

**Bar à Bières**



**Brasserie**

128 bis boulevard de Clichy - 75018 Paris

Téléphone : 01 42 94 99 65

[www.clichys-tavern.fr](http://www.clichys-tavern.fr)



**FAIT MAISON**



## BOISSONS FRAÎCHES & CHAUDES

### BOISSONS CHAUDES

Café 100% arabica	3,10
Double express ou décaféiné	5,80
Café allongé	3,90
Café noisette	4,00
Café crème	5,50
Lait chaud	5,50
Chocolat	5,50
Cappuccino	7,00
Chocolat ou café viennois	7,50
Vin rouge de table chaud	7,90
Grog au Rhum	7,50
Grog au Cognac	7,50
Infusions (BIO)	5,50
Camomille, Tilleul, Verveine-menthe,	
Thé Ceylan	5,50
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	1,00

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

### VIENNOISERIE

Croissant ou tartine	1,80
Pain au chocolat	1,80
Toasts avec beurre et confiture (2)	3,40
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	7,20
Citron	7,20

### COCKTAILS SANS ALCOOL

Virgin Mojito	8,90
Jus de pomme, sucre de canne, menthe fraîche, citron vert, eau gazeuse	
Bora Bora	8,90
Jus d'ananas, multivitamins, citron, sirop de grenadine, Sprite	
Chantaco	8,90
Orange, citron, pamplemousse, sirop de fraise	
Colibri	8,90
Citron, orange, ananas, multivitamins, sirop de grenadine	
Punch Paradise	8,90
Sirop de fraise, jus d'ananas, multivitamins, coco	

### BOISSONS FRAÎCHES

	33cl	50cl
Coca-Cola	5,40	7,10
Coca-Cola Light	5,40	7,10
Fanta orange	5,40	7,10
Sprite	5,40	7,10
Fuze tea	5,40	7,10



Evian ou Eau de Perrier 1L	7,00	Schweppes Agrumes	5,90
Badoit 1L	7,00	Limonade	5,40
Evian 33 cl	5,40	Diabolo	5,90
Evian 50 cl	6,30	Maxi Diabolo 50 cl	7,60
Badoit 50 cl	6,50	Jus de fruits	5,50
Perrier 33 cl	5,90	Jus de fruits 50 cl	7,60
Eau de Perrier 50 cl	6,50	Lait froid	4,60
Orangina, Gini, Ricqlès	5,90	Lait aromatisé	5,00
Coca-Cola zéro bouteille 33 cl	5,90	Café glacé sirop de canne	6,90
Coca-Cola bouteille 33 cl	5,90	Suppl. sirop ou tranche de citron	0,50
Schweppes tonic	5,90		

### PRIX NET

CB à partir de 10 € • La maison n'accepte plus les chèques • Salles climatisées au 1<sup>er</sup> étage

## APÉRITIFS, COCKTAILS &amp; ALCOOLS

## APÉRITIFS

Martini	5,70	Picon	6,00
Avèze, Suze, Salers	5,70	Campari, Porto	5,70
Dubonnet, Muscat, Ambassadeur	5,70	Kir au Sancerre AOP Dominique & Janine Crochet	8,70
Martini Gin	8,00	Kir au Chardonnay IGP PAYS D'OC Guy Saget	5,70
Anis, Ricard, Pastis 51	5,70	Kir Royal	12,40
Casanis, Anis gras	5,70	Americano, Négroni	9,90
Henri Bardouin	5,90	Marsala aux oeufs ou aux amandes	5,70

## LES CHAMPAGNES

	la coupe	bouteille 75cl
Demoiselle de Vranken Pommery Dominance de fleurs blanches et d'agrumes		90,00
Guichard-Pichelin blanc de blanc 100% Chardonnay, nez délicat floral et fruité		90,00
Guichard-Pichelin brut Bulles vives sur registre de fruits blancs	11,40	80,00
Guichard-Pichelin rosé Nez de fraises compoté fruits rouges, plaisir charnus		85,00
Ruinart brut Nez fin et fruité aux arômes de poires à la chair claire et fruits secs		130,00

