



128 bis boulevard de Clichy - 75018 Paris
Téléphone : 01 42 94 99 65
contact@clichys-tavern.fr

Origine de nos viandes : **voir tableau**



FAIT MAISON



Contenance de la verrerie :

Anis 2 cl - Apéritifs, vins cuits 4 cl - Whiskies 4 cl - Alcools et liqueurs 4 cl

PRIX NET

Tableau des allergènes disponible sur demande en caisse

• CB à partir de 10 € • La maison n'accepte plus les chèques

La direction n'est pas responsable des objets perdus ou volés dans l'établissement

Bar à Bières



Brasserie

128 bis boulevard de Clichy - 75018 Paris

Téléphone : 01 42 94 99 65

www.clichys-tavern.fr



FAIT MAISON

BOISSONS FRAÎCHES & CHAUDES

BOISSONS CHAUDES

Café 100% arabica	3,10
Double express ou décaféiné	5,50
Café allongé	3,50
Café noisette	3,80
Café crème	5,00
Lait chaud	5,00
Chocolat	5,00
Cappuccino	6,50
Chocolat ou café viennois	6,50
Vin rouge de table chaud	6,50
Grog au Rhum	6,90
Grog au Cognac	6,90
Infusions (BIO)	5,00
Camomille, Tilleul, Verveine-menthe, Secret d'équilibre (digestive)	
Thé Ceylan	5,00
Thés parfumés	5,50
Darjeeling, Bergamote, Noix de coco, Thé vert à la menthe, Fruits rouges, Thé vert jasmin, Thé vert Sencha	
Pot de lait	0,70

Nous ne servons plus de café après 19 heures,
seulement des doubles, sauf pour les repas

VIENNOISERIE

Croissant ou tartine	1,60
Pain au chocolat	1,90
Toasts avec beurre et confiture (2)	3,20
Pot de confiture	0,40
Beurre, la portion	0,40

Déjeuner complet 9,40€

Au choix : Thé, café ou chocolat.
Jus d'orange, croissant, tartine beurre, confiture.

Breakfast à l'anglaise 10,90€

Au choix : Thé, café ou chocolat.
Jus d'orange, croissant, tartine, beurre, confiture,
2 oeufs au plat jambon

FRUITS FRAIS PRESSÉS

Orange	6,70
Citron	6,70
Pamplemousse	6,70

COCKTAILS SANS ALCOOL

Virgin Mojito	8,50
Jus de pomme, sucre de canne, menthe fraîche, citron vert, eau gazeuse	
Bora Bora	8,30
Jus d'ananas, passion, citron, sirop de grenadine, Sprite	
Chantaco	8,30
Orange, citron, pamplemousse, sirop de fraise	
Colibri	8,30
Citron, orange, ananas, passion, sirop de grenadine	
Punch Paradise	8,30
Sirop de fraise, jus d'ananas, passion, coco	

BOISSONS FRAÎCHES

		33cl	50cl
Coca-Cola		5,20	6,90
Coca-Cola Light		5,20	6,90
Fanta orange		5,20	6,90
Sprite		5,20	6,90
Fuze tea		5,20	6,90
Evian ou Eau de Perrier 1L		7,00	5,50
Badoit 1L		7,00	5,20
Evian 33 cl		5,20	5,70
Evian 50 cl		5,90	7,40
Badoit 50 cl		5,90	5,50
Perrier 33 cl		5,70	7,40
Eau de Perrier 50 cl		5,90	4,60
Orangina, Gini, Ricqlès		5,50	5,00
Coca-Cola zéro bouteille 33 cl		5,70	6,00
Coca-Cola bouteille 33 cl		5,70	0,50
Schweppes tonic		5,50	
Schweppes Agrumes			5,50
Limonade			5,20
Diabolo			5,70
Maxi Diabolo 50 cl			7,40
Jus de fruits			5,50
Jus de fruits 50 cl			7,40
Lait froid			4,60
Lait aromatisé			5,00
Café glacé sirop de canne			6,00
Suppl. sirop ou tranche de citron			0,50

PRIX NET

CB à partir de 10 € • La maison n'accepte plus les chèques • Salles climatisées au 1^{er} étage

APÉRITIFS

Martini	5,40	Picon	6,00
Avèze, Suze, Salers	5,40	Campari, Porto	5,50
Dubonnet, Muscat, Ambassadeur	5,40	Kir au Sancerre AOP Dominique & Janine Crochet	8,00
Martini Gin	7,50	Kir au Chardonnay IGP PAYS D'OC Guy Saget	5,70
Anis, Ricard, Pernod, Pastis 51	5,40	Kir Royal	12,40
Casanis, Anis gras	5,40	Americano	9,50
		Marsala aux oeufs ou aux amandes	5,50

LES CHAMPAGNES

	la coupe	bouteille 75cl
Demoiselle de Vranken Pommery Dominance de fleurs blanches et d'agrumes		75,00
Guichard-Pichelin blanc de blanc 100% Chardonnay, nez délicat floral et fruité		79,00
Guichard-Pichelin brut Bulles vives sur registre de fruits blancs	11,40	66,00
Guichard-Pichelin rosé Nez de fraises compoté fruits rouges, plaisir charnus		68,00
Ruinart brut Nez fin et fruité aux arômes de poires à la chair claire et fruits secs		110,00

COCKTAILS AVEC ALCOOL

Acapulco Cointreau, tequila, ananas, noix de coco	9,90	Manhattan Bourbon, martini rouge, soda	9,90
Alexandra Cognac, crème de cacao, crème fraîche	9,90	Margarita Tequila, cointreau, jus de citron vert	9,90
Amaretto Sour Amaretto, Sucre de canne, Citron	9,90	Mezcal Sour Mezcal, citron, sucre de canne	9,90
Apérol Spritz Apérol, prosecco, eau gazeuse, tranche d'orange	9,80	Mojito	9,90
Aquarium	11,90	Rhum blanc, sucre de canne, menthe fraîche, citron vert, eau gazeuse	
Rhum blanc, curaçao bleu, tequila, martini dry, soda, sucre de canne		Apple Mojito	9,90
Bloody Mary Vodka, jus de tomates, citron	9,90	Manzana, jus de pomme, citron vert, menthe fraîche	
Caïpirinha Cachaca, citron vert, sucre de canne	9,90	Mojito Royal	12,90
Caïpiroska Vodka, citron vert, sucre de canne	9,90	Rhum blanc, champagne, sucre de canne, menthe fraîche, citron vert	
Cuba Libre Rhum, coca-cola	10,90	Mojito Fraise	10,40
Coco Punch Rhum, vodka, gin, malibu, jus d'ananas, coco	10,90	Rhum blanc, sucre de canne, menthe fraîche, citron vert, purée de fraise	
Daïquiri Rhum, triple sec, citron	9,90	Punch Planteur	9,90
Franco Américain Cointreau, café chaud, crème fraîche	10,70	Rhum blanc et brun, cocktail de jus de fruits	
Gin Fizz - Gin Tonic	10,90	Piranha Coco, vodka, passion, fraise	9,90
Green Horizon Gin, curaçao, get, citron, pamplemousse	9,90	Piña Colada Rhum brun & blanc, coco, ananas	9,90
Irish Coffee whisky, café, crème fraîche, sucre de canne	10,70	Tequila Sunrise Tequila, jus d'orange, grenadine	9,90
Kiss Cool Vodka, Get 27, curaçao	9,90	Ti Punch	8,90
Lagon Bleu Vodka, curaçao, citron	9,90	Vodka ou Malibu Orange Vodka ou Malibu, jus d'orange	10,90
Long Island	11,90	White Russian Vodka, Kalhua, lait	10,90
Rhum blanc, vodka, gin, téquila, triple sec, citron, coca-cola		Whisky Sour Whisky, jus de citron, sucre de canne	9,90

