

La Terrasse



LES BOISSONS

Nos bières

(Vous en trouverez des blondes, des rousses et même des brunes mais surtout, elles sont toutes françaises !!!)

En pression pour moins de pression :

	En 25cl	En 50cl
La folie douce (Blonde, légère...parfaite pour toutes les soifs !!)	3,50€	5,20€
Crazy IPA	4,50€	8,50€
La Folle Furieuse (Blonde ... mais triplement caractérielle !!!)	4,20€	8,00€
Anosteke (La belle blonde du nord)	4,50€	8,50€

En bouteille :

(Pour déguster nos bières lors de vos soirées, évènements ou autres, n'hésitez pas à les emporter. Un cadeau à faire ? On peut aussi faire des coffrets sur demande.)

Brasserie « La Cuverie » (Irancy- Bourgogne)

Partis à la découverte de la Bourgogne, de ses vins et de ses bières, nous avons fait là une magnifique rencontre. Gustativement parlant, cela sera une évidence pour vous aussi, lorsque vous goûterez leurs bières au caractère bien trempé et aux saveurs envoutantes mais aussi humainement !! L'équipe de la cuverie a été celle qui nous a conforté dans notre choix de travailler avec des petits brasseurs français au grand cœur. Alors un grand merci à Lucile, Camille et Paul pour leur accueil, leur sympathie et leur bonne humeur.

Vendangette (Blonde comme on les aime, 5,4°)	6,90€
Feuillette (Blanche, 4,5°)	6,90€
Cabotte (Ambrée, 6,5°)	6,90€
Irancy Pale Ale (IPA, 6°)	7,00€
Hotte (Brune, 5°)	7,00€
La Courge (bière blonde au doux goût de gingembre et courge, 6,5°)	7,00€

Brasserie « Fayyar » (Irancy-Bourgogne)

Tout est venu de la rencontre entre Simon et Romain, deux amoureux de la bière, du brassage et de la fête. D'ailleurs le jour de notre visite, une petite rando musicaux dégustation se finissait et croyez nous, côté ambiance, c'est comme pour leurs bières, ils sont au top. Bonne dégustation...

Witbier (Blanche, 6°)	6,70€
Pale Ale (Blonde anglaise, 5,5°)	6,70€
Amber Ale (Ambrée, 5°)	6,70€
IPA (5°)	6,90€

Brasserie « Damraz » (Brière- Loire Atlantique)

La blonde (5,6°)	6,10€
L'ambrée (6°)	6,10€
La Blanche (5°)	6,10€
La triple (7,5°)	6,60€

Brasserie de « Sutter », Alias BDS (Gisors- Eure)

C'est l'histoire de deux frères, Antoine et Frédéric, passionnés (et passionnants !!) par la bière et sa fabrication. Ils nous ont conquis par leur talent de brasseur et par leur facilité à partager et communiquer leur amour de la bière. Un merci tout particulier à l'ensemble de l'équipe qui a permis l'aboutissement de notre projet.

Folie douce (Blonde légère, 5°)	5,00€
La Givrée (Blanche, 5,5°)	5,20€
Brin de Folie (Blonde bien trempée, 6,50°)	5,30€
Crazy (IPA, 6,5°)	7,00€
Dément'brée (Ambrée, 7°)	5,30€
Folle des bois (Blonde aux fruits rouges, 6,8°)	5,80€
Sombre folle (Brune, 8,5°)	5,80€
Folle furieuse (Triple, 9°)	5,80€
Zin zin (Quadruple, 10,5°)	7,00€
Ictis (Blonde et bio, 6,2°)	6,80€
Alietum (Triple et bio, 8,4°)	6,80€

Brasserie « Into the malt » (Saint Gratien- Val d'Oise)

Ils ont abandonné boulot et carrière pour vivre à fond leur aventure brassicole et croyez nous, tant mieux pour nos... Euh...vos papilles !