## COCKTAILS AVEC ALCOOL

Amaretto Sour Amaretto, Sucre de canne, Citron	10,40	Manhattan Bourbon, martini rouge, soda	9,90
Apérol Spritz Apérol, prosecco, eau gazeuse, tranche d'orange	9,90	Margarita Tequila, cointreau, jus de citron vert	9,90
Aquarium Rhum blanc, curaçao bleu, tequila, martini dry, soda, sucre de canne	11,90	Mezcal Sour Mezcal, citron, sucre de canne	10,40
Bloody Mary Vodka, jus de tomates, citron	9,90	Mojito Rhum blanc, sucre de canne, menthe fraîche, citron vert, eau gazeuse	9,90
Caïpirinha Cachaca, citron vert, sucre de canne	9,90	Apple Mojito Manzana, jus de pomme, citron vert, menthe fraîche	10,40
Caïpiroska Vodka, citron vert, sucre de canne	9,90	Mojito Fraise Rhum blanc, sucre de canne, menthe fraîche, citron vert, purée de fraise	10,90
Cuba Libre Rhum, coca-cola	10,90	Mojito Royal Rhum blanc, champagne, sucre de canne, menthe fraîche, citron vert	12,90
Coco Punch Rhum, vodka, gin, malibu, jus d'ananas, coco	10,90	Punch Planteur Rhum blanc et brun, cocktail de jus de fruits	9,90
Daiquiri Rhum, triple sec, citron	9,90	Piranha Coco, vodka, passion, fraise	9,90
Gin Fizz - Gin Tonic	10,90	Piña Colada Rhum brun & blanc, coco, ananas	10,90
Espresso Martini	12,40	Tequila Sunrise Tequila, jus d'orange, grenadine	9,90
Irish Coffee whisky, café, crème fraîche, sucre de canne	11,90	Ti Punch	9,90
Kiss Cool Vodka, Get 27, curaçao	9,90	Vodka ou Malibu Orange Vodka ou Malibu, jus d'orange	10,90
Lagon Bleu Vodka, curaçao, citron	9,90	White Russian Vodka, Kalhua, lait	12,40
Long Island Rhum blanc, vodka, gin, téquila, triple sec, citron, coca-cola	12,90	Whisky Sour Whisky, jus de citron, sucre de canne	10,40
St Germain Spritz St Germain, Prosecco, Menthe fraîche, Citron, vert et jaune	12,90		
Mai-Tai Rhum blanc, Rhum Ambré, triple sec, sucre de canne, jus de citron, sirop d'orja	12,90		

## LES SHOTS 2CL

Blackjack Jack, kalhua	6,00	Chupitor Vodka, manzana	6,00
Caramello Vodka, caramel	6,00	Kalashnikov Vodka, pastis	6,00
Cordillieres des Andes Vodka, gin, fraise	6,00	Mentos Vodka, Get 27	6,00
Cervelles de Singe Vodka, bailey's, grenadine	6,00	Madeleine	6,00
Irish Flag Get 27, bailey's, cognac	6,00	Orgasme Get 27 Bailey's	6,00
Little Italy Jack, amaretto	6,00	So French Calvados, cointreau	6,00
Stinger Get 31, cognac	6,00	Sarbacane Get 31, pastis	6,00

## PRIX NET

CB à partir de 10 € • La maison n'accepte plus les chèques • Salles climatisées au 1<sup>er</sup> étage