LES SHOTS 2CL

Blackjack Jack, kalhua	5,50	Irish Flag Get 27, bailey's, cognac	5,50
Stinger Get 31, cognac	5,50	Chupitor Vodka, manzana	5,50
Litle Italy Jack, amaretto	5,50	So French Calvados, cointreau	5,50
Caramello Vodka, caramel	5,50	Sarbacane Get 31, pastis	5,50
B 52 Kalhua, bailey's, grand marnier	5,50	Mentos Vodka, Get 27	5,50
Cordillieres des Andes Vodka, gin, fraise	5,50	Kalashnikov Vodka, pastis	5,50
Cervelles de Singe Vodka, bailey's, grenadine	5,50		

PRIX NET

CB à partir de 10 € • La maison n'accepte plus les chèques • Salles climatisées au 1^{er} étage

LA CAVE À ALCOOL

ARMAGNACS			4cl
Armagnac	40°		8,40
Laubade 12 ans	40°	Assemblage réalisé avec les 4 cépages traditionnels du bas armagnac: ugni-blanc, colombard, folle blanche, baco	13,90
CALVADOS			
Boulard	40°	Issu d'assemblages de différents Calvados Pays d'Auge âgés de 4 à 10 ans, vieillis en petits fûts de chêne français qui lui confère rondeur et moelleux	10,20
Boulard XO	40°	Calvados pays d'auge aux arômes équilibrés de pomme, vanille, miel, caramel et amandes grillées	15,90
Fine Calvados	40°		8,40
COGNACS			
Bisquit	40°	Équilibré, généreux et rond en bouche il s'exprime autour d'arômes de fruits frais, de poire et de prune	9,90
Delamain XO	40°	Un cognac d'exception, fruit de l'assemblage de plusieurs vieux cognacs tous exclusivement de la grande champagne	15,90
Hennessy VS	40°	Vieilli dans des fûts de chênes neufs	10,40
Martell Cordon Bleu	40°	Une sensation de rondeur et de moelleux, soulignée par l'élégance des eaux-de-vie des borderies	33,00
Remy Martin VSOP	50°	Subtil et puissant à la fois, avec des notes de prune confite, de bois, d'épices et de fleurs	11,40
CRÈMES ET LIQUEURS			
Amaretto, Baileys, Bénédictine, Brandy, Cachaca, Chartreuse Jaune, Verte, Cointreau, Get 27, 31, Grand Marnier, Grappa, Izarra jaune, verte, Jagermeister Kahlua, Malibu, Mandarine Imperiale, Manzana, Mezcal, Sambucca, Triple Sec, Veirveine Jaune ou Verte			9,40
EAUX DE VIE DE FRUITS			
Brandy Couriere VSOP	36°	Courrière napoléon est un brandy français souple, subtil et parfaitement équilibré	9,40
Marc de Bourgogne	40°	Triple distillation, un goût rond et moelleux	8,90
Framboise	45°	Grasse et suave, pureté et finesse, de la distillerie Bertrand	10,40
Kirsch (vieux)	45°	Arômes puissants et racés pour le kirsch d'alsace	10,40
Mirabelle	45°	Eau de vie pleine de caractère, riche d'impressions et d'harmonies aromatiques	10,40
Poire William	42°	Eau de vie pleine de caractère, de la distillerie Bertrand	10,40
Quetsch	45°	La quetsch est un fruit alsacien, cette prune bleue, chamue, libre à la distillation une complexité aromatique unique de fruits cuits	10,40
Vieille Prune	42°	La prune est distillée et bénéficie d'un vieillissement en fût et foudre de chêne pendant près de 4 ans	11,40
GINs			
Bombay saphir	40°	Infusion d'une dizaine de plantes différentes	9,90
Gibson's	37,5°	Réalisé en Angleterre à partir de grains soigneusement sélectionnés	8,90
Gordon's	37,5°	Doux et sucré	9,40
Hendrick's	41.4°	A base de plantes bocaniques : coriandre du Maroc, baies de genièvre d'Italie, cubèbe d'Indonésie, Iris du Pérou et écorce de citrons d'Espagne	12,40
Seagram's	40°	Sec, avec une finale d'alcool fort	9,40
RHUMS			
Bacardi	37,5°	Porto Rico rhum cubain boisé et sec, filtration sur charbon de bois	8,90
Havana club	40°	Notes raffinées de cacao chaud, de vanille, de canne à sucre, de marron et de fruits tropicaux	9,40
J.M Blanc	50°	Distillé à partir de ses propres cannes à sucre en Martinique	9,40
J.M Brun	43°	Martinique	10,40
St James Ambré	45°	L'expert du rhum A.O.C Martinique	9,40
St James Blanc	45°		9,40
3 Rivières	50°	Maîtrise des structures et séduisante personnalité aromatique, un incontournable	9,40
TÉQUILAS			
Acayucan	35°		8,90
Jose cuervo special	38°	Douce et ronde avec des notes plaisantes d'agave et une pointe boisée et vanillée	9,40
Sauza	38°	1ère maison à avoir créé la cuisson en autoclav (préservation de la fraîcheur et des arômes d'agave)	9,40
VODKA			
Absolut (Suède)	40°	1 seule et unique source, à base de blé d'hiver, distillation continue	9,20
Beluga (Russe)	40°	Eau-de-vie de malt d'exception et eau pure issue de puits de sibérie sont les garanties d'une saveur ample et douce	10,40
Belvedere (Pologne)	40°	Elaborée à partir d'un ingrédient unique, le seigle Dankowskie	10,40
Grey Goose (France)	40°	Née en 1997 à Cognac, elle se caractérise notamment par la qualité de son ingrédient principal : un blé Français	10,40
Poliakov (Pologne)	37,5°	Vodka premium 100% pure grain issue d'une triple distillation	8,70
Stolichnaya (Russe)	40°	Issue de blé 100% russe aromatisation 100% naturelle	9,20
Wyborowa (Pologne)	40°	Authentique vodka Polonaise aux grains naturels de seigle	8,70
Zubrowka (Pologne)	40°	Zubrowka est élaborée à partir de seigle de grande qualité cultivé dans les régions du nord-ouest de la Pologne	10,00
Zubrowka Biala	37,5°	D'une grande douceur et d'une ultime pureté	8,70
Xellent (Suisse)	40°	Vodka avec un caractère bien trempé	11,80

