

# CARTE TRÉ-<sup>AUX</sup> -SORS

Bières - Vins - Cocktails sans alcool - Softs - Planches





## I ❤ la Côte

Les enfants... j'en ai vu des pays. Mais des petits producteurs qui bossent comme dans la Côte Roannaise, jamais. Ces moussaillons-là, je les aime. Et quand leurs produits sont en rupture, on s'arrange et on trouve quelqu'un du coin, promis. Foi de pirate, on ne restera pas sur notre faim chez moi !

MISTER ♀.



10€

## Charcuterie

- × 1 saucisson tranché (ou jambon sec\*)
- × Rillette, environ 100 gr. (ou chorizo\*)
- × Pain + Cornichons



8€

## Fromage



17€

## MAXI

\* Selon saison et arrivages - NB : Le fromage est non pasteurisé

# NOS BIERES PRES- SION

## FOSTER'S

AUSTRALIE - BLONDE - 5%



Robe jaune dorée limpide,  
belle mousse blanche, arômes  
de malt et de céréales, notes  
de houblon, rafraîchissante !

25 cl : 3€ - 50 cl : 5,5€



## PAIX DIEU TRIPLE

BELGIQUE - BLONDE - 10%



Brassée en pleine lune,  
bière de caractère, trouble  
et dorée, mousse crémeuse  
et consistante, arômes complexes  
fruités et épices.

25 cl : 4€ - 50 cl : 7,5€



## ORANGE MECANIQUE

FRANCE - AMBRÉE - 7%



Robe orange brumeuse,  
fine mousse blanche, arômes fruités  
et sucrés, notes marquées de miel  
et de caramel. Ronde, chaleureuse  
et équilibrée en bouche.

25 cl : 3,5€ - 50 cl : 6,5€



## GUINNESS

IRLANDE - BRUNE - 4,2%



Robe noire, mousse onctueuse  
à souhait, notes marquées de malt  
torréfié et de grains d'orge grillés,  
forte base de café et de caramel.  
Une référence brune !

25 cl : 4€ - 50 cl : 7,5€



## MORT SUBITE KRIEK CERISE-GRIOTTE

BELGIQUE - AROMATISÉE - 4%



Robe rubis, mousse rosée.  
Assemblage d'un jeune lambic,  
d'un lambic de 3 ans et d'un  
lambic noyé 1 an dans les cerises.  
Notes de bonbon sucré.

25 cl : 3,5€ - 50 cl : 6,5€



## BLEUE MYRTILLE DU MONT BLANC

FRANCE - AROMATISÉE - 5,8%



Robe prune, fine mousse rosée,  
des notes dominantes de myrtille  
(jus de myrtille) tempérées par  
des saveurs maltées.  
Gourmande et sucrée.

25 cl : 3,5€ - 50 cl : 6,5€



## MORT SUBITE WITTE

BELGIQUE - BLANCHE - 5,5%



Robe jaune pâle nuageuse,  
mousse blanche tenue, arômes  
fruités agréables (citron,  
mandarine, pêche, banane)  
et épices, finement acide.

25 cl : 3,5€ - 50 cl : 6,5€



## NOTRE PRESSION DU MOMENT

Demandez  
à l'équipage !

25 cl : 4€ - 50 cl : 7,5€

Supplément Sirop : 0,5 €

# NOS METRES DE BIERES PRESSION

<b>LE METRE DECOUVERTE</b>	<b>30 €</b>
5 bières différentes : selon nos Pressions Permanentes et notre Pression du Moment	
<b>100% FOSTER'S</b>	<b>27 €</b>
<b>100% ORANGE MECANIQUE</b>	<b>31,5 €</b>
<b>100% MORT SUBITE KRIEK LAMBIC CERISE-GRIOTTE</b>	<b>31,5 €</b>
<b>100% MORT SUBITE WITTE</b>	<b>31,5 €</b>
<b>100% BLEUE MYRTILLE DU MONT BLANC</b>	<b>31,5 €</b>
<b>100% PAIX DIEU TRIPLE</b>	<b>36 €</b>
<b>100% GUINNESS</b>	<b>36 €</b>
<b>100% PRESSION DU MOMENT</b>	<b>36 €</b>



**MISS B**

**CUVÉE DE MISTER P**  
**Bière du Laser & Beers**  
**RIORGES - 33 cl - 5,5%**

Une bouche ronde, vive et généreuse.  
 Une amertume subtile et délicate sous  
 des reflets dorés. Des notes de banane  
 habilement distillées, en souvenir  
 de nos longues soirées d'été.

**5€**



**CAMDEN PALE ALE**  
**Brasserie Camden Town**  
**ANGLETERRE - 33 cl - 4%**

Robe jaune pâle et nuageuse,  
 fine mousse blanche, houblonnée  
 et herbacée, notes de citron et  
 de pamplemousse, rafraîchissante  
 à souhait.

**5,5€**



**SAINT BERNARDUS TRIPEL**  
**Brasserie St Bernardus**  
**BELGIQUE - 33 cl - 8%**

Robe blonde trouble, un nez fin  
 et équilibré entre fruits et épices.  
 Une attaque en bouche maltée mais  
 structurée par la finesse des bulles.

**5,5€**



**LA CHOUFFE**  
**Brasserie d'Achouffe**  
**BELGIQUE - 33 cl - 8%**

Robe blonde et dorée, épaisse  
 mousse blanche, arômes d'épices  
 et d'agrumes avec un bouquet  
 aromatique équilibré fruité / épicé.

**5,5€**

**MORT SUBITE GUEUZE**

**Brasserie Mort Subite**  
**BELGIQUE - 33 cl - 4,5%**

Robe cuivrée avec une faible  
 mousse, arômes de lambic  
 et de cidre, légère acidité, notes  
 de pomme verte.

**5,5€**

**TRAPPISTE D'ORVAL**

**Abbaye d'Orval**  
**BELGIQUE - 33 cl - 6,2%**

Robe légèrement ambrée,  
 mousse blanche et généreuse,  
 notes de houblon frais,  
 belle pétillance, final amer.

**5,5€**

**KARMELIET TRIPLE**

**Brasserie Bosteels**  
**BELGIQUE - 33 cl - 8,4%**

Grand classique belge, robe  
 blonde-dorée, mousse dense,  
 notes de vanille et de banane, texture  
 sèche et crémeuse, excellent équilibre.