## LA CAVE À ALCOOL

<b>ARMAGNACS</b>			<b>4cl</b>
Armagnac	40°		8,90
Laubade 12 ans	40°	Assemblage réalisé avec les 4 cépages traditionnels du bas armagnac: ugni-blanc, colombard, folle blanche, baco	13,90
<b>CALVADOS</b>			
Boulard Grand solage	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°		8,90
<b>COGNACS</b>			
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	10,90
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
<b>CRÈMES ET LIQUEURS</b>			
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			9,90
<b>EAUX DE VIE DE FRUITS</b>			
Brandy Courrière 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, charnu, libère 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
<b>GINS</b>			
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	9,90
<b>RHUMS</b>			
Bacardi	37,5°	Porto Rico rhum cubain boisé et sec, filtration sur charbon de bois	9,40
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	10,40
J.M Brun	43°	Martinique fumée volcanique	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
<b>TÉQUILAS</b>			
Altos Bianco	35°		10,40
Altos Reposado	35°		10,40
Acayucan	35°		9,90
Jose cuervo special	38°	Douce et ronde avec des notes plaisantes d'agave et une pointe boisée et vanillée	9,90
Jose cuervo silver	38°	Notes d'herbes fraîches fruits et fleurs	9,90
<b>VODKA</b>			
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	12,90
Poliakov (Pologne)	37,5°	Vodka premium 100% pure grain issue d'une triple distillation	8,90
Stolichnaya (Russe)	40°	Issue de blé 100% russe aromatisation 100% naturelle	9,20
Wyborowa (Pologne)	40°	Authentique vodka Polonaise aux grains naturels de seigle	8,90
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	8,90
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<sup>er</sup> étage

## LA CAVE À WHISKIES

BOURBONS AMERICAINS		4cl	
Four Roses	40°	Léger goût de fumé, bel équilibre entre miel et épices avec un soupçon de vanille	9,40
Jack Daniel's	40°	Son goût provient de la filtration sur charbon de bois d'érable	9,40
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	9,40
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	8,90
J&B	40°	Structure ronde, fruitée et légère à base de malts du speyside	8,90
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	8,90
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 Xerès et 2 types de fûts américain	11,90
Ardbeg 10 ans	46°	Le whiskie le plus tourbé 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	10,90
Big Peat	46°	Concentré de tourbe ! tour à tour le goudron, le fuel, le camphre, l'eucalyptus, le menthol	10,90
Bowmore 12 ans	40°	Tourbé, des saveurs de poire et de chocolat se mêlent à des nuances plus complexes de miel et de bruyère	10,90
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	10,90
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	10,90
Dalwhinnie 15 ans	43°	Un nez épicé, herbacé et légèrement fumé des notes de réglisse, d'orge fumée, de citronnelle et d'anis	11,90
Glendeveron 10 ans	40°	Glen deveron est élaboré exclusivement à partir d'orge malté	10,90
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	10,90
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°	Franc 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
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,	10,90
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	8,90
WHISKIES FRANÇAIS			
Bellevoe bleu	40°	1er triple malt 100% français	11,40
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<sup>er</sup> 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	
	<b>ALLEMAGNE</b>	Bitburger Pils	Blonde	4,8°	5,20	9,00	18,00
	<b>BELGIQUE</b>	La Chouffe	Blonde	8,0°	5,50	10,50	21,00
		Cuvée des Trolls	Blonde	7,0°	5,40	9,90	19,80
		Grimbergen	Blonde	6,5°	5,40	10,40	20,80
		Grimbergen Blanche	Blanche	6,0°	5,40	10,40	20,80
		Faro Lindemans (Ambrée)	Fruitée	4,5°	5,40	10,40	20,80
		Chimay Dorée	Blonde	4,8°	5,70	10,90	21,80
		Chimay	Blonde	8,0°	6,00	11,50	23,00
		Paix Dieu	Blonde	10°	6,50	12,40	24,80
		Filou	Blonde	8,5°	5,40	9,90	19,80
		Framboise Lindemans	Fruitée	2,5°	5,90	10,40	20,80
	<b>DANEMARK</b>	Carlsberg Éléphant	Blonde	7,2°	5,50	10,50	21,00
	<b>FRANCE</b>	Kronenbourg 1664	Blonde	5,5°	5,30	10,30	20,60
	<b>IRLANDE</b>	Guinness	Brune	4,9°	6,00	11,60	23,20
		Kilkenny	Ambrée	5,0°	6,00	11,60	23,20
		Panaché			5,20	9,40	18,80
		Monaco - Tango			5,20	9,40	18,80
	<b>CIDRE</b>	Magners		4,5°	5,40	10,40	20,80



#### LES BIÈRES DU MOMENT

SCANNEZ LE QR CODE AFIN DE CONNAÎTRE  
TOUTE NOTRE ACTUALITÉ ET NOUVEAUTÉS !