PRIX NET

CB à partir de 10 € • La maison n'accepte plus les chèques • Salles climatisées au 1^{er} étage

LA CAVE À WHISKIES

BOURBONS AMERICAINS

Four Roses	40°	Léger goût de fumé, bel équilibre entre miel et épices avec un soupçon de vanille	4cl 8,90
Jack Daniel's	40°	Son goût provient de la filtration sur charbon de bois d'érable	8,90
Jack Daniel's Honey	35°	Une combinaison idéale entre Jack Daniel's n°7 et une liqueur de miel	10,20
Jim Beam	40°	Épicé et doux	8,90
Wild Turkey 101	50,5°	Notes de chêne grillé et fondu de crème glacée à la vanille, un soupçon d'agrumes acidulés et caramel	9,40

WHISKIES ÉCOSSAIS

Ballantines	40°	Ses saveurs uniques proviennent de l'assemblage de whiskies soigneusement sélectionnés	8,90
Clan Campbell	40°	Issu du mariage d'une sélection des meilleurs whiskies de grain et de malt	8,40
Famous Grouse 6 ans	40°	Le plus populaire des blended scotch en Ecosse, est composé notamment des single malts	8,40
J&B	40°	Structure ronde, fruitée et légère à base de malts du speyside	8,40
Jhonny Walker Black	40°	Un assemblage charpenté, saveurs vanillées et fruitées des fûts de Sherry (12ans)	9,40
Jhonny Walker Red	40°	Est le fruit de l'assemblage complexe de plus de 40 whiskies de grain et de single malts des euroshighlands	8,50
Monkey Shoulder	40°	Sa robe présente en couleur ambre. Des notes en bouche de mûres, framboises, eau de rose, miel, réglisse, foin coupé et épices	10,40

VIEUX WHISKIES ÉCOSSAIS

Aberlour 12 ans	48°	Fidèle à la double maturation en fûts de Sherry et de Bourbon	10,40
Aberlour Casg Annamh	48°	Fût rare en gaélique; riche et intense, Whiskie élevé dans 3 types de fûts chêne européen et de Xérès et 2 types de fûts américain	11,90
Ardbeg 10 ans	46°	Le whiskie le plus tourbe et puissant et le plus fumé de la distillerie	13,60
Benriach 10 ans	43°	Il provient de l'assemblage de 60% de fûts de bourbon et de 40% de fûts ayant contenu du sherry	10,90
Balvenie 12 ans	43°	Un malt velouté et moelleux combinant la noisette, la cannelle et une note de Sherry	10,40
Big Peat	46°	Concentré de tourbe ! tour à tour le goudron, le fuel, le camphre, l'eucalyptus, le menthol	10,40
Bowmore 12 ans	40°	Tourbé, des saveurs de poire et de chocolat se mêlent à des nuances plus complexes de miel et de bruyère	10,40
Bruichladdich	50°	Fraîcheur boisée avec un parfum d'orge. Pleine explosion fruitée avec la mandarine et le citron	10,60
Caol Ila	43°	Après sa période de maturation normale de 12 ans en fûts de chêne, il a séjourné 6 mois dans des fûts d'affinage	10,40
Cardhu 12 ans	40°	Single malt boisé et puissant	10,60
Chivas 12 ans	40°	Douceur fruitée avec des notes de pommes et de miel, et une pointe de fumé	10,40
Cragganmore 12 ans	40°	Un nez aux arômes de fruits frais et de fruits confits et une finale avec des notes de réglisse et une pointe de fumée	10,50
Dalwhinnie 15 ans	43°	Un nez épicé, herbacé et légèrement fumé des notes de réglisse, d'orge fumée, de citronnelle et d'anis	11,50
Glen deveron 10 ans	40°	Glen deveron est élaboré exclusivement à partir d'orge malté	10,40
Glenfiddich 12 ans	40°	Des notes sucrées et fruitées marquées par des arômes de caramel, de crème et une pointe subtile de chêne	10,40
Glenkinchie 12 ans	43°	Floral et doux, un nez doux avec des notes de miel, de malt et de fruits mûrs	10,50
Glenlivet Founder's	40°	Malt emblématique de Speyside au profil subtil et élégant	11,50
Highland park 12 ans	40°	Marqué par les sous-bois, la bruyère, le sherry (léger), la vanille, l'orge grillée et par un léger fumé	11,90
Kilchoman	46°	Franç et précis, évoque clairement l'âtre de la cheminée, la suie grasse et beaucoup de fraîcheur mentholée	12,40
Lagavulin 12 ans	43°	Tourbé et puissant, élaboré uniquement à partir d'orge maltée	11,90
Maccalan	40°	Boisé et doux, à déguster pur, sur glace ou avec un trait d'eau fraîche	11,90
Oban 14 ans	43°	Un nez léger marqué par les épices et les agrumes, une finale sur l'orge maltée fumée et les fruits exotiques	11,90
Scapa Glansa	40°	Issu d'un vieillissement en fût de chêne américain de 1er remplissage pour un malt délicat et subtil	11,90
Springbank	46°	Single malt, vieillissement en fûts de bourbon et de xérès	11,90
Talisker 10 ans	45,8°	Un nez iodé et puissant marqué par la fumée de tourbe	11,50
Tullibardine	43°	A bénéficié d'un vieillissement en fût d'une période minimum de 12 ans, provenant du Château Suduiraut,	10,40

WHISKIES IRLANDAIS

Bushmills	40°	À base de malts du speyside	8,90
Connemara	40°	Le seul single malt tourbé d'Irlande	10,40
Jameson	40°	Triple distillation, un goût rond et moelleux	8,90
Paddy	46°	Doux et rond avec une note distinctive maltée, une touche d'huile d'olive et d'épices	8,50

WHISKIES FRANÇAIS

Bellevoye bleu	40°	1er triple malt 100% français	10,40
----------------	-----	-------------------------------	-------

WHISKIES JAPONAIS

Nikka	50°	Suave et tout en rondeur, avec une touche d'épices sur la finale	10,40
Yamasaki	43°	Un assemblage complexe de 3 fûts, un goût de framboise avec une touche de noix de coco, acidulé	11,50

PRIX NET

CB à partir de 10 € • La maison n'accepte plus les chèques • Salles climatisées au 1^{er} étage