Nature (Pale Ale, 6°)	6,70€
Konstanz (Blanche, 4,7°)	6,70€
Saint Gratien (Ambrée, 5,6°)	6,70€
Golding Hour (Porter, 5°)	7,00€
Regal (Lager, 4,6°)	6,70€
Rio Dulce (NEIPA aux notes de mangue et passion, 6,3°)	7,80€

Brasserie « La Séquère » (Seignosse- Landes)

Ici aussi, c'est à l'origine l'histoire de deux frères amoureux de la bière et adeptes du consommé mieux/fabriqué mieux. Nous avons rencontré une partie de l'équipe sur les marchés landais et croyez nous, ils nous ont fait aimer leurs bières avant même que nous les ayons goûtées !!

Alaia (Blonde légère, 3,8°)	7,00€
Golden Ale (Blonde, 5,2°)	7,10€
Amber Ale (Ambrée, 4,9)	7,10€
Triple (Blonde Triple, 8,5°)	7,10€
Noël (Une bière de Noël pas comme les autres, très peu d'épices. On vous laisse la découvrir, nous on a adoré.)	7,30€
Sam (Sans alcool)	7,00€

Brasserie « Le Sapeur Brasseur » (Sannois - Val d'Oise)

Voici encore une superbe rencontre avec ces brasseurs engagés !! Engagés dans leur devoir de réveiller et épater nos papilles mais également en faveur des familles des morts au feu. Et oui, à chaque fois qu'on leur achète leurs bières, 5% de leurs bénéfices sont reversés alors, à vos commandes !

La Sapeur (Blanche, 4,5°)	7,40€
La Sannoisienne (Blonde american ale, 5°)	7,40€
L'Ephémère (Triple, 8,5°)	7,40€
L'India Pale Ale (6°)	7,40€
La Suie (Brune mais même si on n'est pas fan des brunes, on quitte les blondes)	7,40€
La Sainte Barbe (Bière de Noël, 5,7°)	7,40€

Brasserie « New Forest » (brasserie nomade)

Voici une brasserie nomade (pour le moment) fondée par trois passionnés de l'artisanat brassicole. Nos jeunes créateurs basent leurs recettes sur des critères de qualité et environnementaux pour devenir de véritables acteurs d'un monde durable !! D'ailleurs, ils se sont engagés à reverser un pourcentage de leurs bénéfices à l'association semeur de forêts.

IPA	6,30€
Blonde (Simple malt)	6,30€
Blonde (Double Malt)	6,30€
La Balade (Blanche)	6,30€

Brasserie Hespebay (Groslay - Val d'oise)

Pour cette équipe de choc, tout commença dans les cuisines d'un appartement du quartier des Batignolles à Paris. 7ans plus tard, les voici dans notre belle vallée de Montmorency avec à leur actif une douzaine bières différentes. Ils aiment brasser des bières houblonnées, rustiques, souvent acidulées et à coup sûr très originales.

La Batignolle (blonde, 5,4°)	7,00€
La Flat earth society (IPA et bio, 7°)	7,60€
La Napata (IPA mais côte est, 6,2°)	7,60€
L'Odessa Mama (Porter, 6°)	7,60€
La Bouuh ! (Blonde acidulée et fumée, 6°)	7,20€
La Dogma (Blonde avec une sensation de rhubarbe en bouche, 3,6°)	7,00€

Brasserie d'Orville (Louvres - Val d'Oise)

De la terre à la bouteille, toutes leurs bières sont élaborées à la ferme !! Même l'orge est cultivée par leurs soins. Et oui, nous avons à faire à deux frères agriculteurs qui ont voulu développer l'exploitation familiale.

La serial Lager (légère, parfaite pour les assoiffés, 4,9°)	6,20€
La Good Vibes (American pale ale, une classique unique !, 5,1°)	6,60€
La Hoppy Pony (voici une IPA qui nous montre que l'on peut être à la mode mais rester originale !!, 6,9°)	7,00€
La Saison (Farmhouse Ale, originale et fraîche, 7°)	6,20€
La Pink & Sour (acidulée, beaucoup de framboise, 3,8°)	6,60€
La Angry pig (IPA avec double houblon, 7,8°)	6,60€
Lost in hops (NEIPA onctueuse et fruitée, 6,5°)	6,60€

Brasserie « La Saint Loupienne » (Saint Leu - Val d'Oise)

Voici encore une belle rencontre et une belle découverte gustativement parlant. Et en plus, cela nous fait plaisir de soutenir la jeunesse val d'oisienne. Et oui, c'est beau à 19 ans de se lancer dans un projet et de le voir 2ans plus tard toujours debout et de plus en plus viable !!!

La Blonde (légère, désaltérante, idéale pour les grosse soif) 5,50€

On n'a pas pu rencontrer tous les brasseurs, mais on les a quand même sélectionnés rien que pour vous :

La Corsican IPA	6,70€
La Britt blonde	6,70€
La Britt rousse	6,70€
La Cagole blonde	7,00€
La bleu métal spirit blonde	6,70€
Ninkasi blonde	7,00€
Ninkasi IPA	7,30€
Bâton de feu blonde	7,60€
Vezelay sans gluten	5,00€

NOS SOFTS



Les boissons chaudes

Nous travaillons en collaboration avec « Café Michel et Terra Etica ». Très attachée aux valeurs humaines, cette coopérative torréfie ses grains de café issus du commerce équitable à Bordeaux. Chaque matière première, que ce soit le cacao, les feuilles de thé, les grains de café, est achetée au juste prix dans les pays producteurs

- Café/Café allongé	1,50€
- Noisette	1,60€
- Cappuccino	3,60€
- Crème	3,50€
- Thé	2,50€
- Chocolat Chaud	3,00€

Les boissons fraîches

Pour nos jus, nectars et infusions glacées (Sauf celui à la pêche qui est produit par la brasserie La Séquère que vous retrouverez dans nos bières !) nous sommes en partenariat avec Alain Millat. Ils sont tous fabriqués en France, ça vous vous en doutez, vous commencez à nous connaître, mais surtout 50% des fruits utilisés pour l'ensemble de leur gamme, sont achetés auprès de vergers locaux dans un esprit d'une agriculture raisonnée voir même pour certains, d'une agriculture zéro résidu !

Les jus et nectar 33cl 5,40€

(abricot - pomme - pêche - poire - tomate - ananas - mangue - litchi - Raisin - cranberry)

Infusions glacées 25cl 4,60€

(gingembre/citron vert - framboise/menthe - passion/baie de timur - fleur de sureau/citron vert)

Landes Tea Pêche 33cl, brasserie « La Séquère » 4,00€

La collection « La Limonaderie de Paris »

(De l'élaboration à la mise en bouteille, tous leurs produits sont fabriqués au cœur de l'île-de-France, à Nanterre pour des produits français et une conception 100% locale !)

Paris Cola/ Paris Cola zéro 33Cl	3,90€
Parismonade 33Cl	3,90€
Parismonade agrume 33Cl	4,20€
Parismonade Mojito 33Cl	4,20€
Parismonade Concombre/basilic 33Cl	4,20€
Parismonade Ginger beer 33Cl	4,20€
Parismonade kiwi 33cl	4,20€
Sirop	0,10€

Les classiques mais toujours français :

Orangina 25Cl	3,80€
Eau Carola 50Cl	2,20€
Eau Carola 1L	3,80€
Eau Carole pétillante 50Cl	2,20€
Eau Carola pétillante 1L	3,80€
Oranges pressées	5,50€
Citrons pressés	5,50€

NOS VINS

(N'hésitez pas à visiter notre coin épicerie fine
pour emporter vos vins préférés
ou les faire découvrir à tous vos amis)

Les rouges

Verre $\frac{1}{4}$ $\frac{1}{2}$ Bouteille

Pays d'Oc Poteau rouge 2019, Languedoc

(Frédéric Kast et son équipe cultivent leurs vignes sans désherbant, sans engrais chimique, très peu de soufre mais toujours avec bonne humeur !!)

4,00€ 6,00€ 12,00€ 16,00€

Saint Julien « Prieuré » côte du Rhône, vallée du Rhône

4,00€ 6,00€ 12,00€ 16,00€

Le coq Léon, Beaujolais

(Dominique Piron est la 14^{ème} génération sur ce territoire du Morgon. Elle vous présente là un délicieux assemblage de Gamay et Gamaret)

4,50€ 7,00€ 14,00€ 18,00€

Côte du Rhône « Terre d'aigle » 2019, Vallée du Rhône

(Le domaine Richaud vous offre un vin sans soufre ajouté, idéal à déguster avec des viandes. Années après années, ils composent avec ce que la nature leur donne pour que vous en profitiez)

6,50€ 10,00€ 20,00€ 24,00€

Chinon 2019, Val de Loire

(Le domaine Pierre et Bertrand Couly produit des vins rouges de caractère issus de cabernet. Adeptes de l'agroforesterie, l'équipe installe régulièrement des poules dans leurs vignes pour éviter les insecticides et les camions qui les diffusent. Dernièrement, ils ont même planté des chênes truffiers pour tenter de lutter contre le mildiou !!)

6,50€ 10,00€ 20,00€ 24,00€

Brouilly 2018, Beaujolais

(Dominique Piron vous invite encore une fois à savourer une petite perle viticole. Comme quoi, on peut faire un très bon vin ET pratiquer une culture raisonnée)

7,00€ 11,00€ 22,00€ 25,00€

Verre

$\frac{1}{4}$

$\frac{1}{2}$

Bouteille

Vacqueyras « Floureto » 2019, Vallée du Rhône

(Serge et Frédéri Férigoule ne sont pas avares d'effort pour vous offrir un vin riche et élégant. Pour la petite histoire, Floureto est le nom de la fille de Serge et il en est de même pour toutes ses cuvées)

32,00€

Lalande de Pomerol, Château Haut Musset 2018, Bordeaux

(Depuis 2005, Véronique Abbadie cultive avec amour sa minuscule parcelle de vignoble léguée par ses grands-parents)

35,00€

Crozes Hermitage « Tradition » 2019/2020, Vallée du Rhône

(Yann Chave a repris le domaine familial en 1998, depuis, il apporte des soins très méticuleux à son terroir, sa vigne, ses raisins pour vous submerger de saveurs)

38,00€

Meursault Auxey-Duresse, Bourgogne

(Le domaine appartient à la famille depuis 1881, et à l'arrivée de Thierry en 1976, c'est tout le vignoble qui a été conduit en agriculture biologique)

48,00€

Châteauneuf du pape 2018/19, Vallée du Rhône

(Soyeux et élégant, Colombis et Auguste Favier font un travail remarquable. Je vous laisse simplement le découvrir par vous-même)

66,00€

Les blancs

Verre $\frac{1}{4}$ $\frac{1}{2}$ Bouteille

Pays d'Oc Poteau blanc 2020, Languedoc

(Frédéric Kast et son équipe cultivent leurs vignes sans désherbant, sans engrais chimique, très peu de soufre mais toujours avec bonne humeur !!)

4,00€ 6,00€ 12,00€ 16,00€

Touraine Sauvignon 2019/2020, Val de Loire

(Jean-Baptiste Bonnigal et Stéphane Bodet sont deux amis d'études. Ils font partis de cette jeune génération passionnée et sensible à la gestion du sol et au respect de la plante)

4,00€ 6,00€ 12,00€ 16,00€

Infiniment blanc 2020 AOC, Vallée du Rhône

(La famille Busi a façonné son petit coin de Lubéron à la recherche de vins typés mais accessibles à tous. Le bio s'est imposé dans leur vie de tous les jours très rapidement car pour cette famille, le respect de la terre, de la flore et de la faune est une évidence.)

6,00€ 9,00€ 18,00€ 22,00€

« La Noisette » IGP côte de Gascogne, Sud-Ouest (Moelleux)

7,00€ 27,00€

Vezelay « l'Impatiente » 2019, Bourgogne

(Merci à Sophie et Matthieu de nous permettre de déguster de grands Bourgognes à des prix abordables. Je vous laisse découvrir et juger. Personnellement, leur vin nous a conquis)

7,00€ 11,50€ 23,00€ 28,00€

Chablis 2019, Bourgogne

(Voici un chablis tendre et rafraîchissant. A votre tour de tester, nous, on a adoré)

8,00€ 32,00€

Chinon « Les Blancs Closeaux » 2018/19

(Le domaine Pierre et Bertrand Couly produit des vins blancs de caractère issus de chenin. Adeptes de l'agroforesterie, l'équipe installe régulièrement des poules dans leurs vignes pour éviter les insecticides et les camions qui les diffusent. Dernièrement, ils ont même planté des chênes truffiers pour tenter de lutter contre le mildiou !!)

35,00€

Les rosés

Verre $\frac{1}{4}$ $\frac{1}{2}$ Bouteille

Pays d'Oc « poteau rose » 2020, Languedoc

(Frédéric Kast et son équipe cultivent leurs vignes sans désherbant, sans engrais chimique, très peu de soufre mais toujours avec bonne humeur !!)

4,00€ 6,00€ 12,00€ 16,00€

Gris Blanc IGP, Languedoc

20,00€

Bandol Dupuy de Lôme 2020

(Au cœur d'un cirque naturel de rochers classés « les grès de Sainte Anne », nous avons l'honneur de vous présenter un domaine qui bénéficie d'un climat et d'une orientation uniques. Leur vin, vous en jugerez par vous-même, a lui aussi une délicatesse unique)

25,00€

Les Champagnes Pierre Mignon

La Maison Pierre Mignon est issue d'une longue lignée de vigneron. En effet, l'équipe produit depuis cinq générations des Champagnes d'exception dans le plus grand respect des traditions et de la nature tout en privilégiant l'innovation.

Lors de notre visite, c'est une grande famille que nous avons découvert. Transparents, nous avons eu le droit de visiter l'ensemble du domaine et peu importe la salle, ou la cave où nous avons été, l'accueil a été chaleureux et bienveillant. Un grand merci.

Cuvée « Prestige »	48,00€
Cuvée « prestige » rosé de saignée	52,00€
Cuvée Blanc de blancs grand cru	65,00€
Grand Vintage millésime 2010	70,00€
Grand Vintage Rosé millésime 2010	70,00€

Retrouvez toute notre gamme Pierre Mignon et bien plus grâce aux coffrets cadeaux dans notre coin épicerie fine.

LES COCKTAILS

COMME VOUS, LEUR PRIX EST UNIQUE

8,50€

Les cocktails de notre barmaid préféré :

L'Arlequin : Diablotine Kiwi/Banane, Parismonade, vin pétillant

Le Mojiblotin : Diablotine citron vert, sucre de canne, parismonade, eau pétillante, menthe

Le Tagada... voilà les Daltons : Diablotine fraise/basilic, basilic frais,

Le Pinky Blinders : Diablotine Litchi/rose, bulle de ruche litchi, jus de litchi

Le Diablotin : Rhum kraken, ginger beer, diablotine mangue/gingembre

Le Kraken...pour ne pas craquer : Rhum kraken, cassonade, ginger beer, citron vert

Le « sacrifice pour le groupe » : selon l'humeur du barman mais toujours sans alcool

Les classiques mais très bons aussi :

Mojito : Rhum, cassonade, menthe, citron vert, eau pétillante

Spritz francilien : Vin pétillant (désolés, mais on ira jusqu'au bout du consommer français !!), St Germain (on insiste !!), eau pétillante (non, ce ne sera pas de la sanpé, n'insistez pas 😊)

Gin tonic : gin, tonic

Gin fizz : gin, eau gazeuse, jus de citron, sucre de canne

Cuba Libre : Rhum, Pariscola

APERO

ET

DIGEO

Les apéritifs :

Hydromel...moderne au litchi (Très faible degré d'alcool, légère, pétillante...à tester)	6,00€
Coupe de champagne	7,00€
Ricard	3,50€
Frenchy Américano	5,50€
Suze	3,50€
Lillet	3,50€
Kir	4,50€
Kir royal	7,50€
Vin d'Où 1977 (Vous aimez le porto ? Découvrez notre adaptation à la française !)	6,00€

Les digestifs/liqueurs : 6,50€

Vodka

Gin

Rhum kraken

Cognac

Calvados

Get 27

Whisky « les évadés »

Whisky breton (5,00€ 😊)

Chartreuse verte

Poire /Mirabelle



Formule

Entre-potes :

(à partir de 15h)

**4 bières surprises + une
planche**

35€