€

rhum - liqueur de cacao - sirop de cookie chocolat - purée de coco

**CANDICE ON FIRE** 10€

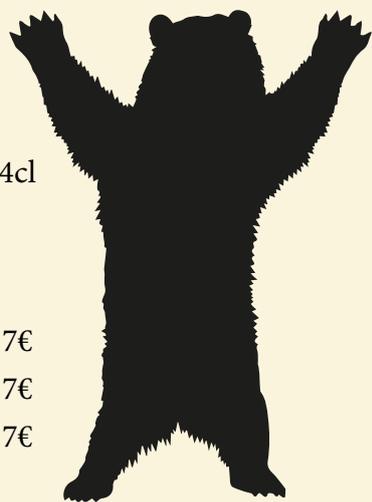
Jack Daniel's - Jack Fire - jus de citron pressé - limonade

**LONG ISLAND** 10€

vodka - gin - tequila - rhum blanc - cointreau - jus de citrons pressé  
- Coca Cola

# PLUS FORT?

4cl



## VODKAS

Vodka Luxe classique 40° Distillerie Sormovskaya importé de la Russie 7€

Vodka Damskaya douce 40° Distillerie Sormovskaya importé de la Russie 7€

Vodka Tri Starika corsée 40° Distillerie Sormovskaya importé de la Russie 7€

- Coka Cola
- Coka Cola 0
- Ginger Beer
- Maté bio
- Limonade bio
- Thé vert Limonade bio gingembre
- Thé noir limonade bio pêche
- Jus d'orange
- ACE
- Jus de tomate
- Jus de mangue
- Jus d'abricot
- Jus de fraise
- Jus de pomme
- Sprite
- Ice Tea

3,80€



## 4cl WHISKYS

- 7€ William Peel 40°
- 7,5€ Ballintines 40°
- 8€ Jack Daniel's Classic 40°
- 8€ Jack Daniel's Fire 35°
- 8€ Jack Daniels Honey 35°
- 10€ Monkey Shoulder 40°
- 13€ Woolford Reserve 40°
- 15€ Glenfiddich 40°

## 4cl TEQUILAS

- 7€ Saint José silver 35°
- 7,5€ Jose Cuervo Especial 38°

## 4cl RHUMS

- 7€ Rivière du Mât blanc 40°
- 7€ Saint James ambré 40°
- 7€ Capitaine Morgan 35°
- 7,5€ Rhum arrangé maison St James
- 7,5€ Bacardi ambré 37,5°
- 9€ Kraken Black Spiced 40°
- 10€ Dillon très vieux agricole 43°
- 10€ Diplomatico 40°
- 12€ Depaz hors d'âge agricole XO 45°
- 15€ El passador de Oro XO 40°
- Ragtime agricole AOC Martinique 40°

## 4cl GINS

- 7€ Gibson 37,5°
- 9€ Bombay Sapphire 40°
- 12€ Plymouth 43,2°
- 12€ Roku japonais 43°
- 12€ Confidentiel local 40°

## Autres

- 3€ Ricard 2cl 45°
- 6€ Ricard 4cl 45°
- 4€ Suze 15°
- 5€ Limoncello 30°
- 6€ Get 27 21°

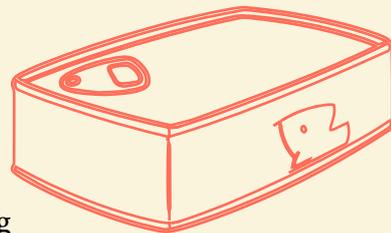
- 5€ Martini Blanc 14,4°
- 5€ Martini Rouge 14,4°
- 5€ Campari 15°
- 6€ Bailey 17°
- 6€ Malibu 18°
- 6,5€ Lillet blanc 17°
- 6,5€ Lillet rouge 17°

- 5€ Cointreau 40°
- 7€ Jager 35°
- 8€ Eau de vie prune de Périgord 42°
- 9€ Absinthe 65°
- 10€ Chartreuse 55°
- 12€ Cognac Meukov VS 40°