LES PRESSIONS & SES COCKTAILS

Le mètre de bières 43,90 €

10 bières à la pression
différentes de 20 cl au choix

16 BIÈRES TIRÉES DU FÛT

				25cl	50cl	100cl
	ALLEMAGNE					
	Bitburger Pils	Blonde	4,8°	5,20	8,90	16,80
	BELGIQUE					
	La Chouffe	Blonde	8,0°	5,40	9,40	17,80
	Cuvée des Trolls	Blonde	6,0°	5,40	9,40	17,80
	Grimbergen	Blonde	6,5°	5,40	9,40	17,80
	Grimbergen Blanche	Blanche	6,0°	5,40	9,40	17,80
	Faro Lindemans (Ambrée)	Fruitée	4,5°	5,40	9,40	17,80
	Chimay des Pères	Blonde	4,8°	5,70	10,00	18,90
	Chimay	Blonde	8,0°	6,00	10,80	20,60
	Framboise Lindemans	Fruitée	2,5°	5,90	10,40	19,80
	Filou	Blonde	8,5°	5,40	9,40	17,80
	DANEMARK					
	Carlsberg Éléphant	Blonde	7,2°	5,40	9,40	17,80
	FRANCE					
	Kronenbourg 1664	Blonde	5,5°	5,20	8,90	16,80
	IRLANDE					
	Guinness	Brune	4,9°	5,40	9,40	17,80
	Kilkenny	Ambrée	5,0°	5,40	9,40	17,80
	Bitburger					
	Panaché			5,20	8,90	16,80
	Monaco - Tango			5,20	8,90	16,80
	CIDRE					
	Magners		4,5°	5,40	9,40	17,80



LES BIÈRES DU MOMENT

NOS COCKTAILS À LA BIÈRE

La Flamme de Bière Bière flambée	14,50	Skollrito Mojito, Skoll	15,40		
Desperito Mojito, Desperados	15,40				
	33cl	50cl	33cl 50cl		
Amer Bière Bière, picon, citron	7,00	10,30	Black Velvet Champagne, bière brune	7,50	10,80
Jean Bière Bière blonde, cognac	7,90	11,20	Madeleine Ananas, amaretto, bière blonde	7,50	10,80
Blackadder Bière blonde, cidre	7,30	10,60	Snake Bite Bière blonde, cidre, cassis	7,90	11,20
Half and Half Moitié blonde, moitié brune	7,30	10,60	Tcheck Bière blonde, vodka, citron pressé	7,90	11,20
			White Apple Bière blanche, manzana	7,90	11,20

LES CIDRES

Bolée d'Armorique Brut 75 cl	16,70
Loïc Raison 25 cl	7,20

Smirnoff Ice Malt Alternative	7,90
Red Bull (25 cl) Energy Drink	7,20

LE MONDE DE LA BIÈRE

LE MONDE DE LA BIÈRE Bière de millésime - en série limitée

BELGIQUE

DEUS Production limitée Brut des Flandres, méthode Champenoise, bière magnifique	75cl	Blonde	11,5°	53,90
Carolus Cuvée Empereur Production limitée	75cl	Brune	10,0°	25,00
Chimay Bleu Grande Reserve Barique	75cl	Brune	10,0°	60,00
Kasteel Trignac Brassée avec des houblons belges et mûrie en fûts de cognac	75cl	Cuivrée	12,0°	60,00
Rodenbach Caractère rouge cuivrée, malt d'une macération de fruits rouges frais	75cl	Cuivrée	7,0°	43,00

ITALIE

Balladin Super Bière artisanale malt et orge	75cl	Blonde	8,0°	33,00
--	------	--------	------	-------

ALLEMAGNE

Bière de blé Bières qui se consomment fraîches avec une rondelle de citron ou pour certaines d'un sirop d'alcool

Andechs Bière d'abbaye Allemande	50cl	Blonde	5,5°	10,00
Aventinus Eisbock Bouquet magnifique, bière de glace	33cl	Brune	12,0°	10,50
Aventinus Schender	50cl	Brune	8,2°	10,80
Ayinger Weiss	50cl	Blonde	5,1°	10,50
Berliner Weiss Se boit avec du sirop de framboise	33cl	Blonde	3,0°	7,10
Erdinger Weiss	50cl	Blonde	5,3°	9,20
Fransiskaner Dunkel	50cl	Brune	5,0°	8,50
Fransiskaner Hefe	50cl	Blonde	5,0°	8,50
Fransiskaner Kristall	50cl	Blonde	5,1°	8,50
Köstritzer Schwarzbier Bière noire	50cl	Brune	4,8°	7,00
Kuchlbauer Aloysius	50cl	Blonde	7,2°	9,50
Paulaner Weiss	50cl	Blonde	5,5°	8,50
Schlenkerla Weiss Bière fumé de Bamberg en Bavière	50cl	Ambrée	5,2°	10,50

Bière de bavière

Ekulminator 28° Apéritive, une des plus forte du monde 28° balling brassée en Bavière	33cl	Ambrée	11,0°	10,00
Lowenbraü Blonde de Munich, goût puissant et léger en alcool à la fois	50cl	Blonde	5,2°	9,50
Spaten Pils	50cl	Blonde	5,2°	7,90

Bière sans alcool

Fürstenberg Free Bière de la forêt noire	33cl	Blonde	0,4°	6,50
--	------	--------	------	------

ANGLETERRE

Bass Pale Ale Considérée comme la meilleure blonde anglaise par la qualité de l'eau de Burton-on-trout	25cl	Blonde	5,0°	8,80
Bombardier	50cl	Ambrée	5,2°	10,40
Hobgoblin Bière de la sorcière	50cl	Rousse cuivré	5,2°	11,80
Martin's Pale Ale Saveur remarquable, haute fermentation	33cl	Blonde	5,8°	8,20
Proper Job IPA Arômes d'agrumes, d'épices et de résine de pins	33cl	Blonde	5,5°	10,80

AUSTRALIE

Ginger Beer Sans alcool finement brassée au gingembre	37,5cl	Blonde	0,5°	9,90
---	--------	--------	------	------

LE MONDE DE LA BIÈRE

AUTRICHE

Urbock 33cl Blonde 9,6° 10,00

BELGIQUE

Gueuze Bière artisanale de fermentation spontanée à base de froment et d'orge maltée

Bellevue Aigre-douce 25cl Ambrée 5,5° 7,20

Lindemans Aigre-douce 25cl Ambrée 5,0° 6,40

Mort Subite Aigre-douce 33cl Ambrée 4,5° 10,90

Kriek Même base que la Gueuze avec en plus une macération de 8 mois de cerises aigres-douces

