



MENU



- BIÈRE EN FÛT -

- | | |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------|
| 1. Haute Bohème - Pilsner Tchèque - 5% | 5,50 / 7,75 |
| 2. Prague Matik - Světlý Výchepní- 4% | 5,50 / 7,75 |
| 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. Biquette Love - Bock d'inspiration allemande - 6,5% | 5,75 / 8,00 |
| 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. West Coast IPA - West coast IPA - 6,3% | 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 à la camerise affinée en foudre - 6,5% | 14oz - 9,50 |
| 13. Bleu tigre - IPA anglaise - 6,2% | 5,75 / 8,00 |
| 14. Stout impérial bourbon - Stout impérial américain affiné un an en fûts de bourbon (JUKEBOX) - 11,5% | 14oz - 9,50 |
| 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. Perdu dans Malle - Triple belge - 9% | 14oz - 9,50 |
| 18. Hollywood Misty - Assemblage de bières affinées en barriques - 6,5% | 14oz - 9,50 |
| 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. Nococo Rye - Porter impérial affiné en fûts de rye - 9% | 14oz - 9,50 |
| 21. Aki no Seishin - Brown ale aux champignons lactaires (IPPON) - 5,6% | 5,50 / 7,75 |
| 22. Belfass - Stout irlandais - 5% | 5,50 / 7,75 |
| 23. Petit Papa - Vin de blé - 9,1% | 14oz - 9,50 |
| 24. Salé ton café (test batch) - bière sure au café - 4,2% | 5,50 / 7,75 |

- CELLIER -

NOUVEAU Robine Oude

(Collabo Robin bières naturelles) 5%

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

NOUVEAU Baiser de papillon 5,5%

Assemblage de Jet Set et de Okapulco affinées entre 9 et 12 mois en barriques de vin avec notre cocktail maison de levures sauvages et de bactéries acidifiantes.

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

Moineau (Collabo avec Matera) - 10%

Quadrupel d'inspiration belge affinée trois mois en foudre.

13,00 NOUVEAU Razzle Dazzle

Assemblage de Jet set, PS tendresse, Ein Masse et Dark Épluchette, toutes funkifiées de 5 à 15 mois en barriques de vin habitées par notre flore maison de levures sauvages et de bactéries acidifiantes.

13,00

13,00 NOUVEAU Hollywood Misty - 6,5%

Assemblage de Dark Épluchette, Perdue dans malle et Ein Masse affinées entre 5 et 10 mois en barriques de vin inoculées avec trois différentes levures sauvages et de bactéries acidifiantes.

13,00

13,00 Beige Radieux - 5.3%

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

13,00 Nature Urbaine - 5%

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

- ENTRÉES -

Focaccia

Zaatar, fleur de sel, labneh montée à l'ail

5,00

Salade

Fenouils rôtis, épinards, betteraves, radicchios marinés, amandes torréfiées, pommes vertes et vinaigrette à l'érable et pommes.

16,00

Frites

Accompagnées de mayo maison ou ketchup

6,00

Frites à Four'nand

Frites maison, pecorino, zaatar, ciboulette, huile d'ail noir, fleur d'ail et sel de mer

9,00

Salade de tomates ancestrales

Tomates ancestrales, pesto, mozzarella fior di latte et réduction de balsamique au miel

12,00

Calmars frits

Sauce Tao, poireaux, graines de sésame, piment chili et pickle de carottes

16,00

- PLATS -

Gnocchis

Gnocchis maison, concassé de tomate au proscuitto, Courgette jaune grillée, padano

21,00

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

Dumplings

Dumplings aux pleurotes, bouillon de Kombu et champignons, bok choy poêlés au shichimi togarashi, feuilles de nori, gingembre mariné, oignons vert, Bonite.

19,00

*** option végétalienne sans Bonite *** 18,00

- DESSERTS -

Gâteau vegan à la mélasse

Suprême d'écorces d'orange confites, caramel maison

9,00

Moelleux

Moelleux au chocolat, coulis de cerise, chantilly au sumac

10,00

- PIZZAS -

Ave Margherita ***Végétarienne*** Sauce tomate, mozzarella fior di latte, basilic	18,00
C'est si bon Sauce Mornay, pommes de terre au romarin, pecorino, pancetta	19,00
Ave Margherita extra ***Végétarienne*** Sauce tomate, mozzarella di bufala, basilic	20,00
Cet anneau d'or Sauce Mornay, guanciale, pecorino, jaune d'œuf, 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
Il y a si longtemps, prosciutto Sauce tomate, Prosciutto Emiliano, mozzarella fior di latte, tomates cerise, roquette, huile de citron	24,00
Le Tango des fauvelles Sauce Tomate, saucisses à la bière, prosciutto, mini roquette, réduction balsamique au miel, huile piquante	25,00
Au jardin de mes souvenirs ***Végane*** Sauce tomate, champignons, poivrons rouge, oignons caramélisés, huile d'olive, mini roquette, sel poivre, sauce cashew	25,00
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
Un amour comme le nôtre Sauce tomate, burrata, tomates ancestrale, fleur de sel, huile d'olive, réduction balsamique au miel, pesto maison.	28,00
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

- 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
Eska , Eau pétillante	3,50

- 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

*****Option lait végétal*****

Lait de coco, lait de macadame, lait d'avoine 0,75