# GRIGNOTTAGE

## 5€ SARDINES

Conserve - Les Délectables - Sardines à l'huile d'Olive Vierge Extra - 125g



## 7€ PATÉ LOU GASCOUN

Conserve - Lou Gascon - paté de foie de porc - d'après une recette de Nerac Lot-et-Garonne - 130g

## 8,5€ PATÉ LUCIEN GEORGELIN

Conserve - Lucien Georgelin - cuisiné dans le Sud Ouest à Virazeil par Lucien Georgelin - 220g

### ■ Paté Aveyronnais au Roquefort *par Lucien Georgelin*

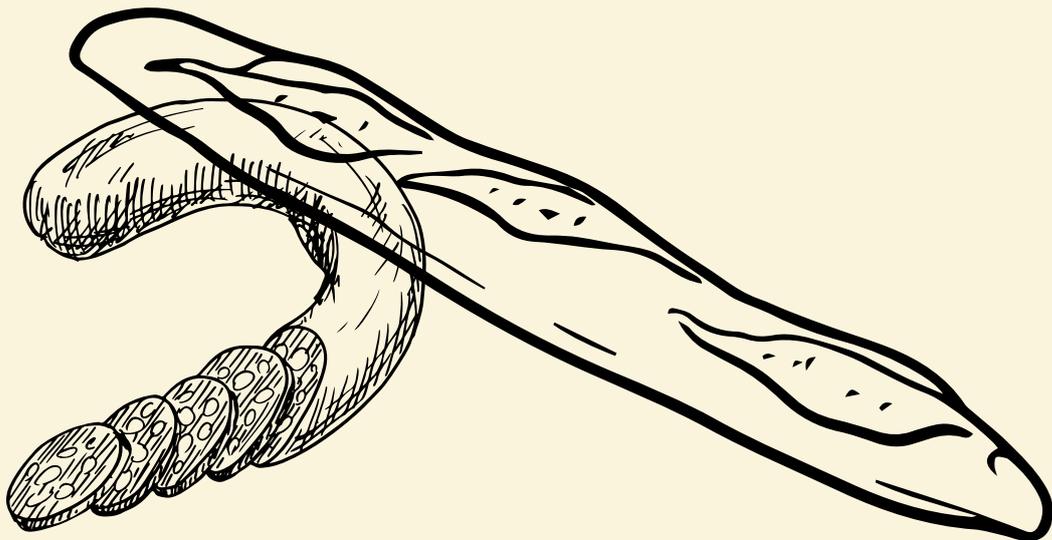
«On raconte qu'un pâtre amoureux, pour suivre une bergère, aurait oublié du pain et du fromage de brébis dans une grotte du Combalou à Roquefort. A son retour, il les découvrit couverts de moisissure. Il goûta le fromage et s'en régala. Le Roquefort était né.»

### ■ Paté Lyonnais à l'androuillette et au Beaujolais *par Lucien Georgelin*

«Lyon, l'une des capitales de la gastronomie française méritait bien son paté ! Entre le tablier de sapeur, la cervelle de canuts, les quenelles, la large palette de charcuterie... il faut bien reconnaître que le choix a été difficile, puis finalement nous avons choisis l'androuillette comme mets le plus gourmand de cette région. Dans notre recette, nous l'avons marié à un Beaujolais Villages afin de renforcer encore sa typicité. Allez, assz parlé, goutez et régalez-vous !»

### ■ Paté Gascon à l'Armagnac et aux pruneaux d'Agen *par Lucien Georgelin*

«Chez nous, juste après leur cuisson, les pruneaux encore chauds sont plongés dans l'Armagnac. Ils seront ainsi consommés toute l'année comme digestif... A vous de les découvrir dans notre paté



# SHOTS SMILES DOWN



VODKA

KIWI

COOKIE

SPECULOS

FRUIT DE LA PASSION

ANANAS

POP CORN

CHOCOLAT

KISS COOL

JACK FIRE

CRS

BB GUINNESS

COVID

BB52

JAGER

AUTRES...