Bellevue 25cl Rouge fruitée 5,2° 7,40

Lindemans 25cl Rouge fruitée 5,0° 6,70

Mort Subite 33cl Rouge fruitée 4,5° 10,90

Bière au cassis Même procédé que la Gueuze avec macération de jus de cassis

Cassis Lindemans 25cl Fruité 3,5° 7,70

Bières fruitées

Bacchus Framboise Bière aromatisée à la framboise 37,5cl Brune fruitée 5,0° 10,50

Liefmans Fruits Rouges Assemblage d'une kriek brune, brute et ajout de jus de fruits rouges 25cl Brune fruitée 3,8° 6,00

Lindemans Apple Bière aromatisée à la pomme 25cl Ambrée fruitée 3,5° 7,00

Lindemans Pêcheresse Bière aromatisée à la pêche 25cl Ambrée fruitée 2,5° 7,20

Chapeau Troch Banane Bière aromatisée à la banane 25cl Ambrée fruitée 3,5° 7,40

Chapeau Troch Ananas Bière aromatisée à l'ananas 25cl Ambrée fruitée 3,5° 7,40

Chapeau Troch Mirabelle Bière aromatisée à la mirabelle 25cl Ambrée fruitée 3,5° 7,40

Framboise Lindemans Bière à la framboise, la préféré des pères abbé 25cl Fruitée 2,5° 7,90

Barbar Equilibrée, parfumée au miel, de fermentation haute sur levure 33cl Blonde 8,0° 7,90

Barbar Bok 33cl Brune 8,5° 7,90

Bières blanches Bière de blé, trouble avec une faible densité alcoolique, très désaltérante

Blanche de Namur Bouquet magnifique 25cl Blanche 4,5° 6,60

Blanche de Bruxelles Se boit avec rondelle de citron 33cl Blanche 4,5° 6,60

Floris Fraise Bière blanche aromatisée à la fraise 33cl Ambrée fruitée 3,6° 10,10

Newton Bière blanche aromatisée à la pomme verte 33cl Blanche fruitée 3,5° 6,90

Bières trappistes le vrai savoir faire Belge des Pères Abbé, brassée par des moines

Chimay Bleue Brassée par les pères de l'Abbaye Scourmont 33cl Brune 9,0° 8,50

Chimay Blonde 33cl Blonde 8,0° 9,00

Chimay Rouge 33cl Brune 7,0° 7,60

Chimay Grande Réserve Brassée par les moines Cisterciens, refermentation en bouteille 75cl Brune 9,0° 17,20

Orval 33cl Blonde 6,2° 8,90

Rochefort 8° 33cl Brune 9,2° 9,00

Rochefort 10° 33cl Brune 11,3° 12,90

Westmalle Dubbel 33cl Brune 7,0° 7,60

Westmalle Triple 33cl Blonde 9,5° 8,60

PRIX NET

CB à partir de 10 € • La maison n'accepte plus les chèques • Salles climatisées au 1^{er} étage

LE MONDE DE LA BIÈRE

Les Bières spéciales

Brugse Zot La bière des fous de Bruges	33cl	Blonde	6,0°	9,20
Bush Beer Une des plus fortes bières belges que l'on considère comme une bière apéritive	33cl	Ambrée	12°	8,50
Carolus Triple Refermentée en bouteille	33cl	Blonde	9,0°	7,80
Carolus d'Or Classic	33cl	Brune	8,5°	7,80
Charles Quint	33cl	Blonde	8,5°	8,80
Corne du Bois des Pendus Haute fermentation (Triple)	33cl	Blonde	10,0°	9,00
Cornet Vieillie En fût de chêne	33cl	Blonde	8,5°	9,50
Cuvée des Trolls La bière des nains qui courent dans la forêt	25cl	Blonde	7,0°	6,90
Delirium Tremens	33cl	Ambrée	8,5°	7,90
Duchesse de Bourgogne	25cl	Blonde	6,2°	7,30
Duvel Sur levure, bénéficie d'une refermentation en bouteille	33cl	Blonde	8,5°	7,00
Duvel Tripel Hop Citra Bière à tirage limité, agréablement houblonnée et légèrement maltée	33cl	Blonde	9,5°	9,40
Fruit Défendu	33cl	Brune	8,5°	8,90
Grimbergen Brune	33cl	Brune	6,5°	7,40
Grimbergen Triple	33cl	Blonde	9,0°	8,40
Gulden Draak Bière des Vikings	33cl	Ambrée	10,5°	9,40
Hoegaarden Grand Cru	33cl	Blonde	8,5°	8,90
Hopus Bière aux 5 houblons aromatiques différents	33cl	Blonde	8,3°	7,50
Kasteel triple Refermentée en bouteille dans les caves du château	33cl	Blonde	11,0°	8,80
Kasteel Cuvé du Château Vieillie dans les caves du château	33cl	Brune	11,0°	8,80
Kasteel Rouge À la cerise	33cl	Brune	8,0°	8,80
La Guillotine Bière très maltée	33cl	Ambrée	9,0°	9,00
Leffe Blonde	33cl	Blonde	6,6°	6,80
Leffe Triple	33cl	Blonde	8,5°	9,80
Leffe Radiouse	33cl	Brune	8,2°	9,20
Lucifer Forte sur levure	33cl	Blonde	8,0°	7,50
Maredsous	33cl	Brune	8,0°	7,20
Maredsous Triple	33cl	Ambré	10,0°	9,50
Pauwel Kwak Bière du Cocher	33cl	Ambrée	8,1°	7,70
Queue de Charrue Triple	33cl	Blonde	9,0°	9,40
Rodenbach Rouge cuivrée	25cl	Brune	5,2°	6,40
Straffe Hendrik Triple fermentation	33cl	Blonde	9,0°	9,20
St Bernardus 12°	33cl	Brune	10,0°	9,40
Saint Feuillien Bière d'Abbaye de fermentation haute	33cl	Blonde	7,5°	9,40
Tongerlo	33cl	Blonde	6,0°	8,40
Triple d'Anvers	33cl	Blonde	8,0°	8,40
Triple Bruges Sur levure	33cl	Blonde	8,7°	8,40
Triple Karmeliet 3 malts différents	33cl	Blonde	8,4°	10,20
Triple Pétrus	33cl	Blonde	7,5°	6,60
Val-Dieu La seule bière d'abbaye brassée sur le site (triple)	33cl	Blonde	9,0°	10,90
Val-Dieu Grand Cru	75cl	Brune	10,5°	20,10
Vedett Arômes frais subtils épices, aux notes d'agrumes	33cl	Blanche	4,7°	6,50
Vedett IPA légèrement amère	33cl	Ambrée	6,0°	7,50
Watou Blonde ABT	33cl	Blonde	10,0°	8,30
Watou Prior	33cl	Brune	9,0°	7,80

