

Bar à Bières



Brasserie

128 bis boulevard de Clichy - 75018 Paris

Téléphone : 01 42 94 99 65

www.clichys-tavern.fr



FAIT MAISON

BOISSONS FRAÎCHES & CHAUDES

BOISSONS CHAUDES

Café 100% arabica	2,60
Double express ou décaféiné	5,30
Café allongé	3,40
Café noisette	3,50
Café crème	5,00
Lait chaud	5,00
Chocolat	5,00
Cappuccino	6,50
Chocolat ou café viennois	7,00
Vin rouge de table chaud	7,30
Grog au Rhum	7,00
Grog au Cognac	7,00
Infusions (BIO)	5,00
Camomille, Tilleul, Verveine-menthe,	
Thé Ceylan	5,00
Thés parfumés	5,50
Darjeeling, Bergamote,	
Noix de coco, Thé vert à la menthe, Fruits rouges,	
Thé vert jasmin, Thé vert Sencha	
Pot de lait	0,50

Nous ne servons plus de café après 19 heures,
seulement des doubles, sauf pour les repas

VIENNOISERIE

Croissant ou tartine	1,50
Pain au chocolat	1,50
Toasts avec beurre et confiture (2)	2,90
Pot de confiture	0,40
Beurre, la portion	0,40

Déjeuner complet 9,40€

Au choix : Thé, café ou chocolat.
Jus d'orange, croissant, tartine beurre, confiture.

Breakfast à l'anglaise 10,90€

Au choix : Thé, café ou chocolat.
Jus d'orange, croissant, tartine, beurre, confiture,
2 oeufs au plat jambon

FRUITS FRAIS PRESSÉS

Orange	6,70
Citron	6,70

COCKTAILS SANS ALCOOL

Virgin Mojito	8,40
Jus de pomme, sucre de canne, menthe fraîche, citron vert, eau gazeuse	
Bora Bora	8,40
Jus d'ananas, multifruits, citron, sirop de grenadine, Sprite	
Chantaco	8,40
Orange, citron, pamplemousse, sirop de fraise	
Colibri	8,40
Citron, orange, ananas, multifruits, sirop de grenadine	
Punch Paradise	8,40
Sirop de fraise, jus d'ananas, multifruits, coco	

BOISSONS FRAÎCHES

	33cl	50cl
Coca-Cola	4,90	6,60
Coca-Cola Light	4,90	6,60
Fanta orange	4,90	6,60
Sprite	4,90	6,60
Fuze tea	4,90	6,60



Evian ou Eau de Perrier 1L	6,50	Schweppes Agrumes	5,40
Badoit 1L	6,50	Limonade	4,90
Evian 33 cl	4,90	Diabolo	5,40
Evian 50 cl	5,90	Maxi Diabolo 50 cl	7,10
Badoit 50 cl	6,00	Jus de fruits	5,00
Perrier 33 cl	5,40	Jus de fruits 50 cl	7,10
Eau de Perrier 50 cl	6,00	Lait froid	4,10
Orangina, Gini, Ricqlès	5,40	Lait aromatisé	4,50
Coca-Cola zéro bouteille 33 cl	5,40	Café glacé sirop de canne	6,40
Coca-Cola bouteille 33 cl	5,40	Suppl. sirop ou tranche de citron	0,50
Schweppes tonic	5,40		

PRIX NET

Majoration de 0,50€ sur tous les produits et 1€ sur les formules tous les jours après 19h, et les dimanches, et jours fériés
CB à partir de 10 € • La maison n'accepte plus les chèques • Salles climatisées au 1^{er} étage

APÉRITIFS, COCKTAILS & ALCOOLS

APÉRITIFS

Martini	5,20	Picon	5,50
Avèze, Suze, Salers	5,20	Campari, Porto	5,20
Dubonnet, Muscat, Ambassadeur	5,20	Kir au Sancerre AOP Dominique & Janine Crochet	8,20
Martini Gin	7,50	Kir au Chardonnay IGP PAYS D'OC Guy Saget	5,20
Anis, Ricard, Pastis 51	5,20	Kir Royal	11,90
Casanis, Anis gras	5,20	Americano, Négroni	9,40
Henri Bardouin	5,40	Marsala aux oeufs ou aux amandes	5,20

LES CHAMPAGNES

	la coupe	bouteille 75cl
Demoiselle de Vranken Pommery Dominance de fleurs blanches et d'agrumes		90,00
Guichard-Pichelin blanc de blanc 100% Chardonnay, nez délicat floral et fruité		90,00
Guichard-Pichelin brut Bulles vives sur registre de fruits blancs	11,40	80,00
Guichard-Pichelin rosé Nez de fraises compoté fruits rouges, plaisir charnus		85,00
Ruinart brut Nez fin et fruité aux arômes de poires à la chair claire et fruits secs		130,00

COCKTAILS AVEC ALCOOL

Amaretto Sour Amaretto, Sucre de canne, Citron	9,90	Manhattan Bourbon, martini rouge, soda	9,40
Apérol Spritz Apérol, prosecco, eau gazeuse, tranche d'orange	9,40	Margarita Tequila, cointreau, jus de citron vert	9,40
Aquarium Rhum blanc, curaçao bleu, tequila, martini dry, soda, sucre de canne	11,40	Mezcal Sour Mezcal, citron, sucre de canne	9,90
Bloody Mary Vodka, jus de tomates, citron	9,40	Mojito Rhum blanc, sucre de canne, menthe fraîche, citron vert, eau gazeuse	9,40
Caïpirinha Cachaca, citron vert, sucre de canne	9,40	Apple Mojito Manzana, jus de pomme, citron vert, menthe fraîche	9,90
Caïpiroska Vodka, citron vert, sucre de canne	9,40	Mojito Fraise Rhum blanc, sucre de canne, menthe fraîche, citron vert, purée de fraise	10,40
Cuba Libre Rhum, coca-cola	10,40	Mojito Royal Rhum blanc, champagne, sucre de canne, menthe fraîche, citron vert	12,40
Coco Punch Rhum, vodka, gin, malibu, jus d'ananas, coco	10,40	Punch Planteur Rhum blanc et brun, cocktail de jus de fruits	9,40
Daiquiri Rhum, triple sec, citron	9,40	Piranha Coco, vodka, passion, fraise	9,40
Gin Fizz - Gin Tonic	10,40	Piña Colada Rhum brun & blanc, coco, ananas	10,40
Espresso Martini	11,90	Tequila Sunrise Tequila, jus d'orange, grenadine	9,40
Irish Coffee whisky, café, crème fraîche, sucre de canne	11,40	Ti Punch Vodka ou Malibu Orange Vodka ou Malibu, jus d'orange	10,40
Kiss Cool Vodka, Get 27, curaçao	9,40	White Russian Vodka, Kalhua, lait	11,90
Lagon Bleu Vodka, curaçao, citron	9,40	Whisky Sour Whisky, jus de citron, sucre de canne	9,90
Long Island Rhum blanc, vodka, gin, téquila, triple sec, citron, coca-cola	12,40		
St Germain Spritz St Germain, Prosecco, Menthe fraîche, Citron, vert et jaune	12,40		
Mai-Tai Rhum blanc, Rhum Ambré, triple sec, sucre de canne, jus de citron, sirop d'orja	12,40		