**5,5€**

**CHARLES QUINT**

**Brasserie Hetancker**  
**BELGIQUE - 33 cl - 8,5%**

Robe blonde-dorée, arômes  
 de citron et d'abricot, notes de miel.  
 Une vraie puissance en bouche,  
 maîtrisée par des pics fruités.

**6€**

**QUEUE DE CHARRUE BLONDE**

**Brasserie Vanuxem**  
**BELGIQUE - 33 cl - 6,6%**

Robe blonde brumeuse, fine tête  
 de mousse abondante mais éphémère,  
 notes épiciées. Ronde et moelleuse  
 en bouche.

**5,5€**

**SAINT STEFANUS**

**Brasserie Van Steenberge**  
**BELGIQUE - 33 cl - 7%**

Robe dorée aux reflets ambrés,  
 idéalement maltée, une attaque fine  
 en bouche et un final amer-épicé.  
 Le saviez-vous ? Elle continue  
 à fermenter !

**5,5€**

**RINCE COCHON**

**Brasserie Haacht**  
**BELGIQUE - 33 cl - 8,5%**

Robe légèrement dorée, arômes  
 maltés de caramel, notes aigres-  
 douces de citron, faible amertume.

**5,5€**

**DELIRIUM TREMENS**

**Brasserie Huyghe**  
**BELGIQUE - 33 cl - 8,5%**

Robe blonde et dorée, mousse  
 blanche, arômes fruités (pomme  
 et agrumes) et épiciés, senteurs de  
 clous de girofle. Une référence belge !

**5,5€**

**CUVEE DES TROLLS**

**Brasserie Dubuisson**  
**BELGIQUE - 25 cl - 7%**

Robe jaune-orangée, arômes  
 fruités d'orange et d'agrumes,  
 saveurs rondes fruitées, pointes  
 épicées.

**5€**

**CINEY BLONDE**

**Brasserie Ciney**  
**BELGIQUE - 33 cl - 7%**

Robe dorée, mousse blanche et  
 consistante, arômes maltés et fruités  
 (banane et poire), franche amertume  
 houblonnée.

**5,5€**

**HAPKIN**

**Brasserie Alken-Maes**  
**BELGIQUE - 33 cl - 8,5%**

Robe orangée, arômes frais  
 et épiciés de levure, notes  
 houblonnées, légère amertume.

**6€**

**DUVEL**

**Brasserie Duvel Moortgat**  
**BELGIQUE - 33 cl - 8,5%**

Le diable en bouteille avec une robe or  
 et une mousse crémeuse et compacte,  
 une force houblonnée et une rondeur  
 maltée, nombreuses notes fruitées.

**5,5€**



**BRIGAND**

**Brasserie Honsebrouck**  
ALLEMAGNE - 33 cl - 9%

Robe ambrée claire avec une fine effervescence, puissantes notes de houblon, structure maltée, acidulée et fleurie.



5,5€

**ST-FEUILLIEN GRAND CRU**

**Brasserie St-Feuillien**  
BELGIQUE - 33 cl - 9,5%

Robe blonde surmontée d'une mousse fine et aérienne, grosse personnalité avec des notes de caramel et de pêche, très herbacée. Un final sec et fruité.



6€

**MAREDSOUS TRIPLE**

**Abbaye de Maredsous**  
BELGIQUE - 33 cl - 10%

Robe orangée tirant vers l'ambrée, épaisse mousse blanche, arômes de malt, caramel, raisin, fruits secs et fruits des bois.



5,5€

**GERMANOISE BLONDE**

**La Germanoise**  
FRANCE - 33 cl - 5%  
St-Germain-Laval

Une bière de caractère, avec un corps puissant qui contraste avec son amertume discrète. Arômes de fruits exotiques.



5€

**MAJOR OAK**

**Brasserie Les Deux Branches**  
FRANCE - 33 cl - 5,4%  
Maizilly

Une fraîcheur accentuée par l'apport de 10% de malt de blé. Vive et dynamique, élaborée exclusivement avec des malts et houblons français.



5€

**PAIX DIEU TRIPLE**

**Brasserie Caulier**  
BELGIQUE - 33 CL - 10%

Brassée en pleine lune, bière de caractère, trouble et dorée, mousse crémeuse et consistante, arômes complexes fruités et épicés. Attention, elle monte doucement mais sûrement ...

6€

**SAN MIGUEL**

**Brasserie San Miguel**  
ESPAGNE - 33 cl - 5,4%

Belle robe dorée, arômes frais de malt et de houblon, délicate en bouche avec des notes de caramel et de céréales, bière solaire.

5€



5€

**LA GAVROCHE**

**Brasserie La Canaille**  
FRANCE - 33 cl - 5,8%  
Sail-sous-Couzan

Blonde de type Ale, touches fruitées marquées, légèrement miellée, rafraîchissante à souhait !

5€



Bièvre  
LOCALE

**BLONDE DU MONT BLANC**

**Brasserie du Mont Blanc**  
FRANCE - 33 cl - 5,8%  
La Motte Servolex

Robe or, mousse éphémère, équilibre entre des arômes fruités d'agrumes et de pomme, légères notes d'épices et de caramel, faible amertume.

5€



Sans  
GLUTEN

**LA CH'TI**

**Brasserie Castelain**  
FRANCE - 33 cl - 6,4%  
Bénifontaine

Robe jaune-orangée, garde de 6 semaines d'où une réelle finesse en bouche, notes mielleuses, amertume marquée. Une référence française !

5€

**TRIPLE SECRET DES MOINES**

**Abbaye de Crespin**  
FRANCE - 33 cl - 8%  
Occitanie

Robe jaune-orange, fine mousse blanche, notes marquées d'herbes et d'épices. Une bouche doucement amère avec un final sec.

5,5€



**SUPER BOCK**

**Brasserie Unicer Bebidas**  
PORTUGAL - 25 cl - 5.2%

La référence au Portugal !  
Robe jaune pâle, fine mousse  
blanche, légèrement sucrée,  
caramélisée et fruitée (groseilles).



5€

**BUDWEISER**

**Brasserie AB InBev**  
USA - 33 cl - 5%

La deuxième bière la plus vendue  
au monde ! Robe paille très limpide,  
mousse très blanche, association de  
malt de riz et d'orge, notes de céréales.



5,5€

**TIGER**

**Brasserie Tiger**  
SINGAPOUR - 33 cl - 5%

Un étonnant assemblage de malt  
australien, de houblon allemand et  
d'orge hollandais. Une bière très douce  
et rafraîchissante.