#### NOS COCKTAILS À LA BIÈRE

			25cl	50cl
Desperito Mojito, Desperados				15,40
Amer Bière	Bière, picon, citron	5,80	11,20	
Jean Bière	Bière blonde, cognac	6,00	11,60	
Blackadder	Bière blonde, cidre	5,70	11,00	
Half and Half	Moitié blonde, moitié brune	5,70	11,00	
Black Velvet	Champagne, bière brune	5,80	11,20	
Madeleine	Ananas, amaretto, bière blonde	5,80	11,20	
Snake Bite	Bière blonde, cidre, cassis	6,00	11,60	
Tcheck	Bière blonde, vodka, citron pressé	6,00	11,60	
White Apple	Bière blanche, manzana	6,00	11,60	

#### LES CIDRES

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

Red Bull (25 cl) Energy Drink	7,20
-------------------------------	------

## LE MONDE DE LA BIÈRE

### LE MONDE DE LA BIÈRE Bière de millesime - en série limité

#### 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
--	------	--------	------	-------

PAGES 5 À 11

LE MONDE DE LA BIÈRE  
ET LES VINS

#### 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°	12,60
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°	9,50
Fransiskaner Hefe	50cl	Blonde	5,0°	9,50
Fransiskaner Kristall	50cl	Blonde	5,1°	9,50
Köstritzer Schwarzbier Bière noire	50cl	Brune	4,8°	7,80
Kuchlbauer Aloysius	50cl	Blonde	7,2°	12,80
Paulaner Weiss	50cl	Blonde	5,5°	8,80
Schlenkerla Weiss Bière fumé de Bamberg en Bavière	50cl	Ambrée	5,2°	10,80

#### Bière de bavière

Ekulminator 28° Apéritive, une des plus forte du monde 28° balling brassée en Bavière	33cl	Ambrée	11,0°	11,60
Lowenbraü Blonde de Munich, goût puissant et léger en alcool à la fois	50cl	Blonde	5,2°	10,50
Spaten Pils	50cl	Blonde	5,2°	8,80

#### 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°	9,10
Bombardier	50cl	Ambrée	5,2°	11,50
Hobgoblin Bière de la sorcière	50cl	Rousse cuivrée	5,2°	12,90
Martin's Pale Ale Saveur remarquable, haute fermentation	33cl	Blonde	5,8°	8,90
Proper Job IPA Arômes d'agrumes, d'épices et de résine de pins	33cl	Blonde	5,5°	12,30

#### 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° 8,70

### 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° 6,50

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

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° 9,90

Chimay Rouge 33cl Brune 7,0° 8,90

Chimay Verte 33cl Blonde 10° 10,50

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

Orval 33cl Blonde 6,2° 9,90

Rocheport 8° 33cl Brune 9,2° 9,00

Rocheport 10° 33cl Brune 11,3° 12,90

Westmalle Dubbel 33cl Brune 7,0° 8,90

Westmalle Triple 33cl Blonde 9,5° 9,40

## PRIX NET

CB à partir de 10 € • La maison n'accepte plus les chèques • Salles climatisées au 1<sup>er</sup> étage