LE MONDE DE LA BIÈRE

BRESIL

Brahma 33cl Blonde 4,3° 7,30

DANEMARK

Tuborg Skoll 33cl Blonde 5,5° 7,90

ECOSSE

Brewdog Punk India Pale Ale 33cl Blonde 5,6° 11,00

Brewdog Nanny State Bière sans alcool aux arômes fruités et houblonnés 33cl Blonde 0,5° 10,40

Gordon's Scotch Ale 33cl Brune 8,6° 9,40

Gordon Finest Gold 33cl Blonde 10,0° 8,80

ESPAGNE

San Miguel 33cl Blonde 5,4° 7,90

FRANCE

Adelscott Blonde 33cl Blonde 6,6° 8,50

Angelus Bière de froment parfumée au coriandre 75cl Blonde 7,0° 16,90

Belzebuth Pur malt 33cl Blonde 8,5° 12,90

Bière du Démon Forte 33cl Blonde 12,0° 12,90

Bière des 3 Monts sur Levure 75cl Blonde 8,5° 13,60

La Bête Bière artisanale aux notes de caramel et de pain d'épices 33cl Ambrée 8,0° 9,90

Briarde Bière artisanale brassée à la ferme de Courpelay (77), malte issu de la production 33cl Blonde 5,7° 9,50

Ch'ti Triple 33cl Blonde 8,3° 8,10

Ch'ti Blonde 75cl Blonde 6,4° 14,90

Crazy IPA Bière artisanale de haute normandie 33cl Blonde 6,5° 9,90

Desperados 33cl Blonde 5,9° 8,50

Ducasse Triple Bière de fermentation haute, brassée dans le nord 33cl Blonde 9,0° 8,40

Grain d'Orge Bière des Flandres, brassée à l'ancienne 75cl Blonde 8,0° 13,60

Ictis Bio Bière Normande Bio 33cl Blonde 6,2° 9,00

La Parisienne Bière brassée à Paris XIIIe 33cl Blonde 6,0° 9,20

Levrette Bière bretonne 33cl Blonde 5,0° 10,80

Mont des Cats Bière des Flandres unique trappiste Française 33cl Blonde 7,6° 8,90

Ninkasi IPA Bière Lyonnaise cuivrée à la franche amertume 33cl Cuivrée 5,4° 10,40

Ninkasi Triple Bière d'orée, Lyonnaise d'Abbaye à la douceur prononcée 33cl Blonde 8,4° 10,40

Page 24 Hildegard 33cl Blonde 6,9° 7,20

Pelforth 33cl Brune 6,5° 7,40

Rince Cochon 33cl Blonde 8,5° 7,50

Tourtell Bière aromatisée sans alcool 27,5cl Blonde 0,5° 6,70

Bières de Corse

Colomba Bière de blé aux herbes du maquis 33cl Blanche 5,0° 8,90

Corsican Ipa Arômes d'agrumes et amertume franche 33cl Blonde 6,0° 9,40

Pietra Bière Corse à la farine de châtaignes 33cl Blonde 6,0° 9,00



HOLLANDE

Heineken 25cl Blonde 5,0° 6,90

Trappe Triple Triple fermentation 33cl Blonde 8,0° 10,40

Trappe Quadrupel Quadruple fermentation 33cl Blonde 10,0° 10,50

PRIX NET

CB à partir de 10 € • La maison n'accepte plus les chèques • Salles climatisées au 1^{er} étage

LE MONDE DE LA BIÈRE

IRLANDE

HOP House 13 Micro Brasserie de Dublin	33cl	Blonde	5,0°	8,40
O'Hara's IPA	33cl	Blonde	5,2°	8,00

ITALIE

Nastro Azzurro	33cl	Blonde	5,1°	8,00
----------------	------	--------	------	------

JAMAÏQUE

Red Stripe Pils des caraïbes douce, pas amère	33cl	Blonde	4,7°	9,30
---	------	--------	------	------

CHINE

Tsing Tao	33cl	Blonde	4,5°	7,90
-----------	------	--------	------	------

JAPON

Asahi La bière la plus vendue au Japon, Pale Lager	33cl	Blonde	5,0°	7,20
--	------	--------	------	------

MEXIQUE

Corona	33cl	Blonde	4,6°	8,50
--------	------	--------	------	------

POLOGNE

Zywiec	50cl	Blonde	5,6°	9,70
--------	------	--------	------	------

PORTUGAL

Sagres	33cl	Blonde	5,1°	6,40
Super Bock	25cl	Blonde	5,6°	6,40

RÉPUBLIQUE TCHÈQUE

Budweisser Budvard	33cl	Blonde	5,0°	7,40
Pilsen Urquell	33cl	Blonde	4,4°	7,20

SUISSE

Samichlauss	33cl	Brune	14,0°	15,40
-------------	------	-------	-------	-------

La bière la plus forte du monde brassée en Autriche sous licence Suisse

U.S.A.

Blue Moon Blanche servie avec rondelle d'orange	33cl	Blanche	5,4°	8,60
Bud l'Américaine	33cl	Blonde	5,0°	7,80
Brooklyn East India Pale Ale Bière très houblonnée	35,5cl	Blonde	6,9°	11,20
Brooklyn Lager Bière de New York	35,5cl	Ambrée	5,2°	10,50
Tank 7 Blonde de Kansas City Missouri, arômes épicés, saveurs du malt doux	35,5cl	Blonde	8,5°	14,90

PRIX NET

CB à partir de 10 € • La maison n'accepte plus les chèques • Salles climatisées au 1^{er} étage

