

COCKTAILS

SIGNATURE



EXPLORATEUR 11€

Téquila El Jimador infusée piment oiseau, lait concentré sucré, liqueur Chouchou Franc-Tireur, Prosecco, huile piment oiseau



COCO MANGO 11€

Mezcal, purée de mangue, bitter gingembre, jus de citron vert, mousse de coco



WOODY CHOCOLATÉ 11€

Bourbon Woodford, liqueur de noix et noisette, sirop cacao torréfié, bitter chocolat Woodford



CURCUMA NIGHTS 12€

Jack Daniel's, lait de coco, sirop curcuma poivre noir, jus de citron jaune



SWEET PEPPERBERRY 10€

Cachaça, sirop de framboise, Vermouth blanc, solution d'acide citrique, mousse de kampot



LE CITRON MERINGUÉ 11€

Rhum ambré Diplomatico, Limoncello, liqueur de vanille, infusion de tonka, mousse de crème à la tonka, sucre roux



COCKTAILS

SIGNATURE



WULONG AFFAIR 11€

Rhum ambré Franc-Tireur, cordial de pamplemousse et poivre vert de Malabar, infusion Wulong, fumé au romarin



BOTANIC STORM 10€

Vodka Franc-tireur, sirop de rhubarbe sauge violette, jus de citron jaune, blanc d'oeuf, bitter gingembre, eau de rose



TEAM ROQUETTE 10€

Gin Franc-Tireur, purée de pêche, sirop de fraise roquette, jus de citron jaune, huile de roquette



RDV AU SOLEIL 13€

Gin Normindia fat wash Serrano, oléo saccharum de melon, teinture de Sichuan, infusion de basilic, solution saline de grappa



VALERIA 10€

Vodka, liqueur de sureau Franc-Tireur, shrub ananas, infusion de menthe, huile de menthe basilic

COCKTAILS



CLASSIQUES

WHISKY SOUR	10€
MOSCOW MULE ☼ / LONDON ☼ / MONKEY / JAMAÏCAN	10€
DRY MARTINI <i>olive ou citron</i>	10€
EMBUSCADE	10€
OLD FASHIONED	10€
NEGRONI / WHITE NEGRONI	10€
BELLINI ☼	10€
MAÏ TAÏ	10€
SPRITZ ☼ / BÉNÉDICTINE SPRITZ / ITALICUS SPRITZ	10€
MARGARITA	10€
GIN TONIC ☼ <i>Différents gins disponibles</i>	À partir de 10€
CAÏPIRINHA ☼	10€

☼ Compris dans l'Happy Hour



SHOOTERS

LES REVIENS-Y

Madeleine, Orgasme, Tequi'Hell, Baby Guinness,
Tequ'paf, Lemon Drop, Fireball, Suze

3€

Planche 10+2 : 28€

LES GOÛTES-MOI ÇA

Bénédictine, Calvados, Rhum arrangé, Jack Daniel's,
Bombay Sapphire, Jagermeister, B52

4€

Planche 10+2 : 38€

LES RINCE-GOSIERS

Chartreuse, Genepi, Absinthe

5€

Planche 10+2 : 45€

BIÈRES



PRESSION

		25CL	33CL	50CL
L'EXPLO	Blonde Lager	4,8%	3,8€	5,4€
1989 IPA	Blonde amère	6%	4,8€	7,2€
Brasserie 1989 - Rouen				8,5€
NEIPA	NEIPA	6%	5,4€	7,5€
Moulin D'Ascq - Villeneuve-d'Ascq				9€
NINKASI TRIPLE		8,4%	4,7€	7,2€
Blonde forte - Ronde et puissante				8,5€
Brasserie Ninkasi - Lyon				
MALHEUR 6		6,6%	4,2€	6,5€
Blonde d'abbaye - Douce et florale				7,7€
Brasserie de Landtsheer - Buggenhout, Belgique				
BOKONO		7%	4,7€	7,2€
Rouge forte et peu sucrée à la griotte				8,5€
Brasserie du sorcier - Strasbourg				
BIÈRE ÉPHÉMÈRE	Plus d'infos auprès des serveurs	-	-	-
Brasserie 1989 - Rouen				

VINS



		12,5 cl	75 cl
BLANC	Sec et fruité Chardonnay «La Folie» IGP Loire	4€	22€
BLANC	Demi sec / Moelleux Ubi N°4 -	4,3€	25€
Côte de Gascogne			
ROSÉ	Gris de Grenache - Côtes Catalanes	4,2€	26€
ROUGE	Bordeaux - (selon arrivages)	4,3€	26€
CHAMPAGNE	Moët & Chandon		80€

PRALINE DREAM Pastry Sour 5% 10€ 44cl
Brasserie Game Over - Toulouse
Pêche, poire, tonka, praliné

BLACKBEARD'S GHOST Imperial Pastry Stout 10% ... 10€ 44cl
Brasserie Game Over - Toulouse
Sirop d'érable, coco, tonka

JUNGLE NIGHTMARE Double IPA 8% 10€ 44cl
Brasserie Game Over - Toulouse • Houblon : Nectaron, Strata, Columbus
Fruits tropicaux, fruits à noyaux, pin résineux

VOID REAVER Double IPA 8,5% 10€ 44cl
Brasserie Game Over - Toulouse • Houblon : Nelson Sauvin, Subzero,
Hop Kief
Fruit de la passion, raisin blanc, citron vert, fruits tropicaux mûrs
et notes résineuses

ICAUNEIPA NEIPA 5,6% 10€ 44cl
Brasserie Popihn - Bourgogne-France-Comté • Houblon : Cryo Pop, Simcoe
et Talus
Fruits tropicaux

TRIPLE IPA DDH Triple IPA 9,6% 11€ 44cl
Brasserie Popihn x Factory Brewing
Fruit tropicaux, agrumes, pin, citron



SUR LE POUCE

PIZZAS

MARGHERITA 11€

Sauce tomate, mozzarella, basilic

TROIS FROMAGES 13,5€

Sauce tomate, mozzarella, chèvre, emmental, basilic

ALL POLLO 14€

Sauce tomate, mozzarella, poulet rôti, oignons rouges, sauce BBQ, basilic

REGINA 12,5€

Sauce tomate, mozzarella, jambon blanc, champignons de Paris, basilic

DIAVOLA 13,5€

Sauce tomate, mozzarella, courgettes, poivrons, tomates cerises, chorizo, basilic

MERIDIONALE 15€

Sauce tomate, tomates séchées, poivrons, oignons rouges, aubergines et courgettes grillées, provolone fumé, mozzarella

MONTAGNARDE 16€

Crème fraîche, mozzarella, lardons, fromage raclette, champignons de Paris, basilic

TARTINABLES

TERRINE DE CAMPAGNE piment d'espelette 90g 8€

TERRINE DE CANARD à l'Armagnac 90g 8€

FROMAGE Ail et ciboulette 100g - Épicerie Tranché 8€

PETIT CAMEMBERT d'Isigny 150g 8€

HOUMOUS 100g - Épicerie Tranché 8€

OLIVADE 100g - Épicerie Tranché 8€

CAVIAR DE LÉGUME de saison 100g - Épicerie Tranché 8€

SAUCISSONS

SELON ARRIVAGES 6,5€

SANS ALCOOL 0%

MOCKTAILS

ROOIBOS FUSION 4€

Thé glacé maison de saison

TROPIC FOAM 7€

Purée de mangue, jus de citron jaune, infusion de menthe, mousse de coco

JARDIN AMER 7€

Cordial de pamplemousse et poivre vert de Malabar, oléo saccharum de melon, Chardonnay sans alcool

WILD GARDEN 7€

Sirop de fraise roquette, Perrier, purée de pêche, huile de roquette

INFUSION 404 7€

Sirop de rhubarbe sauge violette, jus de citron vert, infusion Wulong

CLASSIQUES

SPRITZ 0.0% 6€

GIN TONIC Tanqueray 0.0% 7,5€

BELLINI 0.0% 6€

AMERICANO <0.5% 6,5€

VINS

VIN BLANC Chardonnay 0.0% 4€

PROSECCO BIO Le petit étoilé 0.0% 4,5€

BIÈRES

GREEN RAY IPA Brasserie Pink Sun <0.5% - 33cl 7,2€

SOLSTICE Sour framboise Brasserie Pink Sun <0.5% - 33cl 6,9€

SOFTS / SODAS



BOISSONS FROIDES

PERRIER - 33cl	3,5€
LIMONADE - 33cl	4€
FUZE TEA - 25cl	4€
GINGER BEER - 20cl	4€
ORANGINA - 25cl	4€
JUS DE FRUIT tomate, orange, abricot, pomme, ananas - 25cl	3,5€
COCA COLA Classique, Zéro, Cherry - 33cl	4€

BOISSONS CHAUDES

(Fin du service chaud : 19H)

EXPRESSO	1,9€
CAFÉ ALLONGÉ	2,1€
CAFÉ NOISETTE	2,1€
DOUBLE EXPRESSO	2,5€
CAFÉ CRÈME	3,2€
CHOCOLAT CHAUD	4,2€
THÉ	3,5€