## LE MONDE DE LA BIÈRE

### Les Bières spéciales

Bon Secours Tradition non pasteurisée, légère amertume, très peu sucrée		33cl	Blonde	8,0°	9,40
Bon Secours 4 Houblons IPA arômes d'agrumes de fruits exotiques et de litchi		33cl	Blonde	5,9°	9,20
Bon Secours Myrtilles peu sucrée avec une belle amertume, fraîcheur des fruits		33cl	Rouge	6,4°	9,40
Brugse Zot La bière des fous de Bruges		33cl	Blonde	6,0°	9,20
Bush Caractere Une des plus fortes bières belges que l'on considère comme une bière apéritive		33cl	Ambrée	12°	9,40
Carolus Triple Refermentée en bouteille		33cl	Blonde	9,0°	8,70
Carolus Classic		33cl	Brune	8,5°	8,70
Charles Quint		33cl	Blonde	8,5°	9,50
Corne du Bois des Pendus Haute fermentation (Triple)		33cl	Blonde	10,0°	9,80
Cornet Vieille En fût de chêne		33cl	Blonde	8,5°	9,50
Delirium Tremens		33cl	Ambrée	8,5°	9,60
Duvel Sur levure, bénéficie d'une refermentation en bouteille		33cl	Blonde	8,5°	8,80
Duvel Tripel Hop Citra Bière à tirage limité, agréablement houblonnée et légèrement maltée		33cl	Blonde	9,5°	9,90
Fruit Défendu		33cl	Brune	8,5°	9,90
Grimbergen Brune		33cl	Brune	6,5°	7,70
Gulden Draak Bière des Vikings		33cl	Ambrée	10,5°	9,40
Hoegaarden Grand Cru		33cl	Blonde	8,5°	9,90
Kasteel triple Refermentée en bouteille dans les caves du château		33cl	Blonde	11,0°	9,40
Kasteel Cuvé du Château Vieille dans les caves du château		33cl	Brune	11,0°	9,40
Kasteel Rouge À la cerise		33cl	Brune	8,0°	9,40
La Guillotine Bière très maltée		33cl	Ambrée	9,0°	9,80
Leffe Blonde		33cl	Blonde	6,6°	6,80
Leffe Triple		33cl	Blonde	8,5°	9,80
Leffe Radieuse		33cl	Brune	8,2°	9,20
Maredsous		33cl	Brune	8,0°	8,90
Maredsous Triple		33cl	Ambré	10,0°	9,90
Pauwel Kwak Bière du Cocher		33cl	Ambrée	8,1°	9,00
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°	9,90
St Bernardus 12°		33cl	Brune	10,0°	9,90
Saint Feuillien Bière d'Abbaye de fermentation haute		33cl	Blonde	7,5°	9,90
Tongerlo		33cl	Blonde	6,0°	8,40
Triple d'Anvers		33cl	Blonde	8,0°	8,40
Triple Bruges Sur levure		33cl	Blonde	8,7°	8,60
Triple Karmeliet 3 malts différents		33cl	Blonde	8,4°	12,00
Triple Pétrus		33cl	Blonde	7,5°	7,20
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°	6,80
Vedett IPA légèrement amère		33cl	Ambrée	6,0°	8,40
Watou Blonde ABT		33cl	Blonde	10,0°	9,90
Watou Prior		33cl	Brune	9,0°	7,80



## LE MONDE DE LA BIÈRE

### 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

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 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 Hildegarde	33cl	Blonde	6,9°	7,20
Pelforth	33cl	Brune	6,5°	7,40
Rince Cochon	33cl	Blonde	8,5°	7,50

### Bières de Corse

Colomba Bière de blé aux herbes du maquis	33cl	Blanche	5,0°	8,90
Colomba Rosée Blanche finement aromatisée aux fruits	33cl	Fruitée	4,5°	9,40
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

SCANNEZ LE QR CODE  
AFIN DE CONNAÎTRE  
TOUTE NOTRE ACTUALITÉ  
ET NOUVEAUTÉS !



PRIX NET

CB à partir de 10 € • La maison n'accepte plus les chèques • Salles climatisées au 1<sup>er</sup> étage