NOS VINS & CHAMPAGNES

NOTRE SÉLECTION DE VINS

LES BLANCS		14cl	25cl	50cl	bouteille 75cl
• Alsace	Alsace AOP Gewurztraminer Domaine Hans Shaeffer Souple et frais, très aromatique, au nez intense de rose et de litchi	6,50	10,80	20,60	30,40
• Bordelais	Bordeaux AOP Domaine Château Gantonnet Tendre et frais, avec des notes de pêches blanches et de fruits exotiques	5,50	9,00	17,00	25,20
• Bourgogne	Petit chablis AOP Domaine Alain Geoffroy	7,50	12,50	24,00	35,50
• Vallée de la Loire	Chardonnay IGP PAYS D'OC Domaine Guy Saget	5,20	8,50	16,00	23,00
	Quincy AOP Domaine Maison Blanche	7,90	13,30	25,60	38,00
	100% Sauvignon. sec et nerveux. Très frais, au nez de pamplemousse				
	Sancerre AOP Domaine Dominique & Janine Crochet	7,50	12,50	24,00	35,50
LES ROSÉS					
• Camargue	IGP Sable de Camargue Domaine de Jarras Pink Flamingo gris de gris	5,80	9,60	18,20	26,40
• Provence	Côteaux d'Aix en Provence AOP BIO Domaine St Julien des vignes Nez fin d'agrumes	5,70	9,30	17,60	25,90
	Côtes de Provence AOP R. Desbastides de la Presqu'île de St Tropez Avec des notes florales	7,20	11,90	22,80	34,00
	Côtes de Provence AOP Côté Presqu'île Minuty	7,50	12,50	24,00	35,50
LES ROUGES					
• Beaujolais	Saint-Amour AOP cru du Beaujolais Domaine de Lucie 100% Gamay, avec des arômes de fruits frais et des notes de violette	7,50	12,50	24,00	35,50
• Bordelais	Blaye Côtes de Bordeaux AOP Château Gazin Montaigu Charnu aux tanins présents	5,80	9,60	18,20	26,40
	Haut Médoc AOP Domaine Victoria II Soyeux en bouche, finale sur des tanins bien tendus	6,90	11,50	22,00	32,50
	Lussac Saint-Émilion AOP Domaine Grand Ricombre Tanins tendres avec des notes automnales de mousse et de sous bois	6,40	10,50	20,00	29,00
• Languedoc Roussillon	Minervois AOP Domaine Château La Grave (Tristan & Julien) Nez intense de fruits noirs et d'épices	5,20	8,50	16,00	23,00
	Pic Saint-Loup AOP Altitude 192 Terre Haute	7,90	13,30	25,60	38,00
• Vallée de la Loire	Saint-Nicolas de Bourgueil AOP Cuvée du Vieux Pressoir 100% Cabernet Franc. Souple et léger	6,50	10,80	20,60	30,40
• Vallée du Rhône	Côtes du Rhône Villages AOP BIO Domaine de la Renjarde Attaque croquante avec notes de fruits noirs et fruits confits	7,20	11,90	22,80	34,00
	Crozes Hermitage AOP Domaine Chante Passo 100% Syrah, souple et rond en bouche, au nez de fruits mûrs	8,40	13,80	26,60	39,50
• IGP Vins de France	Pinot Noir IGP Val de Loire Rouquin de Jardin Domaine Jean Mourat	5,50	9,00	17,00	25,20

LES CUVÉES PRESTIGES

LES BLANCS		
• Bourgogne	Pouilly Fuissé AOP Vincent Girardin Domaine Vieilles Vignes	71,00
	Chablis 1er Cru AOP Domaine Fourchaume	67,00
• Vallée de la Loire	Pouilly Fumé AOP	43,00
LES ROUGES		
• Bordelais	Saint-Éstèphe AOP Domaine Les Pélerins de Lafon-Rochet	91,00
• Bourgogne	Mercurey AOP Domaine Faiveley Les Villeranges	71,00
• Vallée du Rhône	Château Neuf du Pape AOP Domaine Les Granières de La Nerthe	76,00

PRIX NET

CB à partir de 10 € • La maison n'accepte plus les chèques • Salles climatisées au 1^{er} étage

BUFFET CHAUD & FROID

LES ENTRÉES

Salade de saison	5,00	Tomates oeufs durs, mayonnaise	6,90
Assiette saucisson sec ou ail	5,50	Avocat cocktail	10,90
Assiette de pâtés ou de rillettes	5,50	Salade de chèvre chaud	10,90
Salade de tomates	6,00	Assiette de jambon de Parme	14,00
Salade mixte	6,80		

BUFFET CHAUD

Croque-Monsieur jambon, fromage	7,90
Croque Madame jambon, fromage, oeuf	8,90
Croque Provençal jambon, fromage, tomate	8,90
Croque Maison fromage, tomate, oeuf, Jambon	9,90
Assiette de frites	5,00
Supplément Mayonnaise ou Ketchup	0,60

LES OMELETTES 3 pièces

Nature	8,20
Champignons ou fromage ou jambon	9,20
Mixte Jambon, gruyère	10,50
Forestière Champignons, lardons, pommes de terre	10,90
Espagnole Chorizo, poivron, tomate, oignon	10,90

LES PÂTES

Spaghetti Sauce napolitaine, bolognaise, carbonara, boscaiola ou pesto	13,20
Penne Sauce napolitaine, bolognaise, carbonara, boscaiola ou pesto	13,20
Tagliatelle Sauce napolitaine, bolognaise, carbonara, boscaiola ou pesto	13,20
Lasagne	15,20
Assortiment de trois pâtes Sauce napolitaine, bolognaise, carbonara, boscaiola ou pesto	15,40

LES PLANCHES

Planche de charcuteries jambon blanc, saucisson sec, pâté, rillettes, saucisson à l'ail	14,90
Planche regal salade, tomate, coppa, saucisson sec, saucisson à l'ail, jambon de Parme, cantal, chèvre, st nectaire	16,40
Planche de fromages (chaque fromage 4 €) Faites votre composition sur lit de salade. Aux choix : Camembert, Emmenthal, Rocquefort, Cantal, Chèvre, Gorgonzolla ou Saint Nectaire	

PRIX NET

CB à partir de 10 € • La maison n'accepte plus les chèques • Salles climatisées au 1^{er} étage

BUFFET CHAUD & FROID

SALADES COMPOSÉES

Chicken Salad Salade, tomate, maïs, carotte, riz, poulet	12,40
Chef Salade, tomate, jambon, emmenthal, carotte rapée, oeuf	12,40
Salade Auvergnate Salade, pommes de terre, Cantal, jambon de Parme, tomate, oeuf, noix	13,40
Tomates Mozzarella Salade, tomate, mozzarella, oeuf, anchois	12,40
Salade César Salade, tomate, oeuf, crouton, parmesan, filet de poulet	14,40
Salade Nordique Salade, avocat, crevettes, saumon fumé, tomate, oeuf	15,40
Saumon à la Russe sur Toast	15,40

HAMBURGERS* FRITES FRAÎCHES

Hamburger Steak haché, cheddar, pain	16,40
Cheese's Burger Steak haché, cheddar, oeuf, pain	17,00
Burger's Tavern Steak haché, cheddar, oignons, salade, tomate, pain	17,70
Cheese's Tavern Steak haché, cheddar, oignons, salade, tomate, oeuf, pain	18,70
Bacon Tavern Steak haché, cheddar, oignons, salade, tomate, poitrine fumé, pain	19,90
Cheese's Bacon Tavern Steak haché, cheddar, oignons, salade, tomate, oeuf, poitrine fumé, pain	20,90

* Pain fait par notre boulanger / Steak Haché 180g, pour les grosses faims possibilité de le doubler pour 10 euros de plus

NOS VIANDES

Carpaccio, frites ou salade verte	16,40
Steack haché oeuf à cheval	16,90
Tartare, frites ou salade verte	17,40
Côtes d'agneau aux herbes (3 pièces)	17,40
Onglet à l'échalote	17,40
Escalope de veau grillée	17,50
Escalope de veau à la crème	18,50
Escalope de veau milanaise	18,90
Entrecôte Maître d'hôtel (XXL 350g)	28,00
Mixed grill (planche de viandes grillées)	18,40