LES SHOTS 2CL

Blackjack Jack, kalhua	5,50	Chupitor Vodka, manzana	5,50
Caramello Vodka, caramel	5,50	Kalashnikov Vodka, pastis	5,50
Cordillieres des Andes Vodka, gin, fraise	5,50	Mentos Vodka, Get 27	5,50
Cervelles de Singe Vodka, bailey's, grenadine	5,50	Madeleine	5,50
Irish Flag Get 27, bailey's, cognac	5,50	Orgasme Get 27 Bailey's	5,50
Little Italy Jack, amaretto	5,50	So French Calvados, cointreau	5,50
Stinger Get 31, cognac	5,50	Sarbacane Get 31, pastis	5,50

PRIX NET

Majoration de 0,50€ sur tous les produits et 1€ sur les formules tous les jours après 19h, et les dimanches, et jours fériés
CB à partir de 10 € • La maison n'accepte plus les chèques • Salles climatisées au 1^{er} étage

LA CAVE À ALCOOL

ARMAGNACS			4cl
Armagnac	40°		8,40
Laubade 12 ans	40°	Assemblage réalisé avec les 4 cépages traditionnels du bas armagnac: ugni-blanc, colombard, folle blanche, baco	13,40
CALVADOS			
Boulard Grand solage	40°	Issu d'assemblages de différents Calvados Pays d'Auge âgés de 4 à 10 ans, vieillis en petits fûts de chêne français qui lui confère rondeur et moelleux	9,70
Boulard XO	40°	Calvados pays d'auge aux arômes équilibrés de pomme, vanille, miel, caramel et amandes grillées	15,40
Fine Calvados	40°		8,40
COGNACS			
Delamain XO	40°	Un cognac d'exception, fruit de l'assemblage de plusieurs vieux cognacs tous exclusivement de la grande champagne	15,40
Hennessy VS	40°	Vieilli dans des fûts de chênes neufs	10,40
Martell Cordon Bleu	40°	Une sensation de rondeur et de moelleux, soulignée par l'élégance des eaux-de-vie des borderies	32,50
Remy Martin VSOP	50°	Subtil et puissant à la fois, avec des notes de prune confite, de bois, d'épices et de fleurs	10,90
CRÈMES ET LIQUEURS			
Amaretto, Baileys, Bénédictine, Brandy, Cachaca, Chartreuse Jaune, Verte, Cointreau, Get 27, 31, Grand Marnier, Grappa, Izarra jaune, verte, Jagermeister Kahlua, Malibu, Mandarine Imperiale, Manzana, Mezcal, Sambucca, Triple Sec, Veirveine Jaune ou Verte			9,40
EAUX DE VIE DE FRUITS			
Brandy Courrière VSOP	36°	Courrière napoléon est un brandy français souple, subtil et parfaitement équilibré	8,90
Marc de Bourgogne	40°	Triple distillation, un goût rond et moelleux	8,40
Framboise	45°	Grasse et suave, pureté et finesse, de la distillerie Bertrand	9,90
Kirsch (vieux)	45°	Arômes puissants et racés pour le kirsch d'alsace	9,90
Mirabelle	45°	Eau de vie pleine de caractère, riche d'impressions et d'harmonies aromatiques	9,90
Poire William	42°	Eau de vie pleine de caractère, de la distillerie Bertrand	9,90
Quetsch	45°	La quetsch est un fruit alsacien, cette prune bleue, charnu, libère à la distillation une complexité aromatique unique de fruits cuits	9,90
Vieille Prune	42°	La prune est distillée et bénéficie d'un vieillissement en fût et foudre de chêne pendant près de 4 ans	10,90
GINS			
Bombay saphir	40°	Infusion d'une dizaine de plantes différentes	9,40
Gibson's	37,5°	Réalisé en Angleterre à partir de grains soigneusement sélectionnés	8,40
Gordon's	37,5°	Doux et sucré	8,90
Hendrick's	41.4°	A base de plantes bocaniques : coriandre du Maroc, baies de genièvre d'Italie, cubèbe d'Indonésie, Iris du Pérou et écorce de citrons d'Espagne	11,90
Seagram's	40°	Sec, avec une finale d'alcool fort	9,40
RHUMS			
Bacardi	37,5°	Porto Rico rhum cubain boisé et sec, filtration sur charbon de bois	8,90
Havana club	40°	Notes raffinées de cacao chaud, de vanille, de canne à sucre, de marron et de fruits tropicaux	8,90
J.M Blanc	50°	Distillé à partir de ses propres cannes à sucre en Martinique	9,90
J.M Brun	43°	Martinique fumée volcanique	9,90
St James Ambré	45°	L'expert du rhum A.O.C Martinique	8,90
St James Blanc	45°		8,90
3 Rivières	50°	Maîtrise des structures et séduisante personnalité aromatique, un incontournable	8,90
TÉQUILAS			
Altos Bianco	35°		9,90
Altos Reposado	35°		9,90
Acayucan	35°		9,40
Jose cuervo special	38°	Douce et ronde avec des notes plaisantes d'agave et une pointe boisée et vanillée	9,40
Jose cuervo silver	38°	Notes d'herbes fraîches fruits et fleurs	9,40
VODKA			
Absolut (Suède)	40°	1 seule et unique source, à base de blé d'hiver, distillation continue	8,70
Beluga (Russe)	40°	Eau-de-vie de malt d'exception et eau pure issue de puits de sibérie sont les garanties d'une saveur ample et douce	9,90
Belvedere (Pologne)	40°	Elaborée à partir d'un ingrédient unique, le seigle Dankowskie	9,90
Grey Goose (France)	40°	Née en 1997 à Cognac, elle se caractérise notamment par la qualité de son ingrédient principal : un blé Français	12,40
Poliakov (Pologne)	37,5°	Vodka premium 100% pure grain issue d'une triple distillation	8,40
Stolichnaya (Russe)	40°	Issue de blé 100% russe aromatisation 100% naturelle	8,70
Wyborowa (Pologne)	40°	Authentique vodka Polonaise aux grains naturels de seigle	8,40
Zubrowka (Pologne)	40°	Zubrowka est élaborée à partir de seigle de grande qualité cultivé dans les régions du nord-ouest de la Pologne	9,50
Zubrowka Biala	37,5°	D'une grande douceur et d'une ultime pureté	8,40
Xellent (Suisse)	40°	Vodka avec un caractère bien trempé	11,30

