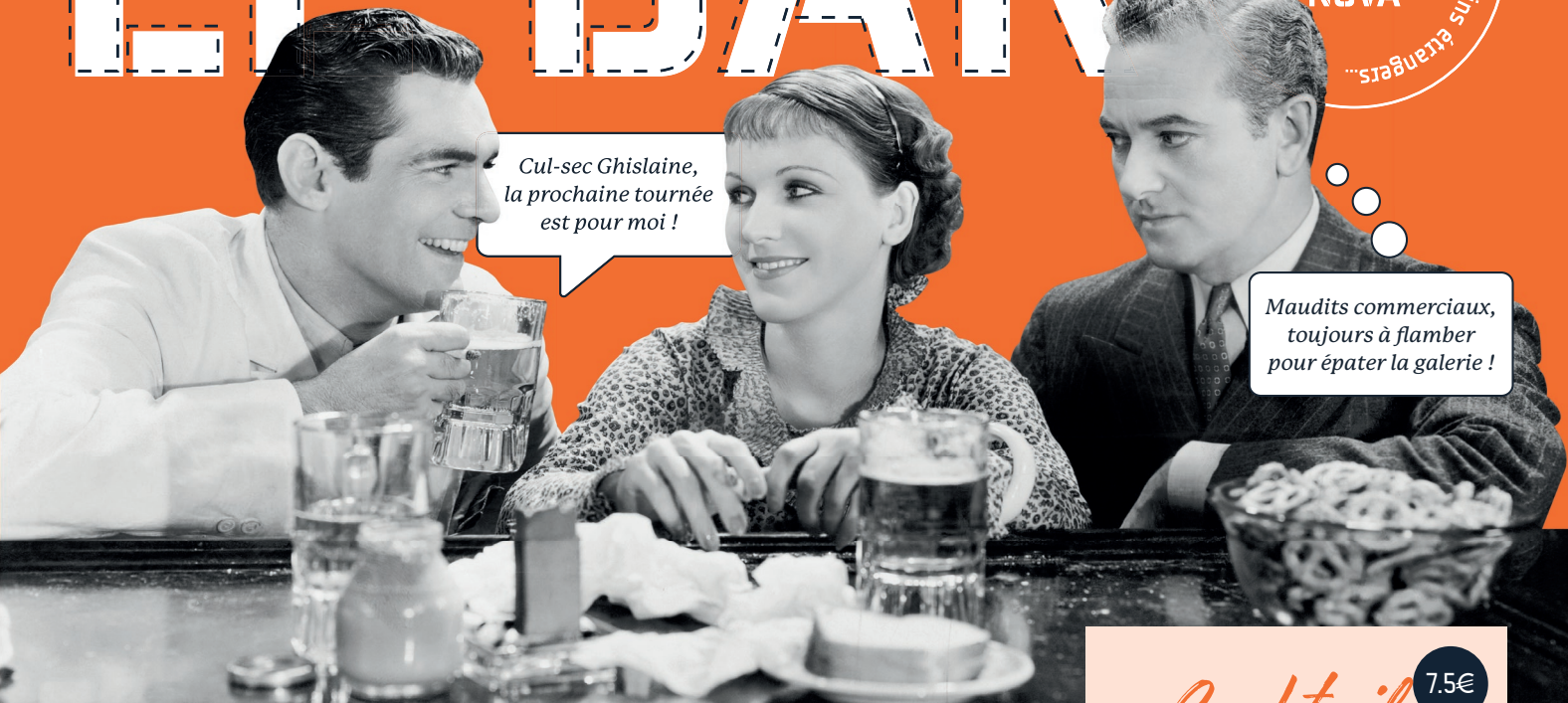


LE BAR



Cul-sec Ghislaine,
la prochaine tournée
est pour moi !

Maudits commerciaux,
toujours à flamber
pour épater la galerie !