## LE MONDE DE LA BIÈRE

### IRLANDE

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° 11,60

### PORTUGAL

Sagres 33cl Blonde 5,1° 6,40

Super Bock 25cl Blonde 5,6° 6,40

### RÉPUBLIQUE TCHÈQUE

Budweiser 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

Brooklyn Special Effect IPA Bière de New York 35,5cl Blonde 0,4° 10,40

## PRIX NET

CB à partir de 10 € • La maison n'accepte plus les chèques • Salles climatisées au 1<sup>er</sup> 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	6,60	10,90	21,70	32,50
• Bordelais	Bordeaux AOP Domaine Château Gantonnet Tendre et frais, avec des notes de pêches blanches et de fruits exotiques	5,80	10,40	20,80	30,50
• Bourgogne	Petit chablis AOP Domaine Alain Geoffroy	7,90	13,50	27,00	40,50
• Vallée de la Loire	Chardonnay IGP PAYS D'OC Domaine Guy Saget	5,20	9,30	18,60	27,80
	Sancerre AOP Domaine Dominique & Janine Crochet	8,20	14,00	28,00	41,90
LES ROSÉS					
• Camargue	IGP Sable de Camargue Domaine de Jarras Pink Flamingo gris de gris	5,80	10,30	20,60	31,00
• Provence	Côteaux d'Aix en Provence AOP BIO Domaine St Julien des vignes Nez fin d'agrumes	5,70	10,30	20,60	30,60
	Côtes de Provence AOP R. Desbastides de la Presqu'île de St Tropez Avec des notes florales	7,60	13,00	26,00	38,90
• Corse	Corse AOP Domaine Vetriccic	7,60	13,00	26,00	38,90
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	8,20	14,00	28,00	41,90
• Bordelais	Blaye Côtes de Bordeaux AOP Château Gazin Montaigu Charnu aux tanins présents	5,80	10,30	20,60	31,00
	Haut Médoc AOP Domaine Victoria II Soyeux en bouche, finale sur des tanins bien tendus	6,90	11,30	22,60	33,80
	Lussac Saint-Émilion AOP Domaine Grand Ricombre Tanins tendres avec des notes automnales de mousse et de sous bois	6,40	10,50	21,00	31,20
• Languedoc Roussillon	Minervois AOP Domaine Château La Grave (Tristan & Julien) Nez intense de fruits noirs et d'épices	5,20	8,50	17,00	23,80
	Pic Saint-Loup AOP Altitude 192 Terre Haute	8,20	14,00	28,00	41,90
• Vallée de la Loire	Saint-Nicolas de Bourgueil AOP Cuvée du Vieux Pressoir 100% Cabernet Franc. Souple et léger	6,50	10,80	21,60	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	7,40	12,50	25,00	37,50
	Crozes Hermitage AOP Domaine Chante Passo 100% Syrah, souple et rond en bouche, au nez de fruits mûrs	8,70	15,50	31,00	46,50
• IGP Vins de France	Les Turitelles IGP Pays d'OC Pinot Noir J.L Terrier	5,80	10,30	20,60	31,20

### LES CUVÉES PRESTIGES

LE ROSÉ	Côte de Provence AOP Minuty Prestige	59,00
LES BLANCS		
• Bourgogne	Pouilly Fuissé AOP Vincent Girardin Domaine Vieilles Vignes	71,00
	Mercurey AOP Château d'etroyes	71,20
• Vallée de la Loire	Pouilly Fumé AOP	43,00
LES ROUGES		
• Bordelais	Saint-Éstèphe AOP Domaine Les Pèlerins de Lafon-Rochet	91,00
• Bourgogne	Rully AOP Domaine Ninot Cuvée Chaponnière	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<sup>er</sup> étage

## BUFFET CHAUD & FROID

### LES ENTRÉES

Salade de saison	5,00	Tomates œufs durs, mayonnaise	6,90
Assiette saucisson sec ou ail	5,50	Avocat cocktail	11,40
Assiette de pâtés ou de rillettes	5,50	Salade de chèvre chaud	11,40
Salade de tomates	6,00	Assiette de jambon de Parme	14,90
Salade mixte	6,80		

### BUFFET CHAUD

Croque-Monsieur jambon, fromage	8,40
Croque Madame jambon, fromage, oeuf	9,40
Croque Provençal jambon, fromage, tomate	9,40
Croque Maison fromage, tomate, oeuf, Jambon	10,40
Assiette de frites	5,00
Supplément Mayonnaise ou Ketchup	0,60

### LES OMELETTES 3 pièces

Nature	8,90
Champignons ou fromage ou jambon	9,70
Mixte Jambon, gruyère	11,00
Forestière Champignons, lardons, pommes de terre	11,40
Espagnole Chorizo, poivron, tomate, oignon	11,40