PRIX NET

Majoration de 0,50€ sur tous les produits et 1€ sur les formules tous les jours après 19h, et les dimanches, et jours fériés
CB à partir de 10 € • La maison n'accepte plus les chèques • Salles climatisées au 1^{er} étage

LA CAVE À WHISKIES

BOURBONS AMERICAINS		4cl	
Four Roses	40°	Léger goût de fumé, bel équilibre entre miel et épices avec un soupçon de vanille	8,90
Jack Daniel's	40°	Son goût provient de la filtration sur charbon de bois d'érable	8,90
Jack Daniel's Honey	35°	Une combinaison idéale entre Jack Daniel's n°7 et une liqueur de miel	9,70
Jim Beam	40°	Épicé et doux	8,90
Wild Turkey 101	50,5°	Notes de chêne grillé et fondu de crème glacée à la vanille, un soupçon d'agrumes acidulés et caramel	8,90
WHISKIES ÉCOSSAIS			
Ballantines	40°	Ses saveurs uniques proviennent de l'assemblage de whiskies soigneusement sélectionnés	8,40
Clan Campbell	40°	Issu du mariage d'une sélection des meilleurs whiskies de grain et de malt	8,40
J&B	40°	Structure ronde, fruitée et légère à base de malts du speyside	8,40
Jhonny Walker Black	40°	Un assemblage charpenté, saveurs vanillées et fruitées des fûts de Sherry (12ans)	8,90
Jhonny Walker Red	40°	Est le fruit de l'assemblage complexe de plus de 40 whiskies de grain et de single malts des euroshighlands	8,40
Monkey Shoulder	40°	Sa robe présente en couleur ambre. Des notes en bouche de mûres, framboises, eau de rose, miel, réglisse, foin coupé et épices	9,90
VIEUX WHISKIES ÉCOSSAIS			
Aberlour 12 ans	48°	Fidèle à la double maturation en fûts de Sherry et de Bourbon	9,90
Aberlour Casg Annamh	48°	Fût rare en gaélique; riche et intense, Whiskie élevé dans 3 types de fûts chêne européen et de Xerès et 2 types de fûts américain	11,30
Ardbeg 10 ans	46°	Le whiskie le plus tourbé et puissant et le plus fumé de la distillerie	13,10
Benriach 10 ans	43°	Il provient de l'assemblage de 60% de fûts de bourbon et de 40% de fûts ayant contenu du sherry	10,40
Balvenie 12 ans	43°	Un malt velouté et moelleux combinant la noisette, la cannelle et une note de Sherry	10,40
Big Peat	46°	Concentré de tourbe ! tour à tour le goudron, le fuel, le camphre, l'eucalyptus, le menthol	10,40
Bowmore 12 ans	40°	Tourbé, des saveurs de poire et de chocolat se mêlent à des nuances plus complexes de miel et de bruyère	10,40
Bruichladdich	50°	Fraîcheur boisée avec un parfum d'orge. Pleine explosion fruitée avec la mandarine et le citron	10,10
Caol Ila	43°	Après sa période de maturation normale de 12 ans en fûts de chêne, il a séjourné 6 mois dans des fûts d'affinage	10,40
Cardhu 12 ans	40°	Single malt boisé et puissant	10,10
Chivas 12 ans	40°	Douceur fruitée avec des notes de pommes et de miel, et une pointe de fumé	10,40
Cragganmore 12 ans	40°	Un nez aux arômes de fruits frais et de fruits confits et une finale avec des notes de réglisse et une pointe de fumée	10,40
Dalwhinnie 15 ans	43°	Un nez épicé, herbacé et légèrement fumé des notes de réglisse, d'orge fumée, de citronnelle et d'anis	11,40
Glendeveron 10 ans	40°	Glen deveron est élaboré exclusivement à partir d'orge malté	10,40
Glenfiddich 12 ans	40°	Des notes sucrées et fruitées marquées par des arômes de caramel, de crème et une pointe subtile de chêne	9,90
Glenkinchie 12 ans	43°	Floral et doux, un nez doux avec des notes de miel, de malt et de fruits mûrs	10,40
Glenlivet Founder's	40°	Malt emblématique de Speyside au profil subtil et élégant	11,00
Highland park 12 ans	40°	Marqué par les sous-bois, la bruyère, le sherry (léger), la vanille, l'orge grillée et par un léger fumé	11,40
Kilchoman	46°	Franc et précis, évoque clairement l'âtre de la cheminée, la suie grasse et beaucoup de fraîcheur mentholée	11,90
Lagavulin 12 ans	43°	Tourbé et puissant, élaboré uniquement à partir d'orge maltée	11,40
Oban 14 ans	43°	Un nez léger marqué par les épices et les agrumes, une finale sur l'orge maltée fumée et les fruits exotiques	11,40
Scapa Glansa	40°	Issu d'un vieillissement en fût de chêne américain de 1er remplissage pour un malt délicat et subtil	11,40
Springbank	46°	Single malt, vieillissement en fûts de bourbon et de xérès	11,40
Talisker 10 ans	45,8°	Un nez iodé et puissant marqué par la fumée de tourbe	10,90
Tullibardine	43°	A bénéficié d'un vieillissement en fût d'une période minimum de 12 ans, provenant du Château Suduiraut,	10,40
WHISKIES IRLANDAIS			
Bushmills	40°	À base de malts du speyside	8,40
Connemara	40°	Le seul single malt tourbé d'Irlande	9,90
Jameson	40°	Triple distillation, un goût rond et moelleux	8,40
Paddy	46°	Doux et rond avec une note distinctive maltée, une touche d'huile d'olive et d'épices	8,40
WHISKIES FRANÇAIS			
Bellevoe bleu	40°	1er triple malt 100% français	10,90
WHISKIES JAPONAIS			
Nikka	50°	Suave et tout en rondeur, avec une touche d'épices sur la finale	9,90
Yamasaki	43°	Un assemblage complexe de 3 fûts, un goût de framboise avec une touche de noix de coco, acidulé	11,00

PRIX NET









Majoration de 0,50 € sur tous les produits et 1€ sur les formules tous les jours après 19h, et les dimanches, et jours fériés
CB à partir de 10 € • La maison n'accepte plus les chèques • Salles climatisées au 1^{er} étage