Nos grillades sont garnies de frites, de spaghettis, de salade verte ou de gratin dauphinois

Toutes nos grillades peuvent être accompagnées de sauce :

gorgonzola, poivre, roquefort ou béarnaise

Supplément 1,00 €

LES SAUCISSES

Francfort (2 pièces)	14,40
Munichoise (2 pièces)	14,90
Montbéliard	15,40
Nuremberg (3 pièces)	14,90
L'assortiment Montbéliard, Munichoise, Nuremberg, Francfort	17,90

GARNITURE AU CHOIX : FRITES, SALADE VERTE ou CHOUX

FORMULES MOULES & CHOUCROUTES

FORMULE MOULES BIÈRE

MOULES MARINIÈRES

18,40 €
FRITES + BIÈRE
50 cl de Bitburger

FORMULE MOULES SOFT

MOULES MARINIÈRES

17,90 €
Coca-Cola 33 cl,
Evian 50cl ou Badoit 50cl

LES MOULES FRITES

Moules Marinières, Frites	14,00	Moules au Curry, Frites	14,90
Moules au Cidre, Frites	14,00	Moules au Roquefort, Frites	14,90
Moules à la Crème, Frites	14,90	Moules à la Dijonnaise, Frites	14,90
Moules à la Gueuze, Frites	14,90	Moules Sauce Poulette, Frites	15,40
Moules à la Provençale, Frites	14,90		

LES CHOUCROUTES (EN SAISON)

Choucroute Garnie	16,90
Échine de porc, poitrine fumée, saucisse de Francfort, saucisson à l'ail, jambon blanc	
Choucroute aux Saucisses	17,90
Montbéliard, Munichoise, Nuremberg, Francfort	
Choucroute Royale	18,90
Échine de porc, poitrine fumée, saucisse de Francfort, saucisson à l'ail, jambon blanc, Montbelliard	

AUCUN CHANGEMENT DE COMPOSITION DES MENUS NE SERA ACCEPTÉ

MENU ENFANT 13,40€

(– de 12 ans)

Steak Haché, saucisse de Francfort ou Jambon de Paris
Garniture au Choix : Frites ou Spaghettis
ou Pizza (Jambon, Fromage)
2 Boules de Glace au Choix

PRIX NET

CB à partir de 10 € • La maison n'accepte plus les chèques • Salles climatisées au 1^{er} étage

PIZZA



Sicilienne	10,40
Tomate, anchois, câpres, olives	
Marguerite	11,40
Tomate, fromage, olives	
Napolitaine	12,40
Tomate, fromage, anchois, câpres	
Hawaï	13,40
Tomate, fromage, ananas, épaule, raisins secs	
Pizza du chef	13,40
Tomate, fromage, merguez, oeuf	
Regina	13,40
Tomate, préparation base d'épaule, fromage, champignons	
Neptune	13,40
Tomate, fromage, thon, olives	
Soufflée	13,40
Tomate, préparation base d'épaule, fromage	
Del Capo	13,90
Tomate, fromage, champignons, oignons, merguez	
3 fromages	13,90
Tomate, gorgonzola, provolone, mozzarella	
Pepperoni	13,90
Tomate, fromage, origan, pépperoni, olives	
Calzone	13,90
Tomate, fromage, préparation à base d'épaule, oeuf	
Paysanne	13,90
Tomate, fromage, oignons, lardons, oeuf	
Revoluzione	13,90
Tomate, fromage, préparation à base d'épaule, oignons, câpres, oeuf, origan	
Quatre saisons	13,90
Tomate, fromage, champignons, aubergines, poivrons, artichauts	
Pizza Gorgonzola	15,90
Tomate, fromage, gorgonzola, tomates cerises, roquette	
Clichy's	16,40
Tomate, ail, crevettes, saumon fumé	
Parmigiano	16,40
Tomate, fromage, jambon de Parme, olives	
Pacifico	16,90
Tomate, fromage, crème fraîche, saumon fumé, olives	
Special Super	16,90
Tomate, fromage, anchois, câpres, olives, aubergines, poivrons, merguez, champignons, oeuf	
Pizza Amalfi	16,90
Tomate, fromage, tomates cerises, copeaux de parmesan, jambon de Parme, roquette	
Supplément	
Préparation base d'épaule, fromage, thon, champignons, anchois, artichauts	
Oeuf, olives, câpres	1,00
	0,80

PRIX NET

CB à partir de 10 € • La maison n'accepte plus les chèques • Salles climatisées au 1^{er} étage

FROMAGES & DESSERTS

FROMAGES

Camembert ou Emmenthal	5,40
Roquefort ou Cantal ou Chèvre ou Gorgonzola ou St Nectaire	6,50
Sélections du moment	6,50
Assortiment de fromages (voir les planches)	

DESSERTS

Ile flottante	6,40
Mousse au chocolat	6,40
Ananas frais	6,50
Tarte Tatin, crème fraîche	7,40
Tiramisu Maison	7,40
Crème brûlée	7,40
Dessert gourmand mélange de pâtisseries	6,80
CAFE GOURMAND café express, mélange de pâtisseries	8,40

GLACES ET SORBETS ARTISANALES



Coupe Sorbet	7,40
3 parfums au choix, cassis, citron, framboise, fraise, poire, pomme verte	
Coupe Billard	7,40
3 parfums au choix, rhum-raisin, caramel, vanille, café, chocolat, pistache, menthe, noix de coco	
Café ou Chocolat Liégeois	8,40
Dame Blanche Glace vanille, sauce chocolat, chantilly	8,40
Melba Glace vanille, pêche ou poire ou ananas, chantilly	8,40
Poire Belle Hélène	8,40
Soirée de Gala Vanille, caramel, chocolat chaud, chantilly	8,40
Piou Piou Chocolat, café, émincé de banane, sauce chocolat, chantilly	8,40
Antillaise Glace rhum-raisin, ananas fruit, raisins secs, chantilly	8,40
Créole Noix de coco, banane, sauce chocolat, chantilly	8,40
Caramello Chocolat, caramel, chocolat chaud, chantilly	8,40
Coupe Apple Sorbet pomme verte, manzana	10,40
Colonel Sorbet citron arrosé de vodka	10,40
Coupe Glaciale Menthe, get 27	10,40
Troïka Sorbet poire, alcool de poire	10,40
Banane Split	8,80
Profiteroles au Chocolat Chaud	9,40
Monster (pour 1 ou 2 personnes) 6 boules au choix, fruits au choix selon saison, topping au choix, chantilly	16,00

PRIX NET

CB à partir de 10 € • La maison n'accepte plus les chèques • Salles climatisées au 1^{er} étage