### LES PÂTES

Spaghetti Sauce napolitaine, bolognaise, carbonara, boscaiola ou pesto	13,40
Penne Sauce napolitaine, bolognaise, carbonara, boscaiola ou pesto	13,40
Tagliatelle Sauce napolitaine, bolognaise, carbonara, boscaiola ou pesto	13,40
Lasagne	15,40
Assortiment de trois pâtes Sauce napolitaine, bolognaise, carbonara, bascaiola ou pesto	15,70

### LES PLANCHES

Planche de charcuteries jambon blanc, saucisson sec, pâté, rillettes, saucisson à l'ail	15,40
Planche regal salade, tomate, coppa, saucisson sec, saucisson à l'ail, jambon de Parme, cantal, chèvre, st neactaire	16,90
Planche de fromages (chaque fromage 4 €) Faites votre composition sur lit de salade. Aux choix : Camembert, Emmenthal, Rocquefort, Cantal, Chèvre, Gorgonzolla ou Saint Neactaire	

### PRIX NET

CB à partir de 10 € • La maison n'accepte plus les chèques • Salles climatisées au 1<sup>er</sup> étage

PAGES 12 À 13

BUFFET CHAUD & FROID - SALADES  
HAMBURGERS - GRILLADES & SPÉCIALITÉS



## BUFFET CHAUD & FROID

### SALADES COMPOSÉES

Chicken Salad Salade, tomate, maïs, carotte, riz, poulet	12,90
Chef Salade, tomate, jambon, emmenthal, carotte rapée, oeuf	12,90
Salade Auvergnate Salade, pommes de terre, Cantal, jambon de Parme, tomate, oeuf, noix	13,90
Tomates Mozzarella Salade, tomate, mozzarella, oeuf, anchois	12,90
Salade César Salade, tomate, oeuf, crouton, parmesan, filet de poulet	14,90
Salade Nordique Salade, avocat, crevettes, saumon fumé, tomate, oeuf	15,90
Assiette de Saumon fumé sur toast	16,40

### 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, potrine fumé, pain	19,90
Cheese's Bacon Tavern Steak haché, cheddar, oignons, salade, tomate, oeuf, potrine 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	17,90
Côtes d'agneau aux herbes (3 pièces)	17,90
Onglet à l'échalote	17,90
Escalope de veau grillée	19,40
Escalope de veau à la crème	19,40
Escalope de veau milanaise	19,90
Entrecôte Maître d'hôtel (XXL 350g)	32,00
Mixed grill (planche de viandes grillées)	19,40

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

18,90 €  
FRITES + BIÈRE  
50 cl de Pils

### FORMULE MOULES SOFT

#### MOULES MARINIÈRES

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

### LES MOULES FRITES

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

### LES CHOUCROUTES EN SAISON (VOIR QR CODE)



**SCANNEZ LE QR CODE AFIN DE CONNAÎTRE  
TOUTE NOTRE ACTUALITÉ ET NOUVEAUTÉS !**

AUCUN CHANGEMENT DE COMPOSITION DES MENUS NE SERA ACCEPTÉ

### MENU ENFANT 13,90€

( – de 12 ans )

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

PAGES 14 À 16

FORMULES MOULES & CHOUCROUTES  
LES PIZZA & DESSERTS

### PRIX NET

CB à partir de 10 € • La maison n'accepte plus les chèques • Salles climatisées au 1<sup>er</sup> étage