LES PRESSIONS & SES COCKTAILS

Le mètre de bières 43,90 €

10 bières à la pression
différentes de 20 cl au choix

16 BIÈRES TIRÉES DU FÛT

				25cl	50cl	100cl	
	ALLEMAGNE	Bitburger Pils	Blonde	4,8°	4,70	8,50	17,50
	BELGIQUE	La Chouffe	Blonde	8,0°	5,00	10,00	20,50
		Cuvée des Trolls	Blonde	7,0°	4,90	9,40	19,30
		Grimbergen	Blonde	6,5°	4,90	9,90	20,30
		Grimbergen Blanche	Blanche	6,0°	4,90	9,90	20,30
		Faro Lindemans (Ambrée)	Fruitée	4,5°	4,90	9,90	20,30
		Chimay Dorée	Blonde	4,8°	5,20	10,40	21,30
		Chimay	Blonde	8,0°	5,50	11,00	22,50
		Paix Dieu	Blonde	10°	6,00	11,90	24,30
		Filou	Blonde	8,5°	4,90	9,40	19,30
		Framboise Lindemans	Fruitée	2,5°	5,50	9,90	20,30
	DANEMARK	Carlsberg Éléphant	Blonde	7,2°	5,00	10,00	20,50
	FRANCE	Kronenbourg 1664	Blonde	5,5°	4,80	9,80	20,10
	IRLANDE	Guinness	Brune	4,9°	5,50	11,10	22,70
		Kilkenny	Ambrée	5,0°	5,50	11,10	22,70
		Panaché			4,70	8,90	18,30
		Monaco - Tango			4,70	8,90	18,30
	CIDRE	Magners		4,5°	4,90	9,90	20,30



LES BIÈRES DU MOMENT

SCANNEZ LE QR CODE AFIN DE CONNAÎTRE
TOUTE NOTRE ACTUALITÉ ET NOUVEAUTÉS !

NOS COCKTAILS À LA BIÈRE

			25cl	50cl
Desperito Mojito, Desperados				15,40
Amer Bière	Bière, picon, citron		5,30	10,70
Jean Bière	Bière blonde, cognac		5,50	11,10
Blackadder	Bière blonde, cidre		5,20	10,50
Half and Half	Moitié blonde, moitié brune		5,20	10,50
Black Velvet	Champagne, bière brune		5,30	10,70
Madeleine	Ananas, amaretto, bière blonde		5,30	10,70
Snake Bite	Bière blonde, cidre, cassis		5,50	11,10
Tcheck	Bière blonde, vodka, citron pressé		5,50	11,10
White Apple	Bière blanche, manzana		5,50	11,10

LES CIDRES

Bolée d'Armorique Brut 75 cl	16,20
Loïc Raison 25 cl	6,70

Red Bull (25 cl) Energy Drink 6,70

LE MONDE DE LA BIÈRE

LE MONDE DE LA BIÈRE Bière de millesime - en série limité

BELGIQUE

DEUS Production limitée Brut des Flandres, méthode Champenoise, bière magnifique	75cl	Blonde	11,5°	53,40
Carolus Cuvée Empereur Production limitée	75cl	Brune	10,0°	24,50
Chimay Bleu Grande Reserve Barique	75cl	Brune	10,0°	59,50
Kasteel Trignac Brassée avec des houblons belges et mûrie en fûts de cognac	75cl	Cuivrée	12,0°	59,50
Rodenbach Caractère rouge cuivrée, malt d'une macération de fruits rouges frais	75cl	Cuivrée	7,0°	42,50

ITALIE

Balladin Super Bière artisanale malt et orge	75cl	Blonde	8,0°	32,50
--	------	--------	------	-------

PAGES 5 À 11

LE MONDE DE LA BIÈRE
ET LES VINS

ALLEMAGNE

Bière de blé Bières qui se consomment fraîches avec une rondelle de citron ou pour certaines d'un sirop d'alcool

Andechs Bière d'abbaye Allemande	50cl	Blonde	5,5°	9,50
Aventinus Eisbock Bouquet magnifique, bière de glace	33cl	Brune	12,0°	10,00
Aventinus Schender	50cl	Brune	8,2°	12,10
Ayinger Weiss	50cl	Blonde	5,1°	10,00
Berliner Weiss Se boit avec du sirop de framboise	33cl	Blonde	3,0°	6,60
Erdinger Weiss	50cl	Blonde	5,3°	8,70
Fransiskaner Dunkel	50cl	Brune	5,0°	9,00
Fransiskaner Hefe	50cl	Blonde	5,0°	9,00
Fransiskaner Kristall	50cl	Blonde	5,1°	9,00
Köstritzer Schwarzbier Bière noire	50cl	Brune	4,8°	7,30
Kuchlbauer Aloysius	50cl	Blonde	7,2°	12,30
Paulaner Weiss	50cl	Blonde	5,5°	8,30
Schlenkerla Weiss Bière fumé de Bamberg en Bavière	50cl	Ambrée	5,2°	10,30

Bière de bavière

Ekulminator 28° Apéritive, une des plus forte du monde 28° balling brassée en Bavière	33cl	Ambrée	11,0°	11,10
Lowenbraü Blonde de Munich, goût puissant et léger en alcool à la fois	50cl	Blonde	5,2°	10,00
Spaten Pils	50cl	Blonde	5,2°	8,30

Bière sans alcool

Fürstenberg Free Bière de la forêt noire	33cl	Blonde	0,4°	6,00
--	------	--------	------	------

ANGLETERRE

Bass Pale Ale Considérée comme la meilleure blonde anglaise par la qualité de l'eau de Burton-on-trout	25cl	Blonde	5,0°	8,70
Bombardier	50cl	Ambrée	5,2°	11,00
Hobgoblin Bière de la sorcière	50cl	Rousse cuivrée	5,2°	12,40
Martin's Pale Ale Saveur remarquable, haute fermentation	33cl	Blonde	5,8°	8,40
Proper Job IPA Arômes d'agrumes, d'épices et de résine de pins	33cl	Blonde	5,5°	11,80

AUSTRALIE

Ginger Beer Sans alcool finement brassée au gingembre	37,5cl	Blonde	0,5°	9,40
---	--------	--------	------	------

LE MONDE DE LA BIÈRE

AUTRICHE

Urbock 33cl Blonde 9,6° 9,50

BELGIQUE

Gueuze Bière artisanale de fermentation spontanée à base de froment et d'orge maltée

Bellevue Aigre-douce 25cl Ambrée 5,5° 6,70

Lindemans Aigre-douce 25cl Ambrée 5,0° 5,90

Mort Subite Aigre-douce 33cl Ambrée 4,5° 10,40

Kriek Même base que la Gueuze avec en plus une macération de 8 mois de cerises aigres-douces

Bellevue 25cl Rouge fruitée 5,2° 6,90

Lindemans 25cl Rouge fruitée 5,0° 6,20

Mort Subite 33cl Rouge fruitée 4,5° 10,40

Bière au cassis Même procédé que la Gueuze avec macération de jus de cassis

Cassis Lindemans 25cl Fruité 3,5° 8,10

Bières fruitées

Bacchus Framboise Bière aromatisée à la framboise 37,5cl Brune fruitée 5,0° 10,00

Liefmans Fruits Rouges Assemblage d'une kriek brune, brute et ajout de jus de fruits rouges 25cl Brune fruitée 3,8° 6,00

