

NOS BIÈRES

BRASSÉES SUR PLACE
DANS NOTRE MICRO-BRASSERIE



P'TITE CAISSE

BLONDE ALE - 4,0% ALC - 20 IBU*

Bière blonde, légère en alcool, ses arômes de céréales et de houblons lui donnent de la personnalité. Peut se consommer en toute occasion.

3 € - 25cl
4 € - 33cl
6 € - 50cl



FLAGRANT DÉLIT

HOPPY PALE ALE - 5,6% ALC - 40 IBU*

De couleur blonde cuivrée, aux notes de céréales et à dominante houblonnée, avec une franche amertume et des notes d'agrumes par son dry hopping.

4 € - 25cl
5 € - 33cl
7 € - 50cl



SANS INTERDITS

HYBRIDE ALE - 6,0% ALC - 30 IBU*

Équilibrée aux multiples styles. L'hibiscus lui apporte un côté floral, une légère acidité et sa couleur brique, signature du lieu. Les céréales et les houblons utilisés renforcent son côté rafraîchissant.

4 € - 25cl
5 € - 33cl
7 € - 50cl



TER RIPLE

STRONG ALE - 8,0% ALC - 30 IBU*

3 céréales (orge, blé et avoine) & 3 houblons (challenger, cascade et citra), pour un mélange harmonieux et rond qui cache discrètement ses terribles 8% d'alcool!

4,5 € - 25cl
5,5 € - 33cl
8 € - 50cl



LES IP'ALE

Des bières bien houblonnées. L'aromatique y est boosté, selon les variétés de houblons utilisées, avec plus ou moins d'amertume.

4,5 € - 25cl
5,5 € - 33cl
8 € - 50cl



LES SPECIALE

Des bières de toutes les couleurs, de tous les styles et selon l'humeur de nos brasseurs, certaines plus audacieuses que d'autres!

4,5 € - 25cl
5,5 € - 33cl
8 € - 50cl



LES FRUITY'ALE

Des bières, toujours avec du fruit, de différents styles ! Tantôt douce, tantôt gourmande, parfois acide jamais caustique...

5 € - 25cl
6 € - 33cl
9 € - 50cl



BIÈRE DES POTES

La seule qui ne vient pas de nos cuves. Cette éphémère est imaginée chaque fois en collab' avec nos copains brasseurs et fabriquée chez eux. Et quand plusieurs druides se réunissent, le résultat est souvent (d)étonnant...

5 € - 25cl
6 € - 33cl
9 € - 50cl



DÉGUSTATION

Testez nos bières avec un galopin de chaque. Ignorant, débutant, confirmé, expert ou maître en la matière, laissez-vous tenter par l'aventure de Fred et Paul.

L'Initiation : 3 galopins

L'Expérience : 5 galopins

La Totale : 7 galopins

6 € - 36cl
10 € - 60cl
14 € - 84cl

SUPPLÉMENTS 1 €

Picon
Sirop

* indice d'amertume

AU BOUT DES DOIGTS

PETITS PLAISIRS À PARTAGER

DES FRITES, DES FRITES, DES FRITES

Et mayo maison

4 €

SAUCISSON DE STEENWERCK

- Cochon nature
- Cochon aux noisettes
- Bœuf au piment d'espelette

6 €

POUTINE DES ENFANTS TERRIBLES

Frites, effiloché de cochon confit, ketchup de betterave et fromage du vinage

8 €

NUGGETS MAISON

Filets de poulet panés aux Corn Flakes, sauce barbecue au sésame

8 €

BRIOCHE SURPRISE

Brioche maison garnie à la betterave confite & sauce mayonnaise au curry rouge

8 €

CROQUETAS 8 PIÈCES

4 croquettes de mimolette et 4 de sablé Wissant & ketchup de betterave

9 €

MONSIEUR CROQUE

Pain de campagne bio, jambon blanc des Hauts-de-France, tomme du Vinage au poivre & béchamel

9 €

MONSIEUR VÉGÉ

Pain de campagne bio, butternut confit, galet boisé du Vinage, champignons et béchamel au chèvre cendré

9 €

POITRINE DE COCHON À PARTAGER

Poitrine de cochon marinée et laquée, sauce soja et oignons frits

10 €

PLANCHE MIXTE

Jambon fumé de Steenwerck, coppa, rillettes de porc, tomme du Vinage au poivre, mimolette Paris-Roubaix, chutney abricot/mangue

18 €



BIÈRES & TAPAS

NOS COCKTAILS 10 CL

LA BONNE PÊCHE ◆ 18 cl

Gin Nouaison, purée de pêche blanche, jus de citron vert, sirop de pêche et jus de cranberry

SUMMER SPRITZ ◆ 20 cl

Limoncello, prosecco, sirop de cassis

MOSCOW MULE 17 cl

Vodka Renaissance, citron vert, ginger beer

MARGUARITA 10 cl

Téquila Diégo et Maria, triple sec, citron vert

LILLET TONIC 12 cl

Lillet rosé ou blanc, tonic Artisan

PEARL BUTTON 14 cl

Cachaca Leblon, Lillet blanc, citron vert, limonade

MOJITO ◆ 20 cl

Rhum blanc Tessendier & Fils, sucre de canne, citron vert, menthe

SPICY PINA ◆ 18 cl

Rhum Sailor Jerry, sirop de falernum, purée d'ananas, eau de coco

SPRITZ ST GERMAIN ◆ 20 cl

Liqueur de St Germain, prosecco, eau pétillante

SPRITZ APEROL ◆ 20 cl

Aperol, prosecco, eau pétillante

NEGRONI 8 cl

Gin Nouaison, Vermouth rouge, Campari

CAÏPIRINHA 8 cl

Cachaça Leblon, citron vert

JAMAICAN MULE 17 cl

Rhum ambré Tessendier & Fils, jus de citron vert, ginger beer

COCKTAIL DE LA SEMAINE


A découvrir au bar


◆ Cocktails disponibles sans alcool (8€)




ALCOOLS 4 CL

GIN

NOUAISON  5 €
Gin Français aux notes épicées, intenses et florales


MONKEY 47  8 €
Une combinaison de 47 aromates et herbes fines pour un gin épicé

G'VINE FLORAIISON  9 €
Frais, floral, rond et doux


HENDRICK'S NEPTUNIA  10 €
Notes de roses et de concombre avec des extraits de plantes côtières locales


SUPPLÉMENT SOFT 3€

RHUM

TESSENDIER & FILS 
Rhum français aux notes fruitées avec une teinte de vanille et banane flambée

BUMBU 
Rhum artisanal produit sur l'île que l'on surnomme "Le Berceau du Rhum": La Barbade


RATU 16 
Rhum aux arômes de chênes fumés et de fruits secs

SOL TARASCO 
Rhum mexicain aux notes de miel, vanille et sucre brun

WHISKY

5 € **TESSENDIER & FILS**  5 €
Whisky français aux notes de poire acidulée, rond et gourmand

8 € **PEAKY BLINDERS**  8 €
Bourbon irlandais aux arômes ronds de miel, caramel, abricots, chocolats et pommes épicées

12 € **ARTESIA**  + 10 €
Fruité, floral et chocolaté


13 € **PEATED MATSUIS**  19 €
Arômes doux et sucrés, moelleux et fruités avec une finale fumée et tourbée

SAKURA MATSUIS  20 €
Arômes de malt et goût amer du whisky non mélangé se combinent avec un parfum délicat de fleur de cerisier

APÉRITIFS

RICARD  5€

CAMPARI  6€

VERMOUTH ROUGE OU BLANC  6€

DIGESTIFS

MENTHE PASTILLE  6€

CAMPARI  6€

BUMBU CREAM  7€

6€ **COGNAC HENNESSY XO**  24€


6€ **LA SPÉCIALITÉ**


7€ **RHUM ARRANGÉ MAISON** 7€


+ produit à moins de 50 km

SOFTS

LIMONADE  + 3 €
Citron ou orange
St Amand - 20cl

THÉ GLACÉ  3 €
Pêche blanche, framboise, citron
De la maison Monin - 30cl

TONIC  3,5 €
Ginger beer, skinny london
Tonic artisan - 25cl

SIROP À L'EAU 
Violette, citron, fraise, menthe, orgeat,
grenadine, cassis, pêche
De la maison Monin - 30cl

JUS DE FRUITS  + 3,5 €
Pomme, Pomme framboise, Pomme poire
Jus de fruits des Weppes - 25cl

SODA  3,5 €
Cola, cola zéro
Sources Soultzmatt - 33cl

3 € **JUS D'ORANGE**  3,5 €
Pur jus bio
PAJOTTENLANDER - 20cl

3,5 € **EAU**  2 €
Micro-filtrée plate ou gazeuse - 70cl
Rendue potable par traitement et avec adjonction de gaz carbonique

3,5 € **EAU GAZEUSE**  3 €
St Amand - 50cl