SOFTS

Sirop à l'eau ^{25cl}	2.0€
Diabolo ^{25cl}	2.0€
Coca-Cola ^{33cl} Classic, Zéro ou Cherry	3.5€
Thé pêche ^{25cl} / Orangina ^{33cl}	3.5€
Jus de tomate / pomme ^{25cl}	4.5€
Nectars ^{25cl} Abricot / Mangue / Fraise / Poire	4.5€
Tourtel Citron ^{33cl}	4.0€
Perrier ^{33cl}	3.0€
Evian / Badoit ^{50cl / 1l}	3.0€ / 4.2€

APÉRITIFS

Ricard / Pastis ^{2cl}	4.0€
Martini / Muscat ^{5cl}	5.0€
Kir Vin Blanc ^{12cl}	3.5€
Kir Royal ^{12cl}	5.5€
Whisky / Vodka ^{4cl}	5.5€
Porto ^{5cl}	5.5€

La Sulfureuse ^{3.0°}
Cidre français rosé

SASSY
^{33cl} 4.5€

Le Vertueux ^{2.5°}
Cidre français de poire

Cocktails ^{7.5€}

Punch
Rhum, jus de pomme, caramel

Planteur
Rhum, jus de fruits, sucre de canne

Mojito
Rhum, feuilles de menthe, sirop de
sucre de canne, eau gazeuse,
Angostura

Spritz
Prosecco, Apérol, eau gazeuse,
rondelle d'orange

Blue Hawaii
Rhum, jus d'ananas, curaçao,
lait de coco

Virgin ^{5.5€}
Versions sans alcool

CAFÉS & THÉS

Café Rival	1.5€
Décaféiné / Noisette	1.9€
Chocolat chaud	2.5€
Cappuccino / Café Viennois	4.0€
Thé / Infusion Comptoir Richard	2.5€

DIGESTIFS

Get 27 ^{4cl}	5.5€
Sapinette / Serpolette ^{5cl}	4.0€
Cognac ^{4cl}	6.0€
Chartreuse ^{4cl}	6.0€
Rhums vieux ^{4cl}	6.0€

LES BULLES

Floralba Extra Dry	4.0€	22.0€
Demi-sec - Prosecco IGP - Italie		
Champagne Royer	8.0€	40.0€
Cuvée Réserve - Brut		
Champagne Ruinart		60.0€
Brut		

BIÈRES D'ICI...



La Brasserie Stéphanoise située à St-Etienne intra-muros se fournit localement en malts d'orge bio.

La Cafè 4.5€

I.P.A. Ale / Blonde - 33cl - 6.0°

Des arômes issus d'un assemblage de houblons anglais et une belle amertume.

La Quinarelle 4.5€

Ale / Ambrée - 33cl - 6.0°

Des arômes de biscuit, de caramel, de torréfaction voir de chocolat.

La Manu 4.5€

Ale / Blonde - 33cl - 5.5°

Un solide houblonnage lui apporte ses arômes fruités d'agrumes et floraux.

La Gambelle 4.5€

Blanche - 33cl - 5.5°

Des arômes agrumés, fruités et acidulés.



KARNOTZET

Artisan brasseur de la vallée du Garon (Taluyers), 100% de malts Français issus de l'Agriculture Biologique.

L'IPA 4.9€

Indian Pale Ale - 33cl - 5.5°

Arômes d'agrumes, de citron et de litchee.

La Blanche 4.9€

Blanche - 33cl - 5.5°

Agrémentée de coriandre et de citron bio.

La Blonde 4.9€

Blonde - 33cl - 4.8°

Kolsch apportant une fin de bouche maltée.



La Canaille à Sail-sous-Couzan propose des bières brassées artisanalement au cœur du Forez.

La Gavroche 4.5€

Ale / Blonde - 33cl - 5.8°

Blonde rafraîchissante aux touches fruitées.

La Sauvageonne 4.5€

Ale / Ambrée - 33cl - 5.5°

Ambrée de type anglo-saxonne légèrement amère.



Brassée à Andrézieux-Bouthéon avec la même ferveur qu'on observe les astres, c'est-à-dire le sourire jusqu'aux oreilles et des étoiles plein les yeux.

La Blonde 4.5€

Blonde - 33cl - 5.0°

Un malt au caramel qui impressionne, un caractère doux mais corsé et une saveur supérieure en bouche.