Lindemans Apple Bière aromatisée à la pomme 25cl Ambrée fruitée 3,5° 6,50

Lindemans Pêcheresse Bière aromatisée à la pêche 25cl Ambrée fruitée 2,5° 6,20

Chapeau Troch Banane Bière aromatisée à la banane 25cl Ambrée fruitée 3,5° 6,90

Chapeau Troch Ananas Bière aromatisée à l'ananas 25cl Ambrée fruitée 3,5° 6,90

Chapeau Troch Mirabelle Bière aromatisée à la mirabelle 25cl Ambrée fruitée 3,5° 6,90

Barbar Equilibrée, parfumée au miel, de fermentation haute sur levure 33cl Blonde 8,0° 7,40

Barbar Bok 33cl Brune 8,5° 7,40

Bières blanches Bière de blé, trouble avec une faible densité alcoolique, très désaltérante

Blanche de Namur Bouquet magnifique 25cl Blanche 4,5° 6,10

Blanche de Bruxelles Se boit avec rondelle de citron 33cl Blanche 4,5° 6,10

Floris Fraise Bière blanche aromatisée à la fraise 33cl Ambrée fruitée 3,6° 9,60

Newton Bière blanche aromatisée à la pomme verte 33cl Blanche fruitée 3,5° 6,40

Bières trappistes le vrai savoir faire Belge des Pères Abbé, brassée par des moines

Chimay Bleue Brassée par les pères de l'Abbaye Scourmont 33cl Brune 9,0° 9,40

Chimay Rouge 33cl Brune 7,0° 8,40

Chimay Verte 33cl Blonde 10° 10,00

Chimay Grande Réserve Brassée par les moines Cisterciens, refermentation en bouteille 75cl Brune 9,0° 16,70

Orval 33cl Blonde 6,2° 9,40

Rocheport 8° 33cl Brune 9,2° 8,50

Rocheport 10° 33cl Brune 11,3° 12,40

Westmalle Dubbel 33cl Brune 7,0° 8,40

Westmalle Triple 33cl Blonde 9,5° 8,90

PRIX NET

Majoration de 0,50€ sur tous les produits et 1€ sur les formules tous les jours après 19h, et les dimanches, et jours fériés
CB à partir de 10 € • La maison n'accepte plus les chèques • Salles climatisées au 1^{er} étage

LE MONDE DE LA BIÈRE

Les Bières spéciales

Bon Secours Tradition non pasteurisée, légère amertume, très peu sucrée		33cl	Blonde	8,0°	8,90
Bon Secours 4 Houblons IPA arômes d'agrumes de fruits exotiques et de litchi		33cl	Blonde	5,9°	8,70
Bon Secours Myrtilles peu sucrée avec une belle amertume, fraîcheur des fruits		33cl	Rouge	6,4°	8,90
Brugse Zot La bière des fous de Bruges		33cl	Blonde	6,0°	8,70
Bush Caractere Une des plus fortes bières belges que l'on considère comme une bière apéritive		33cl	Ambrée	12°	8,90
Carolus Triple Refermentée en bouteille		33cl	Blonde	9,0°	8,20
Carolus Classic		33cl	Brune	8,5°	8,20
Charles Quint		33cl	Blonde	8,5°	9,00
Corne du Bois des Pendus Haute fermentation (Triple)		33cl	Blonde	10,0°	9,30
Cornet Vieille En fût de chêne		33cl	Blonde	8,5°	9,00
Delirium Tremens		33cl	Ambrée	8,5°	9,10
Duvel Sur levure, bénéficie d'une refermentation en bouteille		33cl	Blonde	8,5°	8,30
Duvel Tripel Hop Citra Bière à tirage limité, agréablement houblonnée et légèrement maltée		33cl	Blonde	9,5°	9,40
Fruit Défendu		33cl	Brune	8,5°	9,40
Grimbergen Brune		33cl	Brune	6,5°	7,20
Gulden Draak Bière des Vikings		33cl	Ambrée	10,5°	8,90
Hoegaarden Grand Cru		33cl	Blonde	8,5°	9,40
Kasteel triple Refermentée en bouteille dans les caves du château		33cl	Blonde	11,0°	8,90
Kasteel Cuvé du Château Vieille dans les caves du château		33cl	Brune	11,0°	8,90
Kasteel Rouge À la cerise		33cl	Brune	8,0°	8,90
La Guillotine Bière très maltée		33cl	Ambrée	9,0°	9,30
Leffe Blonde		33cl	Blonde	6,6°	6,30
Leffe Triple		33cl	Blonde	8,5°	9,30
Leffe Radieuse		33cl	Brune	8,2°	8,70
Maredsous		33cl	Brune	8,0°	8,40
Maredsous Triple		33cl	Ambré	10,0°	9,40
Pauwel Kwak Bière du Cocher		33cl	Ambrée	8,1°	8,50
Queue de Charrue Triple		33cl	Blonde	9,0°	8,90
Rodenbach Rouge cuivrée		25cl	Brune	5,2°	5,90
Straffe Hendrik Triple fermentation		33cl	Blonde	9,0°	9,40
St Bernardus 12°		33cl	Brune	10,0°	9,40
Saint Feuillien Bière d'Abbaye de fermentation haute		33cl	Blonde	7,5°	9,40
Tongerlo		33cl	Blonde	6,0°	7,90
Triple d'Anvers		33cl	Blonde	8,0°	7,90
Triple Bruges Sur levure		33cl	Blonde	8,7°	8,10
Triple Karmeliet 3 malts différents		33cl	Blonde	8,4°	11,50
Triple Pétrus		33cl	Blonde	7,5°	6,70
Val-Dieu La seule bière d'abbaye brassée sur le site (triple)		33cl	Blonde	9,0°	10,40
Val-Dieu Grand Cru		75cl	Brune	10,5°	19,60
Vedett Arômes frais subtils épices, aux notes d'agrumes		33cl	Blanche	4,7°	6,30
Vedett IPA légèrement amère		33cl	Ambrée	6,0°	7,90
Watou Blonde ABT		33cl	Blonde	10,0°	9,40
Watou Prior		33cl	Brune	9,0°	7,30

LE MONDE DE LA BIÈRE

ECOSSE

Brewdog Punk India Pale Ale	33cl	Blonde	5,6°	10,50
Brewdog Nanny State Bière sans alcool aux arômes fruités et houblonnés	33cl	Blonde	0,5°	9,90
Gordon's Scotch Ale	33cl	Brune	8,6°	8,90
Gordon Finest Gold	33cl	Blonde	10,0°	8,30