5€

**PAULANER CITRON**

**Brasserie Paulaner**  
ALLEMAGNE - 33 cl - 0,2%

"Sans alcool" (0,2%) et hyper  
rafraîchissante. Citrons, citrons verts  
et oranges s'associent à une fine  
limonade !



5€

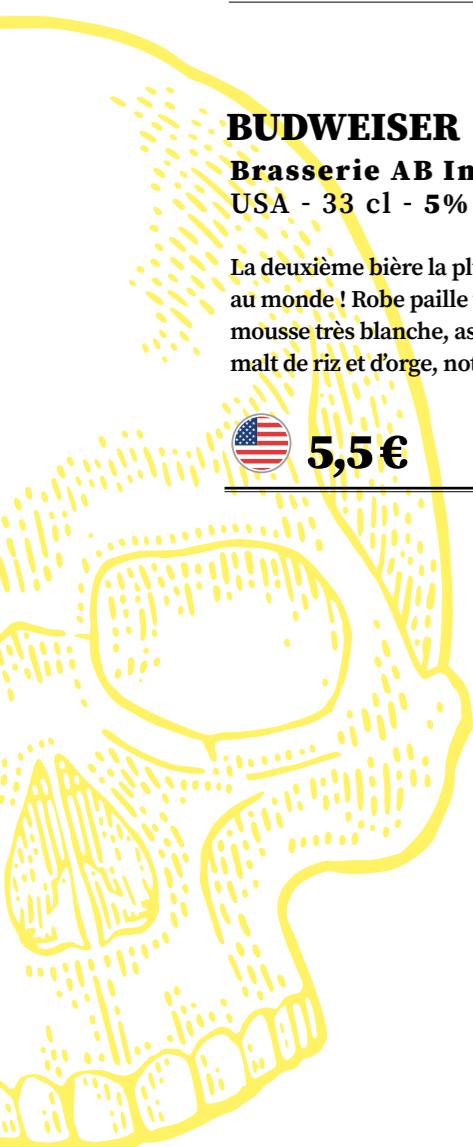


Envie d'une blonde  
supplémentaire à la carte ?

**Elle est peut-être  
dans le fond de cale  
du capitaine...**

Demandez à mes matelots !

MISTER ♀



# NOS BIÈRES INDIA ALE "IPA"



**VEDETT IPA****Brasserie Duvel Moortgat**  
BELGIQUE - 33 cl - 4,5%

Bière blonde dans une bouteille de brune, robe dorée et trouble, notes de pamplemousse et de citron, bière de caractère, amertume prononcée.



5,5€

**GALLIA SESSION IPA****Brasserie Gallia**  
FRANCE - 33 cl - 4,3% - Paris

Robe cuivrée légèrement trouble, fine mousse blanche, un nez porté sur des fruits exotiques. Une bouche "fraîcheur tropicale" pour une amertume onctueuse.



5€

**POLLEN****Brasserie Les Deux Branches**  
FRANCE - 33 cl - 4,7% - Maizilly

Des malts Pale et une savante combinaison de houblons confèrent à la Pollen une aromatique toute particulière. Amertume prononcée et persistante. Bière "légère" au caractère affirmé !



5€

**SEQUOYAH****Brasserie Les Deux Branches**  
FRANCE - 33 cl - 6,3% - Maizilly

Une APA (American Pale Ale) dynamique, goûteuse et rafraîchissante ! Issue d'un cocktail de trois houblons américains : le Summit (amertume sèche), le Chinook (côté résineux) et le Simcoe (aromatique exotique puissante).



5€

**ICSAS BLONDE IPA****Brasserie ICSAS**  
FRANCE - 33 cl - 7%  
Lentigny

Corps dense, notes florales épicées, fin de bouche houblonnée et persistante.



5€

**IPA DU MONT BLANC****Brasserie du Mont Blanc**  
FRANCE - 33 cl - 4,7%  
La Motte Servolex

Robe jaune limpide, des houblons puissants (fleuris et fruités) viennent se marier à des arômes d'agrumes pour donner un final sec et percutant.



5,5€



Sans GLUTEN

**GALLIA WEST IPA****Brasserie Gallia**  
FRANCE - 33 cl - 6%  
Paris

Robe ocre aux reflets cuivrés, fine mousse blanche, un nez puissant, herbacé et résineux. Une longue amertume en bouche.



5€

**DE MOLEN OP & TOP****Brasserie De Molen**  
HOLLANDE - 33 cl - 4,5%

Robe légèrement ambrée aux reflets orangés, épaisse mousse blanche. Un nez pêche, agrumes et caramel, pour une bouche sèche et amère.



5,5€

**ZONA CESARINI IPA****Brasserie Toccalmatto**  
ITALIE - 33 cl - 6,6%

Robe orange, fine mousse blanche. Un nez très orienté fruits exotiques. Mangue et pin percuteront en bouche, pour un final à l'amertume franche.



5,5€

**GOOSE ISLAND IPA****Goose Island Beer Co.**  
USA - 35,5 cl - 5,9%

Robe orange-cuivrée et nuageuse, mousse crémeuse blanc cassé, très typée IPA américaine (très houblonnée), arômes de pêche, pin et caramel.



6€

**BROOKLYN EAST IPA****Brasserie Brooklyn**  
USA - 35,5 cl - 6,9%

Robe cuivrée, excellent équilibre entre le sucre du malt et l'amertume du houblon, fruitée et sucrée, légèrement épicee et amère.



6€

**MAXIMUS DOUBLE IPA****Brasserie Lagunitas**  
USA - 35,5 cl - 8,2%

Double IPA musclée, féroce et savoureuse, notes de pamplemousse, d'ananas, de blé malté et de caramel. Comme une IPA... sous stéroïdes !



6€



Envie d'une IPA supplémentaire à la carte ?

Elle est peut-être dans le fond de cale du capitaine...

Demandez à mes matelots !





UNE  
FAIM  
DE  
PIRATE  
?

Rendez-vous en Page 2



**QUEUE DE CHARRUE BRUNE**

**Brasserie Vanuxxem**  
BELGIQUE - 33 cl - 5,4%

Robe rouge aux reflets cuivrés, fine mousse blanche. Arômes de malt grillé, noisettes et fruits des bois. Une bouche boisée / torréfiée, douce et sucrée.



5,5€

**MAREDSOUS BRUNE**

**Abbaye de Maredsous**  
BELGIQUE - 33 cl - 8%

Brassée pour Noël à l'origine, robe bordeaux foncé, fine mousse blanc cassé, notes marquées de caramel, agrumes prononcés.



5,5€

**ICSAS BRUNE**

**Brasserie ICSAS**  
FRANCE - 33 cl - 6%  
*Lentigny*

Notes de chocolat et de café, fin de bouche houblonnée, équilibre entre la force du malt et la fine amertume du houblon.



5€

**LA PETROLEUSE**

**Brasserie La Canaille**  
FRANCE - 33 cl - 6,2%  
*Sail-sous-Couzan*

Une brune à forte personnalité, riche en arômes de malt sucré et au goût agréable grâce à des notes de malt grillé.



5€

**MC CHOUFFE**

**Brasserie d'Achouffe**  
BELGIQUE - 33 cl - 8%

Robe brune très foncée, fine mousse beige, arômes épices, de caramel, de fruits noirs et de banane.



5,5€

**CHIMAY BLEUE**

**Abbaye de Chimay**  
BELGIQUE - 33 cl - 9%

Robe brune, arômes fruités et épices, amertume prononcée et longue en bouche.  
Bière forte et complexe.



5,5€

**THOMAS BECKET**

**Brasserie Larché**  
FRANCE - 33 cl - 6,5%  
*Bourgogne*

Une brune brassée avec 3 malt torréfiés, ronde et affirmée. Nez de fruits très mûrs. Belle rondeur en bouche associée à une fine amertume.



5,5€

**O'HARA'S STOUT**

**Carlow Brewing Company**  
IRLANDE - 33 cl - 4,3%

Une robe noire opaque coiffée d'une fine mousse beige. Malt grillé, chocolat et café se marient à la perfection. Une fin de bouche caramélisée et à l'amertume prononcée.



5,5€

**KASTEEL DONKER**

**Brasserie Van Honsebrouck**  
BELGIQUE - 33 cl - 11%

Robe brune opaque, mousse beige persistante. Un nez de prune, de raisins secs et de caramel, pour une bouche de moka et de réglisse. Bel équilibre !



5,5€

**TELENN DU**

**Brasserie Lancelot**  
FRANCE - 33 cl - 4,5%  
*Bretagne*

Robe noire à la tête de mousse beige. Blé noir et sarrasin confèrent à cette brune des saveurs de chocolat et de café. Une délicate amertume en fin de bouche.



COUP DE ❤ DU LASER & BEERS

5,5€

**GERMANOISE BRUNE**

**La Germanoise**  
FRANCE - 33 cl - 5%  
*St-Germain-Laval*

Bière au fort caractère, fermentation haute, large gamme d'arômes aux notes subtiles de café et de malt.



5€

**DARK HEDGES**

**Brasserie Les Deux Branches**  
FRANCE - 33 cl - 5,2% - *Maizilly*

Typée et rustique, dans la pure tradition des stouts irlandaises, Dark Hedges est brassée à partir d'un orge hautement torréfié. La douceur de l'avoine et l'onctuosité du lactose.



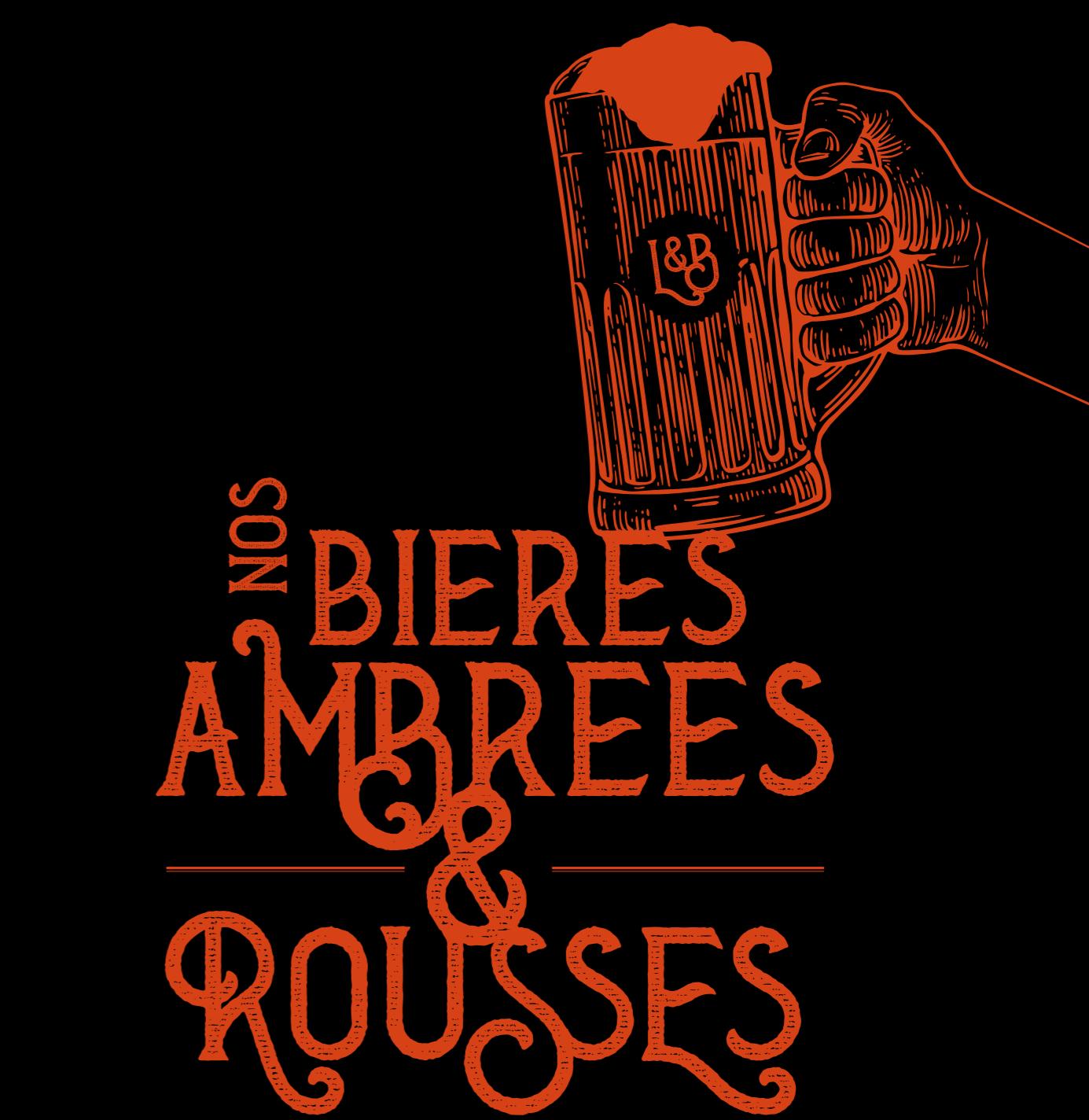
5€

Envie d'une brune supplémentaire à la carte ?

**Elle est peut-être  
dans le fond de cale  
du capitaine...**

Demandez à mes matelots !





**MONKEY STRIKE**

**CUVÉE DE MISTER P**  
**Bière du Laser & Beers**  
**RIORGES - 33 cl - 5,5%**

Un tumulte ambré qui détonne.  
 Un caractère affirmé, vif et tonique.  
 Un jongleur, un savant agile, capable  
 de vous attendrir de notes subtiles,  
 pour ensuite vous séduire  
 d'un palais torréfié...

**5€**

**CHIMAY ROUGE**  
**Abbaye de Chimay**  
**BELGIQUE - 33 cl - 7%**

Robe ambrée surmontée d'une épaisse  
 mousse, arômes maltés de caramel  
 et d'abricot, bouche sèche suivie  
 d'une légère amertume.

**5,5€**

**CERVOISE ROUSSE**

**Brasserie Lancelot**  
**FRANCE - 33 cl - 6%**  
*Bretagne*

Une vraie Rousse non filtrée !  
 Sept plantes et du miel (d'où l'appellation  
 Cervoise) remplacent le houblon  
 et intrigueront vos papilles.

**5,5€**

**PIETRA**

**Brasserie Pietra**  
**FRANCE - 33 cl - 6%**  
*Corse*

Mousse fine, bière brassée en partie  
 à la farine de châtaigne (dont le goût  
 se fait discret), arômes boisés  
 et houblonnés, amère et résineuse.

**5€**

**BON SECOURS AMBREE**

**Brasserie Caulier**  
**BELGIQUE - 33 cl - 8%**

Bière double fermentation,  
 robe rousse surmontée d'une mousse  
 beige dense, arômes de céréales  
 et de cerises, bouche caramélisée.

**5,5€**

**CORSENDONK ROUSSE**

**Brasserie Corsendonk**  
**BELGIQUE - 33 cl - 8%**

Une belle mousse blanche vient  
 coiffer une robe rousse et soyeuse.  
 Bière d'abbaye aux arômes de  
 fruits, d'épices et de caramel.  
 Biscuitee, gourmande et délicate.

**5,5€**

**ICSAS AMBREE**

**Brasserie ICSAS**  
**FRANCE - 33 cl - 6%**  
*Lentigny*

Notes maltées et toastées  
 puissantes, amertume légère  
 en fin de bouche.

**5€**

**GERMANOISE AMBREE**

**La Germanoise**  
**FRANCE - 33 cl - 5%**  
*St-Germain-Laval*

Bière de dégustation riche  
 et épicee avec une belle structure,  
 où s'équilibrent parfaitement saveurs  
 maltées et alcool.

**5€**

**KWAK PAUWEL**

**Brasserie Bosteels**  
**BELGIQUE - 33 cl - 8,4%**

Bière cuivrée, mousse dense  
 et crémeuse, arômes chauds  
 et sucrés de malt et de caramel,  
 fin de bouche légèrement épicee.

**5,5€**

**GWINIZ DU**

**Brasserie Britt**  
**FRANCE - 33 cl - 5,4%**  
*Bretagne*

Robe ambrée aux reflets roux et bruns.  
 Un nez fruité et torréfié, une bouche  
 aux notes grillées et caramélisées  
 sur des soupçons de fruits à coques.

**5,5€**



COUP DE ❤ DU LASER & BEERS



Blé  
Noir

Bière  
SANS  
GLUTEN  
& BIO

COUP DE ❤ DU LASER & BEERS



Blé  
Noir

Bière  
SANS  
GLUTEN  
& BIO

**LA SAUVAGEONNE**

**Brasserie La Canaille**  
**FRANCE - 33 cl - 5,5%**  
*Saint-sous-Couzan*

Une ambrée dans la tradition  
 anglo-saxonne, avec une fin  
 de bouche légèrement amère.

**5€**

**ROUSSE DU MONT BLANC**

**Brasserie du Mont Blanc**  
**FRANCE - 33 cl - 5,8%**  
*La Motte Servolex*

Robe ambrée aux reflets roux, une bière  
 « deux-temps » : attaque maltée avant  
 de basculer sur des notes caramélisées  
 et d'amandes grillées.

**5€**



Sans  
GLUTEN



Sans  
GLUTEN



# NOS BIERES AROMATISEES



## CUBANISTO

**Brasserie AB InBev**  
ANGLETERRE - 33 cl - 5,9%

Robe blond-or aux reflets ambrés, base de rhum, fruitée (citron et orange) et sucrée à souhait, très douce en bouche.

5€



## LINDEMANS PECHERESSE

**Brasserie Lindemans**  
BELGIQUE - 25 cl - 2,5%

Robe orangée et trouble, mousse blanche soutenue, notes principales de pêche et de sucre candi, une pointe acidulée (lambic) qui apporte un bel équilibre.

5€



## LIEFMANS YELL'OH

**Brasserie Liefmans**  
BELGIQUE - 25 cl - 3,8%

Robe jaune brumeuse, légère tête de mousse, fruitée à souhait (ananas, pomme, fruits exotiques), idéalement sucrée, pétillante et rafraîchissante.

5€



## LIEFMANS FRUITESSE

**Brasserie Liefmans**  
BELGIQUE - 25 cl - 3,8%

Robe rouge, fine mousse rosée, large base fruitée (fraise, framboise, sureau, myrtille, cerise), un corps léger pour une texture aqueuse.

5€



## MORT SUBITE KRIEK

**Brasserie Mort Subite**  
BELGIQUE - 33 cl - 4%

Robe rubis, mousse rosée. Assemblage d'un jeune lambic, d'un lambic de 3 ans et d'un lambic noyé 1 an dans les cerises. Notes de bonbon sucré.

5,5€



## SAINT-LOUIS KRIEK

**Brasserie Van Honsebrouck**  
BELGIQUE - 25 cl - 4%

Robe rubis coiffée d'une mousse rosée. Un nez très fruité et exclusivement porté sur la cerise ! Bière très sucrée, couplée à une belle acidité.

5€



## LINDEMANS FARO

**Brasserie Lindemans**  
BELGIQUE - 25 cl - 4,5%

Robe rouge-orangée, fine mousse blanche, arômes boisés et fruits secs, notes marquées de sucre candi et de caramel, fruitée et légère.

5€



## BON SECOURS MYRTILLE

**Brasserie Caulier**  
BELGIQUE - 33 cl - 7%

Robe pourpre, mousse compacte aux reflets rouges, arômes marqués de myrtille (fermentation de base), excellent équilibre « fruité / acidité ».

5,5€



**CHERRY CHOUFFE**  
**Brasserie d'Achouffe**  
**BELGIQUE - 33 cl - 8%**

Variante de La Chouffe...  
 avec des cerises ! Robe rouge,  
 mousse dense rosée, arômes de  
 cerises et d'amandes, fin de bouche  
 fruitée et sucrée.

5,5€



**SKØLL**

**Brasserie Tuborg**  
**DANEMARK - 33 cl - 6%**

Robe dorée, mousse très blanche,  
 base majeure de vodka avec des notes  
 d'agrumes et de pamplemousse.  
 La Desperados du Nord !

5€



**VIOLETTE DU MONT BLANC**

**Brasserie du Mont Blanc**  
**FRANCE - 33 cl - 4,7%**  
*La Motte Servolex*

Robe blonde-cuivrée, fine mousse  
 blanche, notes très fruitées (violettes,  
 fruits rouges, airelles et vanille),  
 légèrement acidulée.

5€

Sans GLUTEN



**VERTE DU MONT BLANC**

**Brasserie du Mont Blanc**  
**FRANCE - 33 cl - 5,9%**  
*La Motte Servolex*

Robe vert pâle, mousse blanche.  
 A travers une base au Génépi  
 se dégageront des notes herbacées  
 (camomille, menthe) et de poire.

5€

Sans GLUTEN



**BLEUE MYRTILLE  
 DU MONT BLANC**

**Brasserie du Mont Blanc**  
**FRANCE - 33 cl - 5,8%**  
*La Motte Servolex*

Robe prune, fine mousse rosée, des  
 notes dominantes de myrtille (jus de  
 myrtille) tempérées par des saveurs  
 maltées. Gourmande et sucrée.

5€

Sans GLUTEN



COUP DE ❤ DU LASER & BEERS

**DESPERADOS**

**Brasserie Fischer**  
**FRANCE - 33 cl - 5,9%**  
*Schiltigheim*

Robe soleil, mousse légère, socle dur  
 de tequila (75% des arômes), saveurs  
 douces et sucrées, aucune amertume.

5€



Envie d'une aromatisée  
 supplémentaire à la carte ?

**Elle est peut-être  
 dans le fond de cale  
 du capitaine...**

Demandez à mes matelots !

MISTER ☽

# NOS BIERES BLAN-CHES



**PAULANER HEFE**  
Brasserie Paulaner  
ALLEMAGNE - 50 cl - 5,5%

Robe jaune paille trouble, mousse abondante, arômes fuités, légèrement acidulée et ronde en bouche, fine amertume fumée.

 6€

**BLANCHE DE NAMUR**  
Brasserie Du Bocq  
BELGIQUE - 25 cl - 4.5%

Bière de froment à la robe blonde trouble, au nez fruité (orange amère) et épice. Moelleuse, douce et désaltérante !

 5€

**MORT SUBITE WITTE**  
Brasserie Mort Subite  
BELGIQUE - 33 cl - 5,5%

Robe jaune pâle nuageuse, mousse blanche tenue, arômes fruités agréables (citron, mandarine, pêche, banane) et épices. Finement acide.

 5,5€

**BLANCHE DU MONT BLANC**  
Brasserie du Mont Blanc  
FRANCE - 33 cl - 4,7%  
*La Motte Servolex*

Robe jaune pâle trouble, bel équilibre entre le fruité et l'épicé, pointes d'agrumes et de coriandre. Une référence en bière blanche !

 5€

**EDELWEISS**  
Brasserie de l'Espérance  
AUTRICHE - 33 cl - 5%

Robe blonde paille trouble, fine mousse blanche, arômes fleuris et herbacés, notes de citron et de banane, acidité fruitée, amertume épicee.

 5,5€

**BRITT BLANCHE**  
Brasserie Britt  
FRANCE - 33 cl - 4,8%  
*Bretagne*

Robe blonde et trouble à la mousse très fine. Notes de citron et d'agrumes, pointes d'épices et de vanille en bouche. Final doux et légèrement sucré.

 5,5€

**GERMANOISE BLANCHE**  
La Germanoise  
FRANCE - 33 cl - 5%  
*St-Germain-Laval*

Fraîche et désaltérante, cette bière tout en légèreté vous fera découvrir une vaste gamme d'arômes épiciés aux accents fruités et d'agrumes.

 5€

**VEDETT EXTRA WHITE**  
Brasserie Duvel Moortgat  
BELGIQUE - 33 cl - 4.7%

Robe jaune pâle, mousse blanche, rafraîchissante avec arômes de malt, d'agrumes et d'épices. Faible amertume, douce et ronde en bouche.

 5,5€

**GALLIA WEISSBIER**  
Brasserie Gallia  
FRANCE - 33 cl - 5.2%  
*Paris*

Robe trouble, mousse blanche et légère, un nez banane et céréales pour une bouche fruitée et herbacée. Légère et peu amère !

 5€

**ICSAS BLANCHE**  
Brasserie ICSAS  
FRANCE - 33 cl - 6%  
*Lentigny*

Corps dense, bière fleurie aux notes d'agrumes en fin de bouche, amertume délicate.

 5€

**BLANCHE HERMINE**  
Brasserie Lancelot  
FRANCE - 33 cl - 4%  
*Bretagne*

Robe blonde, tête de mousse blanche et dense. Originale avec l'association de froment et d'orge malté. Fruitée et rafraîchissante.

 5,5€

**LA CANAILLE BLANCHE**  
Brasserie La Canaille  
FRANCE - 33 cl - 6,2%  
*Saint-sous-Couzan*

Belle robe trouble, brassée avec 3 céréales, notes d'écorce d'orange et de coriandre, désaltérante et rafraîchissante.

 5€

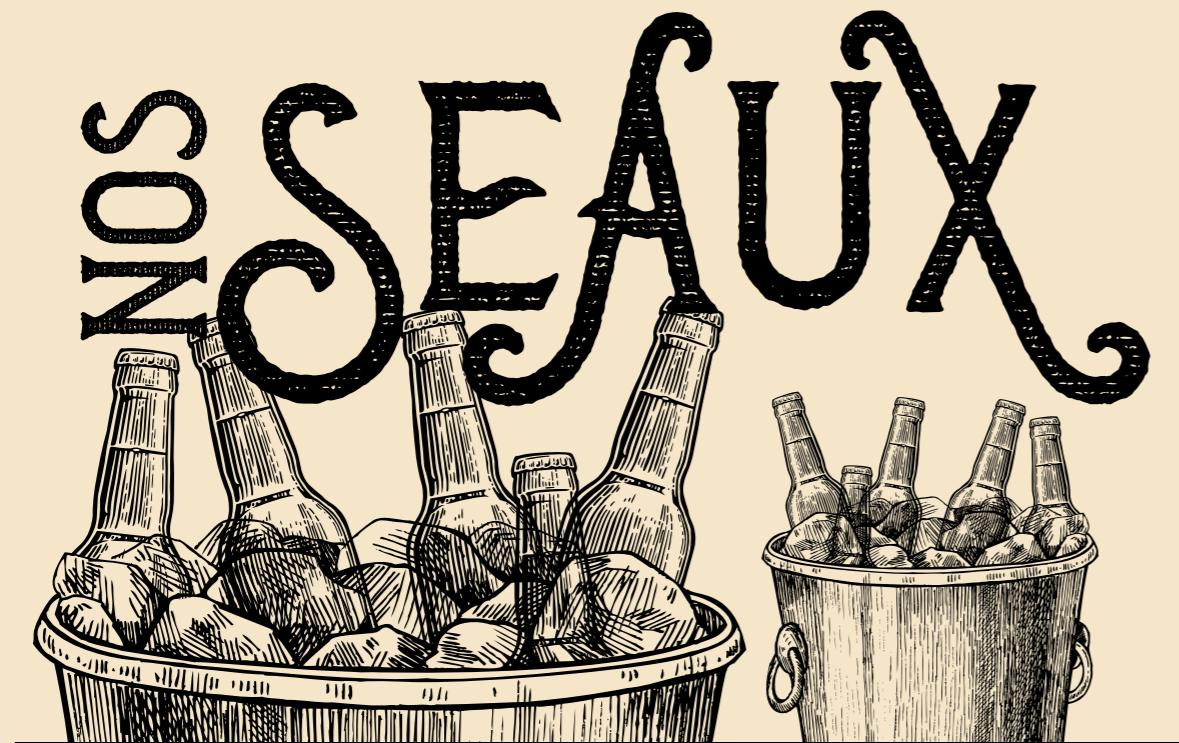
**GRAINES DE LUNE**  
Brasserie Les Deux Branches  
FRANCE - 33 cl - 4,7% - *Maizilly*

Une blanche de tradition allemande (Hefe Weizen) brassée avec une majorité de malt de blé (60%), qui joue les excentriques par un houblonnage marqué. La tête dans la lune, les pieds sur terre.

 5€

Envie d'une blanche supplémentaire à la carte ?  
**Elle est peut-être dans le fond de cale du capitaine...**  
Demandez à mes matelots !





# NOS SEAUX DE BIERES

## FUN - 30 €

BUDWEISER - 5%  
CUBANISTO - 5,9%  
DESPERADOS - 5,9%  
SKOLL TUBORG - 6%  
SAINT-LOUIS KRIEK - 4%  
LIEFMANS FRUITESSE - 3,8%

## LUTIN - 30 €

LA CHOUFFE - 8%  
Mc CHOUFFE - 8%  
RINCE COCHON - 8,5%  
CHERRY CHOUFFE - 8%  
CUVEE DES TROLLS - 7%  
CHOUFFE HOUBLON IPA - 9%

## REAL WOMEN - 30 €

EDELWEISS - 5%  
MORT SUBITE KRIEK - 4%  
LIEFMANS YELL'OH - 3,8%  
VEDETT EXTRA WHITE - 4,7%  
LINDEMANS PECHERESSE - 2,5%  
BLEUE MYRTILLE DU Mt BLANC - 5,8%

## REAL MEN - 32 €

WESTMALLE - 9,5%  
CHIMAY BLEUE - 9%  
PAIX DIEU TRIPLE - 10%  
KASTEEL DONKER - 11%  
MAREDSOUS TRIPLE - 10%  
SAINT-FEUILLEN GRAND CRU - 9,5%

## MONT BLANC - 33 €

*La Motte Servolex*  
VERTE DU Mt BLANC - 5,9%  
ROUSSE DU Mt BLANC - 5,8%  
BLONDE DU Mt BLANC - 5,8%  
BLANCHE DU Mt BLANC - 4,7%  
VIOLETTE DU Mt BLANC - 4,7%  
CRISTAL IPA DU Mt BLANC - 4,7%  
BLEUE MYRTILLE DU Mt BLANC - 5,8%

## LASER & BEERS - 33 €

CAMDEN - 4%  
GWINIZ DU - 5,4%  
WESTMALLE - 9,5%  
SAINT STEFANUS - 7%  
LAGUNITAS IPA - 6,2%  
PAULANER HEFE - 5,5%

## VIVE LES BRETONS ! - 30 €

BRITT - 4,8%  
HERMINE - 4%  
GWINIZ DU - 5,4%  
TELENN DU - 4,5%  
CERVOISE ROUSSE - 6%

## LE "UNE FOIS !" - 31 €

HAPKIN - 8,5%  
CHARLES QUINT - 8,5%  
LINDEMANS FARO - 4,5%  
BLANCHE DE NAMUR - 4,5%  
SAINT BERNARDUS TRIPEL - 8%  
QUEUE DE CHARRUE BLONDE - 6,6%

## EVERYWHERE - 30 €

TIGER (Singapour) - 5%  
CAMDEN (Angleterre) - 4%  
GOOSE ISLAND IPA (USA) - 5,9%  
GALLIA SESSION IPA (France) - 4,3%  
PAULANER HEFE (Allemagne) - 5,5%  
MORT SUBITE GUEUZE (Belgique) - 4,5%

## GERMANOISE - 24 €

*St-Germain-Laval*  
BRUNE - 5%  
BLONDE - 5%  
AMBREE - 5%  
BLANCHE - 5%  
BLONDE TRIPLE - 7,5%

## LES DEUX BRANCHES - 24 €

*Maizilly*  
POLLEN - 4,7%  
SEQUOYAH - 6,3%  
MAJOR OAK - 5,4%  
DARK HEDGES - 5,2%  
GRAINES DE LUNE - 4,7%

## ICSAS - 24 €

*Lentigny*  
BRUNE - 6%  
BLONDE - 6%  
AMBREE - 6%  
BLANCHE - 6%  
BLONDE IPA - 7%

## LA CANAILLE - 24 €

*Sail-sous-Couzan*  
BLANCHE - 6,2%  
GAVROCHE - 5,8%  
LA PETROLEUSE - 6,2%  
LA SAUVAGEONNE - 5,5%  
L'INSURGEE TRIPLE - 8,7%

## ONE PIECE

Idéal pour les groupes de 20/25 personnes.

499 €

Le voilà mon coffre au trésor les petits moussaillons...  
**TOUTES les bières de ma carte,**  
réunies rien que pour vous.

Je vous souhaite  
une bien belle soirée !  
MISTER ♀.



Exemple de seau (photo non contractuelle)

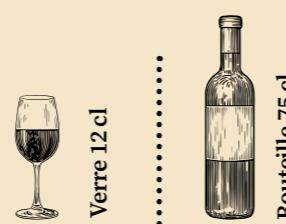


Coffre One Piece (photo non contractuelle)

# NOS VINS ROUGES

## BORDEAUX AOC ST-EMILION GRAND CRU

**Château Leydet Valentin** : vin puissant et complexe à la robe noire, bouche dynamique et équilibrée, notes de violette, de pivoine, de fruits rouges et noirs.



5€ 28€

## BOURGOGNE AOC MARSANNAY

**Domaine Collotte, Cuvée Vieilles Vignes** : vin généreux à la robe rouge rubis, bouche ronde et souple, notes de fruits rouges (mûre et cassis).

5€ 28€

## SAINT-JOSEPH AOC ST-JOSEPH

**Domaine Richard, Prémices** : vin charpenté à la robe rouge sombre, bouche structurée, notes très fruitées (notamment fruits rouges).

4,5€ 26€

# NOS VINS ROSES

## COTES DE PROVENCE AOC CDP

**Anaïs** : vin puissant et élégant à la robe rose pâle, bouche limpide, fine et aromatique, notes intenses de fruits exotiques (pamplemousse, litchi et mangue).

4€ 21€

## PAYS DE PROVENCE IGP MÉDITERRANÉE

**Pamplon** : un vin délicat à la robe opale et cristalline, nez de pamplemousse rose, bouche fraîche sur des notes d'agrumes et de petits fruits rouges.

4€ 21€

# NOS VINS BLANCS

## COTES DE GASCOGNE IGP CDG

**St Luc XVIII** : vin moelleux, frais et gourmand à la robe paille, bouche gourmande et finement acidulée, notes de fruits exotiques.

4€ 21€

## BOURGOGNE AOP MÂCON VILLAGE

**Chardonnay** : vin sec, généreux et expressif à la robe or pâle, bouche fraîche et spontanée, notes de fruits à chair blanche.

4€ 21€

# UNE PETITE COUPE ?

## CHAMPAGNE MUMM

Brut Cordon Rouge - Bouteille 75 cl

60€

## KIR

Base Chardonnay - Crème au choix (cassis, mûre ou pêche) - Flûte 12,5 cl

5€

# NOS COCKTAILS SANS ALCOOL

40 cl



**MIAMI** : 50% de jus de Fraise, 50% de jus d'Ananas, Sirop de Citron

6€

**SUNSHINE** : 50% de jus d'Abricot, 50% de jus d'Ananas, Sirop de Cerise

6€

**AMOUR** : 50% de jus de Mangue, 50% de jus ACE, Sirop de Grenadine

6€

**PECH'OT** : 50% de jus de Pêche, 50% de jus d'Abricot, Sirop de Grenadine

6€

**KEEP COOL** : 50% de jus de Fraise, 50% de jus de Mangue, Sirop de Violette

6€

**KING KONG** : 50% de jus de Pomme, 50% de Limonade, Sirop de Citron

6€

**CROCHET** : 50% de jus de Rhubarbe, 50% de jus de Pêche, Sirop de Framboise

6€

**BANANAWI** : 50% de jus de Banane, 50% de jus d'Ananas, Sirop de Kiwi

6€

**LE BALAIZE** : 50% de jus de Banane, 50% de jus de Fraise, Sirop de Pêche

6€

**VITAMINES** : 50% de jus d'Orange, 50% de jus ACE, Sirop de Fraise

6€

**BANG !** : 50% de jus de Banane, 50% de jus de Rhubarbe, Sirop de Framboise

6€

**POMME D'AMOUR** : 50% de jus de Pomme, 50% de jus de Fraise, Sirop de Pêche

6€

# NOS SOFTS

**COCA-COLA, COCA-COLA LIGHT,  
OASIS TROPICAL, ORANGINA (33 cl)**

**3€**

**ICE TEA PÊCHE (OU FUZE TEA SELON ARRIVAGES) (25 cl)**

**2,5€**

**SCHWEPPES AGRUMES (25 cl)**

**3€**

**MONSTER ENERGY (35,5 cl)**

**4€**

**PERRIER (33 cl) SIROP : + 0,5 €**

**3€**

**VITTEL (25 cl) SIROP : + 0,5 €**

**2€**

**SIROP EAU PLATE (40 cl)**

**2€**

**NOS SIROPS**

CASSIS, CERISE, CITRON,  
FRAISE, FRAMBOISE,  
GRENADINE, KIWI, MENTHE,  
MÛRE, PÊCHE, VIOLETTE.

**NOS JUS**

**DE FRUITS PAGO (20 cl)**  
ABRICOT, ACE, ANANAS, BANANE,  
FRAISE, MANGUE, ORANGE PRESSÉE,  
PÊCHE, POMME, RHUBARBE.

**3€**

# NOS BOISSONS CHAUDES

**CAFÉ EXPRESSO**

**1,5€**

**CAFÉ ALLONGÉ**

**2€**

**THÉ : THÉ NOIR, 4 FRUITS ROUGES, CARAMEL AU BEURRE SALÉ,  
MENTHE TOUAREG, ORIENTAL, EARL GREY YIN ZHEN**

**2€**

**CAPPUCCINO**

**3€**

**CHOCOLAT CHAUD**

**3€**

À NOTER : APRÈS 19H00,  
SEULS LES CAFÉS  
(EXPRESSO ET ALLONGÉ)  
SERONT SERVIS.

LISTE DES ALLERGÈNES : Bières : Gluten (sauf mention) / Saucisson : lactose / Fromage : lactose



RIPAILLEZ  
BIEN  
MOUSSAILLONS !

MISTER P.