La Blanche 4.5€

Blanche - 33cl - 5.0°

Un délicat mélange d'orge et de blé pour des arômes et un goût si caractéristiques.

L'IPA 4.5€

Indian Pale Ale - 33cl - 4.5°

Une recette actuelle qui respecte les traditions tout en s'émancipant des conventions.

L'Ambrée 4.5€

Ambrée - 33cl - 4.5°

Plus torréfiée qu'une blonde, vous apprécierez ses notes de caramel et de noisettes.

La Fruitée 4.5€

Fruits rouges - 33cl - 5.0°

Mettant l'accent sur les fruits rouges, elle surprend par ses notes de pommes vertes.

... ET D'AILLEURS !

Abbaye Paix Dieu 5.0€

Triple Blonde - 33cl - 10.0°

La seule bière d'abbaye brassée uniquement par pleine lune.

Lindemans Pêcheresse 4.0€

Blonde fruitée - 25cl - 2.5°

Brassée à partir d'un lambic vieilli en fût pendant un an et de pur jus de pêche.

Brugse Zot 4.5€

Pale Ale / Blonde - 33cl - 6.0°

La dernière bière brassée dans le centre historique de Bruges.

Chouffe 4.5€

Pale Ale / Blonde - 33cl - 8°

Elle tire son nom de son village d'origine : Achouffe !

Paulaner Salvator 5.0€

Ambrée - 50cl - 7.9°

Bière de saison qui ravira les plus exigeants.

ROUGES

12cl 75cl

Le Petit Pont 4.0€ 22.0€

Pays d'Oc IGP - Preignes

Encierro AB 4.5€ 24.0€

Trempranillo - Espagne

Reméage 4.5€ 25.0€

VDF - Vienne - Cuilleron, Villard, Gaillard

Belleruche 4.5€ 25.0€

Côtes du Rhône AOC - M. Chapoutier

Les Darons 4.5€ 25.0€

Languedoc AOC - Jeff Carrel

Fontimple 5.0€ 28.0€

Vacqueyras AOC - Rhonéa

Deschants 6.0€ 30.0€

Saint-Joseph AOP - M. Chapoutier

Domaine Pradelle 7.0€ 32.0€

Crozes-Hermitage AOC

coup de cœur

BLANCS

Nova Diva 4.0€ 22.0€

Chardonnay - Pays d'Oc IGP

Terrasse de Monjoc 4.0€ 22.0€

Viognier - Pays d'Oc IGP

La Ciboise 4.0€ 23.0€

Lubéron - M. Chapoutier

Villa Côte d'Argent 4.5€ 24.0€

Sauvignon Blanc - VDF - Lionel Osmin & Cie

Villa Chambre d'Amour 4.5€ 25.0€

Doux - VDF Sud-Ouest - Lionel Osmin & Cie

coup de cœur

ROSÉS

Greg & Juju 4.0€ 20.0€

Maison Robert Vic - Pays d'Oc IGP

Insolence 4.5€ 24.0€

Estandon - Méditerranée IGP

Villa la Vie en Rose 4.5€ 24.0€

VDF Négrette - Lionel Osmin & Cie

Bastide Neuve AB 4.5€ 25.0€

Côtes de Provence AOC - Domaine de la Bastide

coup de cœur

Pressions

	25cl	50cl	Panaché ^{25cl}	3.3€
Liefmans Fruitess Fruits rouges - 3.5°	3.5€	6.5€	Monaco ^{25cl}	3.6€
Bürgerbraü Blonde - 5.0°	3.0€	5.5€	Bière sirop ^{25cl}	3.8€
Blanche des Neiges Blanche - 4.9°	3.5€	6.5€	Picon bière ^{25cl}	4.4€

Les Pots

Henry Fessy 12cl 3.5€
Côtes du Rhône - Rouge

La Croix des Anges 25cl 6.0€
Pays d'Oc IGP - Rosé

Domaine Preignes Le Vieux 50cl 10.0€
Viognier Pays d'Oc IGP - Blanc