ESPAGNE

San Miguel	33cl	Blonde	5,4°	7,40
------------	------	--------	------	------

FRANCE

Angelus Bière de froment parfumée au coriandre	75cl	Blonde	7,0°	16,40
Belzebuth Pur malt	33cl	Blonde	8,5°	12,40
Bière du Démon Forte	33cl	Blonde	12,0°	12,40
Bière des 3 Monts sur Levure	75cl	Blonde	8,5°	13,10
La Bête Bière artisanale aux notes de caramel et de pain d'épices	33cl	Ambrée	8,0°	9,40
Briarde Bière artisanale brassée à la ferme de Courpelay (77), malte issu de la production	33cl	Blonde	5,7°	9,00
Ch'ti Blonde	75cl	Blonde	6,4°	14,40
Crazy IPA Bière artisanale de haute normandie	33cl	Blonde	6,5°	9,40
Desperados	33cl	Blonde	5,9°	8,00
Ducasse Triple Bière de fermentation haute, brassée dans le nord	33cl	Blonde	9,0°	7,90
Grain d'Orge Bière des Flandres, brassée à l'ancienne	75cl	Blonde	8,0°	13,10
Ictis Bio Bière Normande Bio	33cl	Blonde	6,2°	8,50
La Parisienne Bière brassée à Paris XIIIe	33cl	Blonde	6,0°	8,70
Levrette Bière bretonne	33cl	Blonde	5,0°	10,30
Mont des Cats Bière des Flandres unique trappiste Française	33cl	Blonde	7,6°	8,40
Ninkasi IPA Bière Lyonnaise cuivrée à la franche amertume	33cl	Cuivrée	5,4°	9,90
Ninkasi Triple Bière d'orée, Lyonnaise d'Abbaye à la douceur prononcée	33cl	Blonde	8,4°	9,90
Page 24 Hildegarde	33cl	Blonde	6,9°	6,70
Pelforth	33cl	Brune	6,5°	6,90
Rince Cochon	33cl	Blonde	8,5°	7,00

Bières de Corse

Colomba Bière de blé aux herbes du maquis	33cl	Blanche	5,0°	8,40
Colomba Rosée Blanche finement aromatisée aux fruits	33cl	Fruitée	4,5°	8,90
Corsican Ipa Arômes d'agrumes et amertume franche	33cl	Blonde	6,0°	8,90
Pietra Bière Corse à la farine de châtaignes	33cl	Blonde	6,0°	8,50



HOLLANDE

Heineken	25cl	Blonde	5,0°	6,40
Trappe Triple Triple fermentation	33cl	Blonde	8,0°	9,90
Trappe Quadrupel Quadruple fermentation	33cl	Blonde	10,0°	9,50

SCANNEZ LE QR CODE
AFIN DE CONNAÎTRE
TOUTE NOTRE ACTUALITÉ
ET NOUVEAUTÉS !



PRIX NET

Majoration de 0,50€ sur tous les produits et 1€ sur les formules tous les jours après 19h, et les dimanches, et jours fériés
CB à partir de 10 € • La maison n'accepte plus les chèques • Salles climatisées au 1^{er} étage

LE MONDE DE LA BIÈRE

IRLANDE

O'Hara's IPA 33cl Blonde 5,2° 7,50

ITALIE

Nastro Azzurro 33cl Blonde 5,1° 7,50

JAMAÏQUE

Red Stripe Pils des caraïbes douce, pas amère 33cl Blonde 4,7° 8,80

CHINE

Tsing Tao 33cl Blonde 4,5° 7,40

JAPON

Asahi La bière la plus vendue au Japon, Pale Lager 33cl Blonde 5,0° 6,70

MEXIQUE

Corona 33cl Blonde 4,6° 8,00

POLOGNE

Zywiec 50cl Blonde 5,6° 11,10

PORTUGAL

Sagres 33cl Blonde 5,1° 5,90

Super Bock 25cl Blonde 5,6° 5,90

RÉPUBLIQUE TCHÈQUE

Budweiser Budvard 33cl Blonde 5,0° 6,90

Pilsen Urquell 33cl Blonde 4,4° 6,70

SUISSE

Samichlauss 33cl Brune 14,0° 14,90

La bière la plus forte du monde brassée en Autriche sous licence Suisse

U.S.A.

Blue Moon Blanche servie avec rondelle d'orange 33cl Blanche 5,4° 8,10

Bud l'Américaine 33cl Blonde 5,0° 7,30

Brooklyn East India Pale Ale Bière très houblonnée 35,5cl Blonde 6,9° 10,70

Brooklyn Lager Bière de New York 35,5cl Ambrée 5,2° 10,00

Brooklyn Special Effect IPA Bière de New York 35,5cl Blonde 0,4° 9,90

PRIX NET

Majoration de 0,50 € sur tous les produits et 1 € sur les formules tous les jours après 19h, et les dimanches, et jours fériés
CB à partir de 10 € • La maison n'accepte plus les chèques • Salles climatisées au 1^{er} étage

NOS VINS & CHAMPAGNES

NOTRE SÉLECTION DE VINS

LES BLANCS		14cl	25cl	50cl	bouteille 75cl
• Alsace	Alsace AOP Gewurztraminer Domaine Hans Shaeffer Souple et frais, très aromatique, au nez intense de rose et de litchi	6,10	10,40	21,20	32,00
• Bordelais	Bordeaux AOP Domaine Château Gantonnet Tendre et frais, avec des notes de pêches blanches et de fruits exotiques	5,30	9,90	20,30	30,00
• Bourgogne	Petit chablis AOP Domaine Alain Geoffroy	7,40	13,00	26,50	40,00
• Vallée de la Loire	Chardonnay IGP PAYS D'OC Domaine Guy Saget	4,70	8,80	18,10	27,30
	Sancerre AOP Domaine Dominique & Janine Crochet	7,70	13,50	27,50	41,40
LES ROSÉS					
• Camargue	IGP Sable de Camargue Domaine de Jarras Pink Flamingo gris de gris	5,30	9,80	20,10	30,50
• Provence	Côteaux d'Aix en Provence AOP BIO Domaine St Julien des vignes Nez fin d'agrumes	5,20	9,80	20,10	30,10
	Côtes de Provence AOP R. Desbastides de la Presqu'île de St Tropez Avec des notes florales	7,10	12,50	25,50	38,40
• Corse	Corse AOP Domaine Vetricchie	7,10	12,50	25,50	38,40
LES ROUGES					
• Beaujolais	Saint-Amour AOP cru du Beaujolais Domaine de Lucie 100% Gamay, avec des arômes de fruits frais et des notes de violette	7,70	13,50	27,50	41,40
• Bordelais	Blaye Côtes de Bordeaux AOP Château Gazin Montaigu Charnu aux tanins présents	5,30	9,80	20,10	30,50
	Haut Médoc AOP Domaine Victoria II Soyeux en bouche, finale sur des tanins bien tendus	6,40	10,80	22,10	33,30
	Lussac Saint-Émilion AOP Domaine Grand Ricombre Tanins tendres avec des notes automnales de mousse et de sous bois	5,90	10,00	20,50	30,70
• Languedoc Roussillon	Minervois AOP Domaine Château La Grave (Tristan & Julien) Nez intense de fruits noirs et d'épices	4,70	8,00	16,50	23,30
	Pic Saint-Loup AOP Altitude 192 Terre Haute	7,70	13,50	27,50	41,40
• Vallée de la Loire	Saint-Nicolas de Bourgueil AOP Cuvée du Vieux Pressoir 100% Cabernet Franc. Souple et léger	6,00	10,40	21,10	29,90
• Vallée du Rhône	Côtes du Rhône Villages AOP BIO Domaine de la Renjarde Attaque croquante avec notes de fruits noirs et fruits confits	6,90	12,00	24,50	37,00
	Crozes Hermitage AOP Domaine Chante Passo 100% Syrah, souple et rond en bouche, au nez de fruits mûrs	8,20	15,00	30,50	46,00
• IGP Vins de France	Les Turitelles IGP Pays d'Oc Pinot Noir J.L Terrier	5,30	9,80	20,10	30,70