# PIZZA



<b>Sicilienne</b>	10,90
Tomate, anchois, câpres, olives	
<b>Marguerite</b>	12,90
Tomate, fromage, olives	
<b>Napolitaine</b>	13,90
Tomate, fromage, anchois, câpres	
<b>Hawaï</b>	14,90
Tomate, fromage, ananas, épaule, raisins secs	
<b>Pizza du chef</b>	14,90
Tomate, fromage, merguez, oeuf	
<b>Regina</b>	14,90
Tomate, préparation base d'épaule, fromage, champignons	
<b>Neptune</b>	14,90
Tomate, fromage, thon, olives	
<b>Soufflée</b>	14,40
Tomate, préparation base d'épaule, fromage	
<b>Del Capo</b>	14,90
Tomate, fromage, champignons, oignons, merguez	
<b>3 fromages</b>	15,40
Tomate, gorgonzola, provolone, mozzarella	
<b>Pepperoni</b>	15,40
Tomate, fromage, origan, pépèroni, olives	
<b>Calzone</b>	15,40
Tomate, fromage, préparation à base d'épaule, oeuf	
<b>Paysanne</b>	15,40
Tomate, fromage, oignons, lardons, oeuf	
<b>Revoluzione</b>	15,40
Tomate, fromage, préparation à base d'épaule, oignons, câpres, oeuf, origan	
<b>Quatre saisons</b>	16,90
Tomate, fromage, champignons, aubergines, poivrons, artichauts	
<b>Pizza Gorgonzola</b>	17,40
Tomate, fromage, gorgonzola, tomates cerises, roquette	
<b>Clichy's</b>	17,90
Tomate, ail, crevettes, saumon fumé	
<b>Parmigiano</b>	18,40
Tomate, fromage, jambon de Parme, olives	
<b>Pacifico</b>	18,40
Tomate, fromage, crème fraîche, saumon fumé, olives	
<b>Special Super</b>	18,40
Tomate, fromage, anchois, câpres, olives, aubergines, poivrons, merguez, champignons, oeuf	
<b>Pizza Amalfi</b>	18,40
Tomate, fromage, tomates cerises, copeaux de parmesan, jambon de Parme, roquette	
<b>Supplément</b>	
Préparation base d'épaule, fromage, thon, champignons, anchois, artichauts	1,00
Oeuf, olives, câpres	1,00

## PRIX NET

CB à partir de 10 € • La maison n'accepte plus les chèques • Salles climatisées au 1<sup>er</sup> étage

## FROMAGES & DESSERTS

### FROMAGES

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

### DESSERTS

Ile flottante	7,00
Mousse au chocolat	6,90
Ananas frais	6,90
Tarte Tatin, crème fraîche	7,90
Tiramisu Maison	7,90
Crème brûlée	8,00
Dessert gourmand mélange de pâtisseries	8,00
CAFE GOURMAND café express, mélange de pâtisseries	9,40

### GLACES ET SORBETS ARTISANALES



Coupe Sorbet	7,90
3 parfums au choix, cassis, citron, framboise, fraise, poire, pomme verte	
Coupe Billard	7,90
3 parfums au choix, rhum-raisin, caramel, vanille, café, chocolat, pistache, menthe, noix de coco	
Café ou Chocolat Liégeois	8,90
Dame Blanche Glace vanille, sauce chocolat, chantilly	8,90
Melba Glace vanille, pêche ou poire ou ananas, chantilly	8,90
Poire Belle Hélène	8,90
Soirée de Gala Vanille, caramel, chocolat chaud, chantilly	8,90
Piou Piou Chocolat, café, émincé de banane, sauce chocolat, chantilly	8,90
Antillaise Glace rhum-raisin, ananas fruit, raisins secs, chantilly	8,90
Créole Noix de coco, banane, sauce chocolat, chantilly	8,90
Caramello Chocolat, caramel, chocolat chaud, chantilly	8,90
Coupe Apple Sorbet pomme verte, shot de manzana	12,00
Colonel Sorbet citron, shot vodka	12,00
Coupe Glaciale Menthe, shot de get 27	12,00
Troïka Sorbet poire, Shot alcool de poire	12,00
Banane Split	10,40
Profiteroles au Chocolat Chaud (Chantilly)	11,40

### PRIX NET

CB à partir de 10 € • La maison n'accepte plus les chèques • Salles climatisées au 1<sup>er</sup> étage





128 bis boulevard de Clichy - 75018 Paris

Téléphone : 01 42 94 99 65

[contact@clichys-tavern.fr](mailto: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

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération.