

NOUVEAU !

Votre brasserie ouvre désormais ses portes tous les vendredis soirs !

Carte des boissons :

Les cidres botaniques français "Fils de pomme" :

- Le Cidre Brut 5,5% - Cuvée le Sauvage 33cl **4,90€**
- Le Cidre Rosé 3,5% - Cuvée la Coquette 33cl (Sureau et Hibiscus) **4,90€**

Nos bières pression :

- Carlsberg 25cl **3,80€** / 50cl **7,50€**
- Pietra 25cl **3,80€** / 50cl **7,50€**

Nos bières en bouteille :

- 1664 **sans alcool** 33cl **4€**
- Desperados 33cl **5€**

Bières artisanales (**Brasserie Kisswing, Montblanc**) : **5,50€**

- Eastern Swing (blonde 5%)
- Suzie'Q (blanche 4%)
- La Fox'trot (ambrée 5,5%)
- Boogie Woogie (IPA ambrée 7%)
- Lindy Hop (IPA légère 4%)
- Free Jazz blonde (sans alcool 0%)

Les softs :

- Coca, Coca zéro, Coca cherry, Perrier, Orangina, Limonade artisanale, Thé glacé maison, Jus de fruits bio (pomme, orange, ananas, abricot/raisin, tomate) **3,50€ (sup sirop +0,20cts)**
- Sirop (grenadine, menthe, fraise, citron, pac, pêche, orgeat) **1,70€**
- Orange et Citron pressé **4€**

Carte des boissons :

Les eaux :

- Evian 50cl **3€** / 1L **5€**
- Eau pétillante 50cl **3€** / 1L **5€**

Les apéritifs et alcools :

- Martini (blanc ou rouge), Suze, Muscat de Lunel, Porto rouge, Kir (cassis, mûre, framboise, pêche) **4,50€**
- Pastis, Ricard **2,50€**
- Coupe de Champagne **8€**
- Whisky Red Label Blended **6,50€**
- Whisky Aberlour Single **8€**
- Rhum Bacardi spiced **6,50€**
- Rhum Diplomatico **8€**
- Rhum Don Papa **10€**
- Rhum Gouverneur **10€**
- Gin français méditerranéen "Belle Rive" **9€**
- Spritz Apérol **7€**
- Spritz à la liqueur St-Germain **8€**

Supplément soda ou jus de fruits : **1€**

- Get 27 / Get 31 **6,50€**
- Bailey's **6,50€**
- Manzana, Melocoton, Limoncello **6,50€**
- EDV de poire **6,50€**

N'hésitez pas à demander notre carte des vins !

Formule du Midi :

Mardi 23 Avril

- Plat du jour **16€**
- Entrée du jour + Plat du jour ou Plat du jour + Dessert du jour **22€**
- Entrée du jour + Plat du jour + Dessert du jour **26€**
- Salade repas + Dessert du jour **23€**

- Entrées du jour :

- Tataki de boeuf (**Belgique**), salade asiatique (**coriandre, soja, sésames, sauce huître**)
- Quiche paysanne (**jambon à la truffe, poireaux, comté**), mesclun

- Plats du jour :

- Dos de lieu noir, risotto, salade de chou nappa (**soja, sésames, coriandre, cacahuètes, sauce huître**), coulis de poivron au lait de coco et curry rouge
- Suprême de poulet (**France**), boulgour aux tomates et oignons confits, jus au thym, roquette

- Desserts du jour :

- Cheesecake au citron vert
- Opéra
- Fromages de la **maison Dufour**, chutney oignons, poires, raisins et amandes **(+1€)**
- Café ou Thé gourmand (3 mignardises) **(+2€)**

L'Ardoise

- Entrées :

- Hot-dog (**sésame**) de gambas panée, mangue, fenouil, iceberg, vinaigrette à la passion, émulsion au wasabi **12€**
- Planches au choix : **15€**
- charcuteries (**spianata, jambon à la truffe, jambon cru, coppa**)
- fromages de la **maison Dufour** (**Cantal, Tomme de brebis, Gouda à la truffe**), chutney oignons, poires, raisins, amandes
- mixte charcuteries/fromages

SUGGESTIONS DU MOMENT :

- Magret de canard (**France**), gratin de pommes de terre au mortier, asperges et pleurotes, jus au poivre **28€**
- Seiches à la plancha, risotto, jus au beurre noir, tomates séchées, persillade **22€**
- Coquillettes au jambon à la truffe, comté, pleurotes, jus au madère **21€**
- Risotto au chèvre et asperges, toast de chèvre, crumble de parmesan et noisettes, pesto de roquette (**amande, ail**) **21€**

- Plats :

- Planche campagnarde : camembert rôti au miel d'apiculteur (**Miel de fleurs sauvages du Rucher des Cardonilles**), charcuteries, frites et salade **19€**
- Tartare de boeuf au couteau (**VBF, Charolais**), frites et salade **19€ (+1€ si poêlé ou préparé)**
- Pièce du boucher (**Faux-filet, Belgique**), frites, salade, sauce au choix (**bleu, béarnaise ou jus au poivre**) **20€**
- **Salade Caesar** : poulet pané maison (**France**), tomates séchées, oeuf dur (**oeuf de plein air**), tuile et copeaux de parmesan, croûtons, feuille de chêne, romaine et sauce caesar **17€**
- **Pokebowl** : saumon, riz à sushi, mangue, avocat, concombre, carottes râpées, oignons frits, mélange de sésames, coriandre **17€**
- **Menu enfant** : boisson au choix + poulet pané maison et frites + dessert (1 boule de glace des Alpes ou petite verrine ou petit gâteau) **12€**

- Desserts :

- Brioche perdue au Nutella **9€**
- Fromages du moment de la **maison Dufour**, chutney oignons, poires, raisins et amandes **7€**
- Fondant au chocolat, sauce praliné (**cacahuètes, noisettes**), glace dulce de leche (15 minutes de cuisson) **9€**
- Sablé breton, crème citron façon crème brûlée (**pistaches**) **9€**
- Café ou Thé gourmand (**4 mignardises**) **8,50€**
- Coupes glacées (**dame blanche, chocolat liégeois, café liégeois, banana split**) *tarif **carte des desserts**

**POUR LA DEUXIÈME ANNÉE
CONSÉCUTIVE, LA TEAM DU
PIOCH S'ENGAGE !**

**NOUS AVONS ENCORE BESOIN DE VOUS !
POUR NOUS SOUTENIR ET SOUTENIR LES ENFANTS
MALADES ET EN SITUATION D'HANDICAP, C'EST
JUSTE PAR ICI !
CHAQUE DON COMPTE !**

OSONS POUR LES ENFANTS

7^e édition

**15-16
JUN 2024**

24hsaintpierre.org