LES CUVÉES PRESTIGES

LE ROSÉ	Côte de Provence AOP Minuty Prestige	58,50
LES BLANCS		
• Bourgogne	Pouilly Fuissé AOP Vincent Girardin Domaine Vieilles Vignes	70,50
	Mercurey AOP Château d'etroyes	70,70
• Vallée de la Loire	Pouilly Fumé AOP	42,50
LES ROUGES		
• Bordelais	Saint-Éstèphe AOP Domaine Les Pèlerins de Lafon-Rochet	90,50
• Bourgogne	Rully AOP Domaine Ninot Cuvée Chaponnière	70,50
• Vallée du Rhône	Château Neuf du Pape AOP Domaine Les Granières de La Nerthe	75,50

PRIX NET

Majoration de 0,50€ sur tous les produits et 1€ sur les formules tous les jours après 19h, et les dimanches, et jours fériés
CB à partir de 10 € • La maison n'accepte plus les chèques • Salles climatisées au 1^{er} étage

BUFFET CHAUD & FROID

LES ENTRÉES

Salade de saison	4,50	Tomates œufs durs, mayonnaise	6,40
Assiette saucisson sec ou ail	5,10	Avocat cocktail	10,90
Assiette de pâtés ou de rillettes	5,10	Salade de chèvre chaud	10,90
Salade de tomates	5,50	Assiette de jambon de Parme	14,40
Salade mixte	6,40		

BUFFET CHAUD

Croque-Monsieur jambon, fromage	7,90
Croque Madame jambon, fromage, oeuf	8,90
Croque Provençal jambon, fromage, tomate	8,90
Croque Maison fromage, tomate, oeuf, Jambon	9,90
Assiette de frites	4,50
Supplément Mayonnaise ou Ketchup	0,60

LES OMELETTES 3 pièces

Nature	8,40
Champignons ou fromage ou jambon	9,20
Mixte Jambon, gruyère	10,50
Forestière Champignons, lardons, pommes de terre	10,90
Espagnole Chorizo, poivron, tomate, oignon	10,90

LES PÂTES

Spaghetti Sauce napolitaine, bolognaise, carbonara, boscaiola ou pesto	12,90
Penne Sauce napolitaine, bolognaise, carbonara, boscaiola ou pesto	12,90
Tagliatelle Sauce napolitaine, bolognaise, carbonara, boscaiola ou pesto	12,90
Lasagne	14,90
Assortiment de trois pâtes Sauce napolitaine, bolognaise, carbonara, bascaiola ou pesto	15,20

LES PLANCHES

Planche de charcuteries jambon blanc, saucisson sec, pâté, rillettes, saucisson à l'ail	14,90
Planche regal salade, tomate, coppa, saucisson sec, saucisson à l'ail, jambon de Parme, cantal, chèvre, st neactaire	16,30
Planche de fromages (chaque fromage 4 €) Faites votre composition sur lit de salade. Aux choix : Camembert, Emmenthal, Rocquefort, Cantal, Chèvre, Gorgonzola ou Saint Neactaire	

PRIX NET

Majoration de 0,50 € sur tous les produits et 1 € sur les formules tous les jours après 19h, et les dimanches, et jours fériés
CB à partir de 10 € • La maison n'accepte plus les chèques • Salles climatisées au 1^{er} étage

PAGES 12 À 13

BUFFET CHAUD & FROID - SALADES
HAMBURGERS - GRILLADES & SPÉCIALITÉS

BUFFET CHAUD & FROID

SALADES COMPOSÉES

Chicken Salad Salade, tomate, maïs, carotte, riz, poulet	12,40
Chef Salade, tomate, jambon, emmenthal, carotte rapée, oeuf	12,40
Salade Auvergnate Salade, pommes de terre, Cantal, jambon de Parme, tomate, oeuf, noix	13,40
Tomates Mozzarella Salade, tomate, mozzarella, oeuf, anchois	12,40
Salade César Salade, tomate, oeuf, crouton, parmesan, filet de poulet	14,40
Salade Nordique Salade, avocat, crevettes, saumon fumé, tomate, oeuf	15,40
Assiette de Saumon fumé sur toast	15,90

HAMBURGERS* FRITES FRAÎCHES

Hamburger Steak haché, cheddar, pain	17,90
Cheese's Burger Steak haché, cheddar, oeuf, pain	16,50
Burger's Tavern Steak haché, cheddar, oignons, salade, tomate, pain	17,20
Cheese's Tavern Steak haché, cheddar, oignons, salade, tomate, oeuf, pain	18,20
Bacon Tavern Steak haché, cheddar, oignons, salade, tomate, potrine fumé, pain	19,40
Cheese's Bacon Tavern Steak haché, cheddar, oignons, salade, tomate, oeuf, potrine fumé, pain	20,40

* Pain fait par notre boulanger / Steak Haché 180g, pour les grosses faims possibilité de le doubler pour 10 euros de plus

NOS VIANDES

Carpaccio, frites ou salade verte	15,90
Steack haché oeuf à cheval	16,40
Tartare, frites ou salade verte	17,40
Côtes d'agneau aux herbes (3 pièces)	17,40
Onglet à l'échalote	17,40
Escalope de veau grillée	18,90
Escalope de veau à la crème	18,90
Escalope de veau milanaise	19,40
Entrecôte Maître d'hôtel (XXL 350g)	31,50
Mixed grill (planche de viandes grillées)	18,90

Nos grillades sont garnies de frites, de spaghettis, de salade verte ou de gratin dauphinois

Toutes nos grillades peuvent être accompagnées de sauce :

gorgonzola, poivre, roquefort ou béarnaise

Supplément 1,00 €

LES SAUCISSES

Francfort (2 pièces)	13,90
Munichoise (2 pièces)	14,40
Montbéliard	14,90
Nuremberg (3 pièces)	14,40
L'assortiment Montbéliard, Munichoise, Nuremberg, Francfort	17,40

