



MENU



- BIÈRE EN FÛT -

- | | |
|--|-------------|
| 1. Jet Set - Pilsner Française - 5,1% | 5,50 / 7,75 |
| 2. Biquette Love - Bock d'inspiration allemande - 6,5% | 5,75 / 8,00 |
| 3. Ippon - Ale au gingembre et poivre sancho (IPPON) - 5% | 5,50 / 7,75 |
| 4. La vie en rousse - Munich dunkel - 5% | 5,50 / 7,75 |
| 5. Pas pire zen - Weizen - 5% | 5,50 / 7,75 |
| 6. Doux Bisous - Blanche au jasmin, coriandre et feuille de lime kaffir - 5% | 5,50 / 7,75 |
| 7. Épluchette - Saison au maïs (Collabo avec Lupulone) - 6% | 5,50 / 7,75 |
| 8. Cool Cool - West coast IPA - 7% | 5,75 / 8,00 |
| 9. Red ale américaine - ale rousse houblonnée au chinook, comet et columbus (JUKEBOX) - 6% | 5,75 / 8,00 |
| 10. Rouge Framboise - Blanche aux framboises et citron meyer - 5% | 5,50 / 7,75 |
| 11. Fashionista - New-England IPA - 6% | 5,75 / 8,00 |
| 12. Haskap - Saison aux camerises affinée 8 mois en foudre de chêne (Collabo avec Matera) - 6,5% | 14oz - 9,50 |
| 13. Bleu tigre - IPA anglaise - 6,2% | 5,75 / 8,00 |
| 14. Mr. Brown - Brown ale britannique - 4,8% | 5,50 / 7,75 |
| 15. Pale ale 1990 - Pale ale américaine (JUKEBOX) - 5% | 5,75 / 8,00 |
| 16. DIPA vermontoise (test batch) - Double IPA (JUKEBOX) - 8% | 5,75 / 8,00 |
| 17. Robine Oude - assemblage de bières affinées en barrique (Collabo avec Robin bières naturelles) - 5% | 14oz - 9,50 |
| 18. Brown ale américaine (test batch) - Ale brune houblonnée (JUKEBOX) - 6% | 5,50 / 7,75 |
| 19. Vin d'orge bourbon - Vin d'orge affiné 6 mois en fûts de bourbon et en cuve d'inox (JUKEBOX) - 10% | 14oz - 9,50 |
| 20. Amore Amarone - Dubbel affinée en barriques d'Amarone - 6,3% | 14oz - 9,50 |
| 21. Mujo - Saison fermière houblonnée fermentée avec levure de sake (IPPON) - 5,4% | 14oz - 9,50 |
| 22. Stout impérial bourbon - Stout impérial américain affiné un an en fûts de bourbon (JUKEBOX) - 11,5% | 14oz - 9,50 |
| 23. Nococo Rye - Porter impérial affiné en fûts de rye - 9% | 14oz - 9,50 |
| 24. Salé ton café (test batch) - bière sure au café - 4,2% | 5,50 / 7,75 |

- CELLIER -

NOUVEAU Robine Dude

(Collabo Robin bières naturelles) 5%

Assemblage de Grisette d'Épeautre, de Jet set, de Saison houblonnée, de Doux Bisoux et de Barrik 1 affinées de 4 à 24 mois.

Esquisse de Vie - 6,3%

Assemblage constitué entièrement d'une bière généreusement houblonnée avec du Nelson sauvain et du Hull melon, fermentée en barriques de vin neutre avec *saccharomyces bruxellensis* III ainsi que notre culture maison de levures sauvages et de bactérie lactiques, puis affinée exactement 183 jours.

Moineau (Collabo avec Matera) - 10%

Quadrupel d'inspiration belge affinée trois mois en foudre.

Dragée Cassée - 7,7%

Assemblage de Jet Set, Ps Tendresse, Saison en enfer et de Double Distorsion, Toutes barriquées plusieurs mois. Suave, bonbonné, funk de barriques matures

Cheval Palomino - 6,1%

Assemblage de pilsner (25%) et de saisons (75%) affinées en barriques de chardonnay californien, de cabernet et de bourbon de troisième utilisation avec une touche infinitésimale de griotte. Acidulé et funky.

Songe Épicé - 5,5%

Assemblage de bière ambrée américaine vieillie 24 mois en barriques avec *brettanomyces* (75%) et d'ambrée américaine fraîche (25%) dans lequel on a fait infuser un mélange de cannelle, de piment de la jamaïque, de gingembre et de muscade. Légèrement acidulé et funky.

Orage Imminent - 7.1%

Assemblage de stout Belfass affinée 5 mois en barriques de Kräuterlikör et de Saison en enfer affinée 6 mois en barriques de vin neutre, inoculées toutes deux avec notre cocktail maison de levures sauvages et bactéries lactiques.

Mujo (IPPON) - 5,4%

Bière hybride entre un saké et une saison fermière houblonnée. Sèche avec notes fruitées, florales et "phénolées" subtiles.

13,00 Je serai ton copain (Collabo avec Boréale) - 6% 13,00

Saison belge affinée en barriques de vin et de brandy espagnol avec trois différentes cultures mixtes de levures et de bactéries lactiques, puis refermentée avec du miel de framboisier pour une prise de mousse naturelle.

13,00 Nuances d'Alphonso - 5,2% 13,00

Assemblage de Weizen anonyme et de P.S. Tendresse affinées en barriques neutres de 6 à 14 mois avec une flore complexe de levures sauvages et de bactéries lactiques. Refermenté en bouteille avec de la purée de mangue Alphonso.

13,00 Le Funk et la Furie - 5.1% 8,75

Farmhouse américaine, funky, sèche, effervescente.

13,00 Beige Radieux - 5.3% 13,00

Assemblage de Doux Bisoux, de Jazz et de Jet set affinées de 6 à 13 mois en barriques de chêne, agrémenté d'une touche de Doux bisoux fraîche.

13,00 Nature Urbaine - 5% 13,00

Assemblage de Jet Set, de P.S. Tendresse et de Graviot-là-là affinées en barriques avec des levures sauvages et des bactéries acidifiantes.

13,00 Assemblage Bleu pâle - 6,5% 13,00

Assemblage de saison (37%), de pale ale anglaise (37%) et de belge ambrée (26%) affinées en barriques de chardonnay et de cabernet de Californie avec levures sauvages et bactéries lactiques.

13,00 Concorde Express - 5% 13,00

Assemblage de Weizen anonyme et de Nature urbaine affinées en barriques neutres de 3 à 14 mois avec une flore complexe de levures sauvages et de bactéries lactiques, puis refermenté en bouteille avec du jus de raisin concorde.

13,00

– ENTRÉES –

Focaccia Zaatar, fleur de sel, labneh montée à l'ail	5,00	Frites à Four'nand Frites maison, pecorino, zaatar, ciboulette, huile d'ail noir, fleur d'ail et sel de mer	9,00
Salade Roquette, betteraves, radis, brocolis, cashew grillées et vinaigrette au balsamique blanc	8,00	Salade de tomates ancestrales Tomates ancestrales, pesto, mozzarella fior di latte et réduction de balsamique au miel	12,00
Frites Accompagnées de mayo maison ou ketchup	6,00	Calmars frits Sauce Tao, poireaux, graines de sésame, piment chili et pickle de carottes	16,00

– PLATS –

Taco crevettes (2) Crevettes sautées au beurre et à l'ail, piments aji, yogourt à la menthe, piments poblano et coriandre. Option repas avec frites pour 15\$	10,00	Farfalles (Végétalien) Sauce courges chipotle, champignons chestnut, tomates confites, graines de courge butternut grillées, pecorino vegan., roquette	20,00
Taco flanc de porc (2) Flanc de porc, sauce barbecue, fromage de chèvre, roquette, chimichuri. Option repas avec frites pour 15\$	10,00	Fish'n Chips Morue panée à la Red Ale Américaine, salade de choux rouge au sésame et chili et sauce tartare à l'estragon.	22,00
Taco pleurotes frites (2) Pleurotes frites panées à la bière, roquette et véganaise façon tartare. Option repas avec frites pour 15\$	10,00	Gnocchis pesto et crème Gnocchis maison frits, prosciutto, échalotes, crème, pesto, citron	21,00

– DESSERTS –

Gâteau aux pommes Pommes caramélisées, caramel à la fleur de sel, sucre en poudre	8,00	Moelleux Moelleux au chocolat, coulis de cerise, chantilly au sumac	10,00
---	-------------	---	--------------

- PIZZAS -

Je ne fais que passer – <i>Pizza de la semaine</i> Demandez à notre équipe !	P-M
Ave Margherita ***Végétarienne*** Sauce tomate, mozzarella fior di latte, basilic	18,00
Ave Margherita extra ***Végétarienne*** Sauce tomate, mozzarella di bufala, basilic	20,00
Cet anneau d'or Sauce Mornay, pecorino, jaune d'œuf, guanciale, chapelure de pain, huile d'ail noir, persil, fleur de sel	20,00
La fille de la forêt ***Végétarienne*** Sauce Mornay, champignons du moment de chez Full Pin, caciocavallo fumé, pesto de roquette, noix de pin rôties, labneh montée à l'ail, huile de truffe	23,00
Au jardin de mes souvenirs ***Végane*** Sauce tomate, champignons, poivrons rouge, oignons caramélisés, huile d'olive, mini roquette, sel poivre, tahini	25,00
Il y a si longtemps, prosciutto Sauce tomate, Prosciutto Emiliano, mozzarella fior di latte, tomates cerise, roquette, huile de citron	24,00
N'oublie jamais Sauce tomate, mozzarella di bufala, pecorino, pancetta, champignons de chez Full pin, huile de citron rôti	25,00
Comme une chanson d'amour – 4 fromages ***Végétarienne*** Sauce Mornay, mozzarella fior di latte, caciocavallo fumé, pecorino, grana padano, basilic, huile de citron rôti	25,00
Donnez-moi des roses Sauce tomate, salami, rapinis rôtis, olives kalamata, mozzarella fior di latte, grana padano, huile de citron et huile piquante	28,00
Ne pleure pas (épicée) Sauce tomate à la nduja, mozzarella di bufala, saucisses Oktoberfest au Stout Impérial Bourbon, oignons rouges	28,00

- BOISSONS SANS ALCOOL -

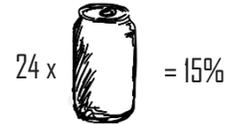
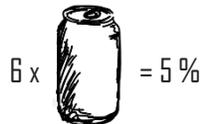
Jus , pomme / orange	2,00
Soda Marco , épinette / gingembre / racinette / cerise noire	4,25
Mate Libre , original / menthe / fruit de la passion	4,50
Club Kombucha , fruit de la passion / houblon / clémentine / framboise	5,00
Coccinelle , moût de pomme / moût de pomme-fraise	6,00
Leurre , Rousse sans alcool (ST-PANCRACE)	8,00
Lunchroom , Blonde sans alcool (ST-PANCRACE)	8,00

- CAFÉ -

Espresso Court/allongé	3,00
Americano (12oz) Espresso et eau chaude	3,00
Macchiato Espresso avec un nuage de mousse de lait	3,75
Cortado (4oz) Moitié espresso, moitié lait moussé	3,75
Cappucino (12oz) Espresso, lait chaud et mousse de lait	5,00
Latte (12oz) Espresso avec lait moussé	5,00
Thé (12oz)	3,00



Bières pour emporter



JUKEBOX

NOUVEAU Light lager , Lager américaine 4%	5,18
NOUVEAU West coast IPA , IPA de la Côte Ouest 6,3%	5,95
NOUVEAU Red ale américaine 6%	5,95
Rétro IPA , Old school IPA 6,5%	5,95
Pale ale 1990 , Pale ale Centennial 5%	5,18
Pilsner Américaine , Pilsner pré-prohibition 5.5%	5,18

IPPON

Ippon , Ale au gingembre et poivre sancho 5%	5,18
Komainu Lager , Bière de riz 4,5%	5,18
Aki no Seishin , Brown ale aux champignons lactaires 5,6%	5,18

AVANT-GARDE

SPÉCIAL Épluchette , Saison au maïs (Collabo Lupulone et Avant-Garde) 6%	4.25 / 2 pour 7,00 / 24 pour 56,00
SPÉCIAL Mélodie , Blanche américaine (JKBX) 4,5%	24 pour 24,00
Pas pire zen , Weizen 5%	5,18
Prague Matik , Světly Výčepní, lager tchèque 4%	5,18
Jet Set , Pilsner française 5%	5,18
Okapulco , Lager mexicaine 4.8%	5,18
Haute Bohème , Světly Ležák, pilsner tchèque 5.3%	5,18
Doux Bisous , Blanche belge au jasmin, feuilles de lime kaffir et coriandre 4.8%	5,18
Rouge Framboise , Blanche aux framboises et citron Meyer 5%	5,95
Mr Brown , Brown ale anglaise 4.5%	5,18
La Vie en Rousse , Munich Dunkel 5%	5,18
Belfass , Stout irlandais 4.5%	5,18
Jésus Crisp , India pale lager 5.5%	5,95
Fashionista , New-England IPA 6%	5,95

AVANT-GARDE (suite)

Juste un peu de Haze , DDH New-England IPA 7%	5,95
Cool Cool , IPA américaine de la côte ouest 7%	5,95
Bleu tigre , IPA anglaise 6,2%	5,95
#DDHLUV , Double IPA DDH 7,5%	6,45
Perdu dans Malle , Triple belge 9,1%	6,45

Bières barriquées



NOUVEAU Robine Oude (Collabo Robin bières naturelles) 5% Assemblage de Grisette d'Épeautre, de Jet set, de Saison houblonnée, de DouxBisoux et de Barrik I affinées de 4 à 24 mois.	10,00	Je serai ton copain (Collabo avec Boréale) 6,7% Saison belge affinée en barriques de vin et de brandy espagnol avec trois différentes cultures mixtes de levures et de bactéries lactiques, puis refermentée avec du miel de framboisier pour une prise de mousse naturelle	10,00
Le Funk et la Furie 5.1% <i>Farmhouse</i> américaine, funky, sèche, effervescente avec levures sauvages.	5,75	Natsukashii (Ippon) 5.2% Saison sûre houblonnée brassée avec sarasin et blé. Inspirée des saisons fermières vermontaises.	10,00
Songe Épicé 5.5% Assemblage de Jazz affinée en barriques pendant 24 mois et de Jazz fraîche, aromatisée d'un mélange de cannelle, gingembre, clou de girofle, muscade et piment de la Jamaïque.	10,00	Beige Radieux 5.3% Assemblage de Doux Bisous, de Jazz et de Jet set affinées de 6 à 13 mois en barriques de chêne, agrémenté d'une touche de Doux bisous fraîche.	10,00
Esquisse de vie 6.3% Bière généreusement houblonnée au Nelson sauvain et au Hüll melon, fermenté en barriques de vin neutre avec <i>Saccharomyces bruxellensis</i> III, ainsi que notre culture maison de levures sauvages et de bactéries lactiques, puis affinée exactement 183 jours.	10,00	Orage Imminent 7.1% Assemblage de stout Belfass affinée 5 mois en barriques de Kräuterlikör et de Saison en enfer affinée 6 mois en barriques de vin neutre, inoculées toutes deux avec notre cocktail maison de levures sauvages et bactéries lactiques.	10,00
		Mujo (Ippon) 5,4% Bière hybride entre un saké et une saison fermière houblonnée. Sèche avec notes fruitées, florales et "phénolées" subtiles.	10,00



Bières barriquées



NOUVEAU Stout impérial bourbon (Jukebox) 11,5% Stout impérial américain affiné un an en fûts de bourbon	9,00
NOUVEAU Nococo Rye 8,2% Porter impérial affiné 11 mois en barriques de rye américain	9,00
NOUVEAU Vin d'orge Bourbon (Jukebox) 9% Vin d'orge américain affiné 6 mois en barriques de bourbon (50%) et en cuve d'inox (50%)	9,00
Haskap (Collabo avec Matera) 6,5% Saison affinée 8 mois en foudre à laquelle on a ajouté de la purée de camerises.	9,00
Amore Amarone 6,3% Dubbel affinée en barrique d'amarone	9,00
Dagues (Collabo avec Matera) 7.6% Sixième bière de la série <i>Bières de bois</i> , Dagues est un Weizenbock d'inspiration allemande affiné dix mois en foudres de chêne de la forêt des Vosges.	9,00