GARNITURE AU CHOIX : FRITES, SALADE VERTE ou CHOUX

FORMULES MOULES & CHOUCROUTES

FORMULE MOULES BIÈRE

MOULES MARINIÈRES

17,90 €
FRITES + BIÈRE
50 cl de Pils

FORMULE MOULES SOFT

MOULES MARINIÈRES

16,90 €
Coca-Cola 33 cl,
Evian 50cl ou Badoit 50cl

LES MOULES FRITES

Moules Marinières, Frites	14,40	Moules au Curry, Frites	14,90
Moules au Cidre, Frites	14,40	Moules au Roquefort, Frites	14,90
Moules à la Crème, Frites	14,90	Moules à la Dijonnaise, Frites	14,40
Moules à la Gueuze, Frites	14,90	Moules Sauce Poulette, Frites	15,40
Moules à la Provençale, Frites	14,90		

LES CHOUCROUTES EN SAISON (VOIR QR CODE)



**SCANNEZ LE QR CODE AFIN DE CONNAÎTRE
TOUTE NOTRE ACTUALITÉ ET NOUVEAUTÉS !**

AUCUN CHANGEMENT DE COMPOSITION DES MENUS NE SERA ACCEPTÉ

MENU ENFANT 12,90€

(– de 12 ans)

Saucisse de Francfort ou Jambon de Paris
Garniture au Choix : Frites ou Spaghettis
ou Pizza (Jambon, Fromage)
2 Boules de Glace au Choix

PAGES 14 À 16

FORMULES MOULES & CHOUCROUTES
LES PIZZA & DESSERTS

PRIX NET

Majoration de 0,50€ sur tous les produits et 1€ sur les formules tous les jours après 19h, et les dimanches, et jours fériés
CB à partir de 10 € • La maison n'accepte plus les chèques • Salles climatisées au 1^{er} étage

PIZZA



Sicilienne	10,40
Tomate, anchois, câpres, olives	
Marguerite	12,40
Tomate, fromage, olives	
Napolitaine	13,40
Tomate, fromage, anchois, câpres	
Hawaï	14,40
Tomate, fromage, ananas, épaule, raisins secs	
Pizza du chef	14,40
Tomate, fromage, merguez, oeuf	
Regina	14,40
Tomate, préparation base d'épaule, fromage, champignons	
Neptune	14,40
Tomate, fromage, thon, olives	
Soufflée	13,90
Tomate, préparation base d'épaule, fromage	
Del Capo	14,40
Tomate, fromage, champignons, oignons, merguez	
3 fromages	14,90
Tomate, gorgonzola, provolone, mozzarella	
Pepperoni	14,90
Tomate, fromage, origan, pépèroni, olives	
Calzone	14,90
Tomate, fromage, préparation à base d'épaule, oeuf	
Paysanne	14,90
Tomate, fromage, oignons, lardons, oeuf	
Revoluzione	14,90
Tomate, fromage, préparation à base d'épaule, oignons, câpres, oeuf, origan	
Quatre saisons	16,40
Tomate, fromage, champignons, aubergines, poivrons, artichauts	
Pizza Gorgonzola	16,90
Tomate, fromage, gorgonzola, tomates cerises, roquette	
Clichy's	17,40
Tomate, ail, crevettes, saumon fumé	
Parmigiano	17,90
Tomate, fromage, jambon de Parme, olives	
Pacifico	17,90
Tomate, fromage, crème fraîche, saumon fumé, olives	
Special Super	17,90
Tomate, fromage, anchois, câpres, olives, aubergines, poivrons, merguez, champignons, oeuf	
Pizza Amalfi	17,90
Tomate, fromage, tomates cerises, copeaux de parmesan, jambon de Parme, roquette	
Supplément	
Préparation base d'épaule, fromage, thon, champignons, anchois, artichauts	1,00
Oeuf, olives, câpres	1,00

PRIX NET

Majoration de 0,50€ sur tous les produits et 1€ sur les formules tous les jours après 19h, et les dimanches, et jours fériés
 CB à partir de 10 € • La maison n'accepte plus les chèques • Salles climatisées au 1^{er} étage

FROMAGES & DESSERTS

FROMAGES

Camembert ou Emmenthal	4,90
Roquefort ou Cantal ou Chèvre ou Gorgonzola ou St Nectaire	6,00
Assortiment de fromages (voir les planches)	

DESSERTS

Ile flottante	6,50
Mousse au chocolat	6,50
Ananas frais	6,50
Tarte Tatin, crème fraîche	7,40
Tiramisu Maison	7,40
Crème brûlée	7,50
Dessert gourmand mélange de pâtisseries	7,50
CAFE GOURMAND café express, mélange de pâtisseries	8,90

GLACES ET SORBETS ARTISANALES



Coupe Sorbet	7,40
3 parfums au choix, cassis, citron, framboise, fraise, poire, pomme verte	
Coupe Billard	7,40
3 parfums au choix, rhum-raisin, caramel, vanille, café, chocolat, pistache, menthe, noix de coco	
Café ou Chocolat Liégeois	8,40
Dame Blanche Glace vanille, sauce chocolat, chantilly	8,40
Melba Glace vanille, pêche ou poire ou ananas, chantilly	8,40
Poire Belle Hélène	8,40
Soirée de Gala Vanille, caramel, chocolat chaud, chantilly	8,40
Piou Piou Chocolat, café, émincé de banane, sauce chocolat, chantilly	8,40
Antillaise Glace rhum-raisin, ananas fruit, raisins secs, chantilly	8,40
Créole Noix de coco, banane, sauce chocolat, chantilly	8,40
Caramello Chocolat, caramel, chocolat chaud, chantilly	8,40
Coupe Apple Sorbet pomme verte, shot de manzana	11,50
Colonel Sorbet citron shot de vodka	11,50
Coupe Glaciale Menthe, shot de et 27	11,50
Troïka Sorbet poire, Shot alcool de poire	11,50
Banane Split	9,90
Profiteroles au Chocolat Chaud (Chantilly)	10,90

PRIX NET

Majoration de 0,50€ sur tous les produits et 1€ sur les formules tous les jours après 19h, et les dimanches, et jours fériés
CB à partir de 10 € • La maison n'accepte plus les chèques • Salles climatisées au 1^{er} étage



128 bis boulevard de Clichy - 75018 Paris

Téléphone : 01 42 94 99 65

contact@clichys-tavern.fr

Origine de nos viandes : **voir tableau**



FAIT MAISON



Contenance de la verrerie :

Anis 2 cl - Apéritifs, vins cuits 4 cl - Whiskies 4 cl - Alcools et liqueurs 4 cl

PRIX NET

Tableau des allergènes disponible sur demande en caisse

• CB à partir de 10 € • La maison n'accepte plus les chèques

La direction n'est pas responsable des objets perdus ou volés dans l'établissement

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération.