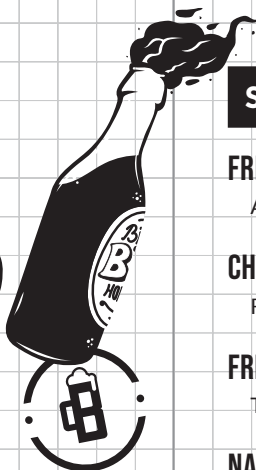


WELCOME TO THE CORNER



CLIQUE
de 18h à 23h

SHARE FOOD

FRITES	5,00€
Assaisonnées façon Bièrothèque	
CHEESE'N FRIES	7,50€
Frites, sauce Bièrothèque, chips de jambon et oignons frits	
FRITES DE PATATES DOUCES	5,50€
Tout simplement délicieuses	
NACHOS	7,50€
Chips de tortilla, guacamole et oignon frit	
CHICKEN CRISPY	9,00€
Tenders de poulet panés, sauce BBQ	
CROQUETTES CHORIZO	8,50€
Accompagnées de coulis de piquillos et salade verte	
CAMEMBERT RÔTI	12,00€
Camembert rôti à l'ail dans une feuille de brick, toasts à l'ail	
TATAKI DE BŒUF	12,50€
Émincé de boeuf snacké, marinade exotique, graines de sésame blanc	
TEMPURA DE LÉGUMES	7,00€
Légumes croquants du moment, panure à la bière	

TASTY FOOD

SALADE CÉSAR	14,50€
Aiguillettes de poulet pané, salade romaine, sauce César, tomate séchée, œuf mollet, croûtons et Grana Padano	
FISH AND CHIPS	14,50€
Accompagné de frites et salade verte, sauce tartare	
POUTINE BŒUF	17,50€
Frites, frites de patates douces, boeuf émincé, sauce cheddar au whisky, chips de jambon et oignons frits	
POUTINE POULET	14,00€
Frites, frites de patates douces, aiguillettes de poulet, sauce cheddar au whisky, chips de jambon et oignons frits	
POUTINE MONTAGNARDE	15,00€
Frites, frites de patates douces, lardons à la bière, fromage à raclette, sauce Bièrothèque, chips de jambon et oignons frits	
SMASH	13,50€
Bun's brioché, steak de boeuf de 150 gr smashé, sauce cocktail, tranche de cheddar, tomate séchée, salade romaine et frites	
CHICKEN	15,50€
Buns brioché, sauce tartare, aiguillettes de poulet pané, tranche de cheddar, tomate séchée, salade romaine et frites	
PULLED DUCK	18,50€
Bun's noir, steak de canard, sauce bethmale, röstis de pommes de terre, roquette, compotée d'oignon, tomate séchée et frites	
RACLETTE	18,00€
Buns noir, steak haché de 150gr, fromage à raclette, bacon grillé, tomate séchée, salade romaine et frites	
VÉGÉVOR	13,00€
Buns brioché, pesto, röstis de légumes, coulis de betterave, tomate séchée, salade romaine et frites	

PLANCHE DE RIBS LAQUÉS À LA BIÈRE	40,00€
Plat-de-côtes de cochon Maison Garcia laqué à la réduction de bière & miel, pommes de terre grenaille	

PLANCHE CHARCUTERIE	20,00€
Charcuterie Maison Garcia, cornichons, beurre et salade assaisonnée	
PLANCHE DE FROMAGES	19,50€
Bethmale, Fourme d'Ambert, Comté, cabécou, beurre, fruits secs et salade assaisonnée	
PLANCHE MIXTE <small>DISPONIBLE À TOUTE HEURE</small>	25,00€
Charcuterie Maison Garcia, Bethmale, Fourme d'Ambert, Comté, cabécou, cornichons, beurre et salade assaisonnée	
PLANCHE MIXTE XXL	70,00€
Conseillée pour 4	

DÉCOUVRE LES BIÈRES DU
PRESSION CORNER



LES PÉPITES EN BOUTEILLES

LAMBIC

75cl

DRUIF MUSCAT BLEU - N° 47 - 19/20

8% - 3 Fonteinen, Belgique 49,00€

Notes vineuses, funky, complexes pour un très bel équilibre en bouche, sans oublier complexité et grosse buvabilité !

VIGNERONNE

6,5% - Cantillon, Belgique 28,00€

Bière délicate et fine, vineuse et d'un superbe équilibre.

IRIS

6,5% - Cantillon, Belgique 26,00€

Assemblage de houblon suranné et de houblon frais, bière atypique dans la gamme Cantillon, plus maltée, florale, avec de beaux amers et un merveilleux équilibre.

CUVÉE SAINT GILLOISE

5,5% - Cantillon, Belgique 24,20€

La bière hommage au club de foot Royale Union Saint-Gilloise, qu'on aimerait toutes et tous boire partout, magnifique équilibre entre acidité et amertume.

STOUT

65cl

MAPLE BARREL STOUT

IS Bourbon BA - 10,5% - Central Waters, US 48,00€

Notes de sirop d'érable, de noisette, de cacao, de café. Gourmand et long à souhait.

HAWAIIAN SPEEDWAY STOUT

Double Coffee Stout - 12% - Alesmith, US 50,00€

Notes de caramel, de noisette, de cacao, le tout adouci par la vanille et la coco. Texture et équilibre parfaits, long, long, long

WILD ALE

75cl

THE LAW OF WINTER

6% - De Garde, US 37,50€

Bière originale, acidulée, bien épicée, relevée et d'une grande fraîcheur.

IVY

6% - De Garde, US 37,50€

Une bière aux notes funky, sauvages, boisées, une jolie acidité, et une finale sur de beaux amers.

SPONTANÉE

75cl

VENDANGE ABRICOT 2021

6,5% - Ammonite, France 32,00€

Très belle restitution du fruit, sa chair, sa peau. Juteux, précis et gourmand.

VENDANGE FRAMBOISE 2021

6,5% - Ammonite, France 32,00€

Sauvage, piquante, vineuse, fruitée et florale.

L'ILLUMINÉ (PERSIK/NECTARINE)

6,5% - Antidoot, Belgique 48,00€

Bière acidulée et funky aux douces notes de fruits à noyaux.

GORSEM/FRAMBOOS

6,5% - Antidoot, Belgique 48,00€

Précision et netteté du fruit, équilibre absolu, c'est magnifique.

L'AMBIGU (ALSACE)

Grape Ale - 8,5% - Antidoot, Belgique 48,00€

Belle aromatique des cépages alsaciens, équilibre et précision incroyables.

VINIFERA I PINOT GRIS HENRI KLEE

Grape Ale - 6,5% - Ammonite, France 36,00€

Bière spontanée acidulée, vineuse et fruitée.

VINIFERA III CHARDONNAY

Grape Ale - 6,5% - Ammonite, France 36,00€

Bière spontanée acidulée, vineuse, citronnée et légèrement miellée.

VINIFERA VI GAMAY

Grape Ale - 6,2% - Ammonite, France 36,00€

Bière spontanée, notes de fruits et baies rouges, légèrement tannique.

AUTRE

75cl

MELANCHOLIA

Cidre/Poiré - 7,5% - Antidoot, Belgique 48,00€

Blend très fin, gourmand et acidulé, avec de beaux amers.

ABBAYE SAINT BON-CHIEN, 2018 BORDO CASKS

Sour - 11% - BFM, Suisse 30,00€

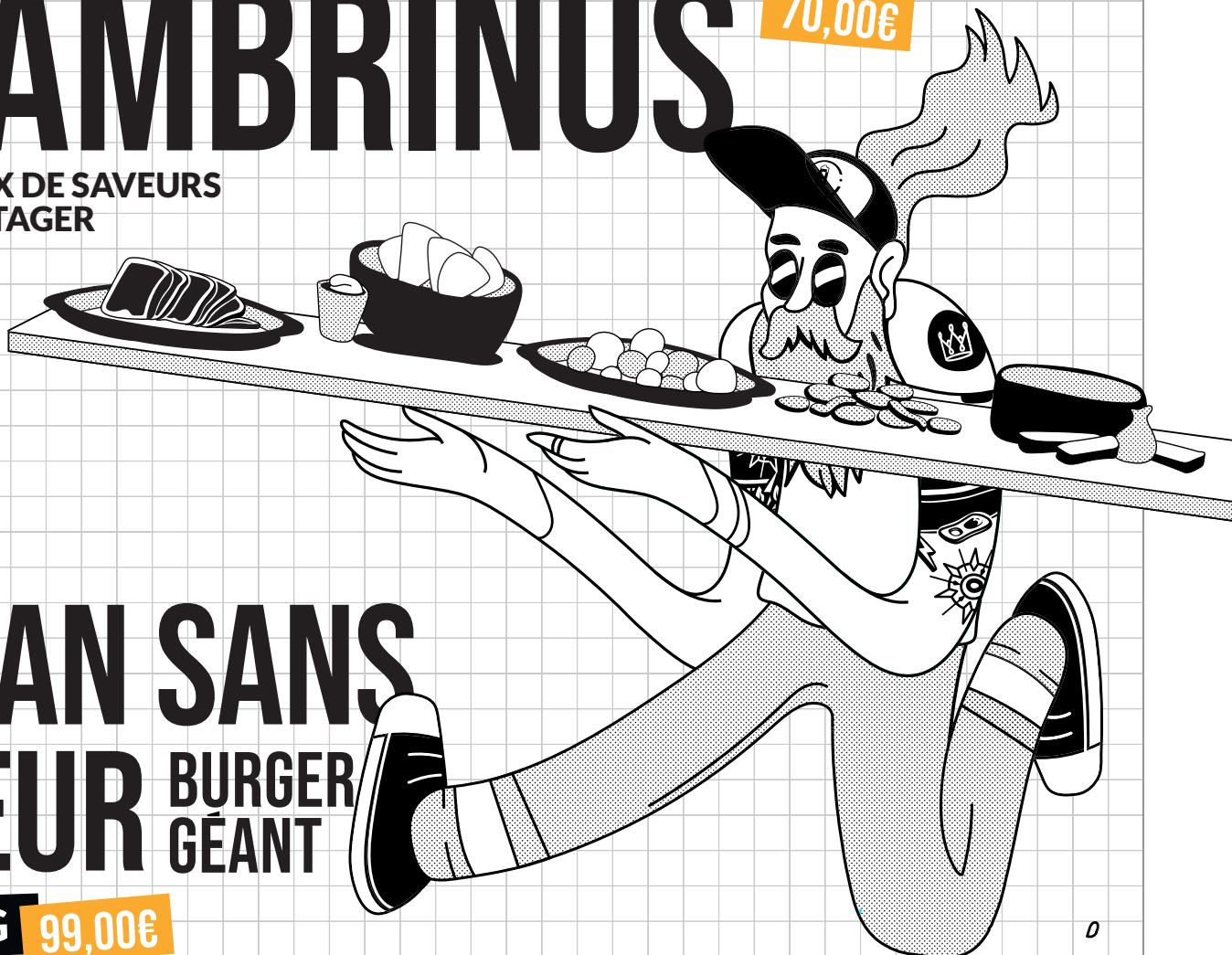
Notes cacaotées, maltées, fruitées, acidité acétique, touches boisées. Complexe et étonnant. Magnifique !

PLANCHE GAMBRINUS

TEMPURAS DE LÉGUMES,
TENDERS DE POULET, NACHOS,
CROQUETTES VEGGIE,
CROQUETTES CHORIZO,
TATAKI DE BOEUF, CHEESE &
FRIES, CAMEMBERT RÔTI À L'AIL

70,00€

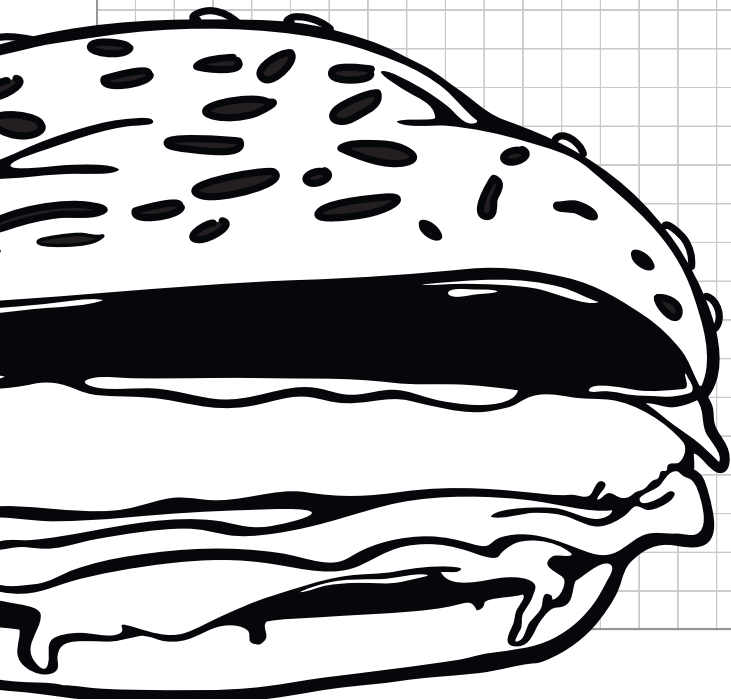
UN MIX DE SAVEURS
À PARTAGER



JEAN SANS PEUR BURGER GÉANT

3KG 99,00€

CONSEILLÉ
POUR 6 SOIT
16,50€/PERSONNE



ARROW SMASH BURGER

75,00€ GRANDIOSE

6 SMASH BURGERS
SERVIS SUR PIQUE,
SAUCE CHEDDAR
ET FRITES



BLANC SEC

12cl / 75cl

DOMAINE DE LA TOURLAUDIÈRE, CHARDONNAYMuscadet Sèvre & Maine, Nature **5,00€ / 28,00€**

Vin vif, fruité, sec, belle tension.

DOMAINE LA CALMETTE, RÉSURGENCECahors, Biodynamie **65,00€**

Vin de France, noual / sauvignon / chenin / sylvaner.

Vin d'une aromatique et d'une complexité folles : fleurs blanches, fruits blancs, épices

DOMAINE SOT DE L'ANGE, CHENINVallée de la Loire, Biodynamie **7,00€ / 39,00€**

Touraine-Azay-le-Rideau, c'est un blanc fruité, mûr, généreux mais vif.

BLANC DOUX

12cl / 75cl

DOMAINE DE LABARTHE, GAILLACSud-Ouest, Bio **6,00€ / 34,00€**

Gaillac doux, mauzac, vin doux, sucré, fruité, mentholé et mûr.

DOMAINE PLAISANCE PENAVAYRE, MAËLLESud-Ouest, Biodynamie **6,50€ / 35,00€**

Vin de France, semillon, moelleux, fruité, gourmand et équilibré

ROSÉ

12cl / 75cl

SOUVENIR DU VARProvence, Raisonnée **6,00€ / 34,00€**

IGP VAR, grenache / cinsault, rosé fin, fruité, sec et précis.

VIN ORANGE

75cl

DOMAINE SCARLATA, CARRÉ DE LUNELanguedoc, Nature **35,00€**

Légère Macération qui donne cette belle teinte légèrement orangée. Vin du sud, rond, mais non dénué de vivacité : des notes de fruits mûrs et de beaux amers en finale.

ROUGE

12cl / 75cl

DOMAINE UN COIN SUR TERRE, SYRABELLELanguedoc, Nature **5,50€ / 30,00€**

Vin de France, syrah / grenache / mourvedre, fruité, croquant et frais

DOMAINE V PEYRES, IMPECCABLESud-Ouest, Biodynamie **5,00€ / 28,00€**

Vin de France, gamay / merlot / syrah, rouge de Gaillac plein de fruits, très souple, frais et juteux.

DOMAINE LABRANCHE-LAFFONTMadiran, Biodynamie **6,00€ / 34,00€**

Beaucoup de finesse, de concentration et de gourmandise pour ce Madiran. Très bel équilibre.

CHAMPAGNE

75cl

LALLIERChampagne, Brut **85,00€**

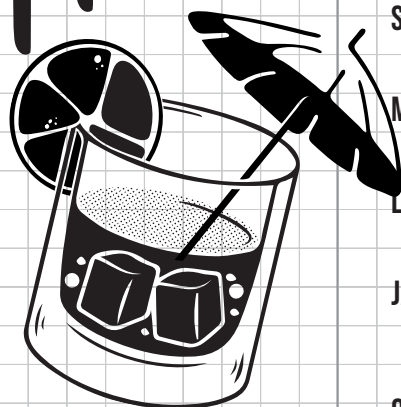
Chardonnay / pinot noir, notes d'agrumes, de fruits blancs et de brioche, bulles fines, bouche fraîche, intense et fruitée.

SANDRIN, À TRAVERS CELLESChampagne, Biodynamie, Extra Brut **105€**

Pinot noir / pinot blanc, fruité, floral, touches salines en bouche, complexité, gourmandise, précision et équilibre sont au rendez-vous !



DRINK CRAFT TOGETHER



SOFTS

EUSKOLA / EUSKOLA ZÉRO 33CL	4,40€
FRITZ 33CL	4,40€
Orange ou Rhubarbe	
JUS DE FRUITS ARTISANAL & BIO 20CL	4,40€
Pressoir Pays-Basque Pomme, Orange, Ananas, Multifruits, ACE	
TONIC ARTISANAL & BIO 20CL	4,40€
Hysope Classique, concombre, ginger beer ou sureau	
JUS PRESSÉ 20CL	3,20€
Orange ou Citron	
THÉ GLACÉ ARTISANAL & BIO 33CL	4,40€
Arima Thé noir pêche ou thé vert menthe	
THÉ GLACÉ MAISON 33CL	5,00€
LIMONADE OGEU 25CL	4,40€
EAU OGEU GAZEUSE 33CL/1L	4,00€ / 6,00€
EAU OGEU PLATE 33CL/1L	4,00€ / 6,00€
SIROP À L'EAU 22CL	3,00€
DIABOLO 22CL	3,50€

COCKTAILS

MOJITO 16CL	
CLASSIQUE	9,50€
Rhum Plantation 3 stars *** cassonnade, menthe fraîche, citron vert, eau gazeuse	
MANGUE, PASSION, FRAISE, FRAMBOISE	10,50€
SPRITZ 24CL	9,00€
Select aperitivo, Prosecco, eau gazeuse	
COSMOPOLITAN 15CL	10,00€
Vodka, triple sec, jus de cranberry, jus de citron	
GIN TONIC 24CL	12,00€
Belle complexité aromatique	
SEX ON THE BEACH 22CL	10,00€
Vodka, crème de pêche, jus de cranberry, jus d'ananas	
MOSCOW MULE 14CL	10,00€
Vodka, jus de citron vert, citron vert, ginger beer	
LONDON MULE 14CL	11,00€
Gin, jus de citron vert, citron vert, ginger beer	
JAMAÏCAN MULE 14CL	11,00€
Rhum Plantation 5 ans, jus de citron vert, citron vert, ginger beer	
CUBA LIBRE 18CL	9,00€
Rhum Plantation 3 stars ***, jus de citron vert, euskola	
TI PUNCH 8CL	9,00€
Rhum, cassonnade, jus de citron vert	

COCKTAIL DU MOMENT

Installe-toi, détends-toi et laisse nos experts en mixologie te surprendre avec le cocktail du moment en perpétuelle évolution, allant des saveurs fruitées à épicés aux mystères en bouteille, le tout dans une ambiance relaxante.

MOCKTAILS

SHIRLEY TEMPLE 24CL	7,00€
Sirop de cerise Monin, ginger beer Hysope, limonade Ogeu	
WHITE CARRIBEAN 24CL	7,00€
Purée de mangue, purée de coco, lait, jus d'ananas, thé vert	
VIRGIN MOJITO 16CL	7,00€
Menthe fraîche, cassonnade, citron vert, eau gazeuse	

APÉRITIF

KIR 14CL	4,50€
FOURTEAGA 45° 3CL	4,00€
Pastis frais et désaltérant, note d'anis et réglisse	
STRAWBALE - PINK PASTAGA 46° 3CL	5,00€
Pastis aux notes fraîches de poivre timut, anis étoilé et autres botaniques, original et frais	
DEL PROFESSORE - VERMOUTH ROSSO 18° 6CL	6,50€
Frais aux notes d'agrumes, avec de beaux amers	
SOT DE L'ANGE - VERMOUTH BLANC 16° 6CL	6,00€
Frais, mentholé, herbacé, vif	

DIGESTIF 4CL

EAU-DE-VIE	7,00€
RHUM ARRANGÉ	7,00€
LA MENTA LIQUEUR DE MENTHE ARTISANALE 6CL	7,00€
BIÈRE STOUT DU MOMENT 12,5CL/25CL	SUR DEMANDE
COGNAC IRIS POIVRÉ 40°	15,00€
Fanny Fougerat - XO	
Frais, floral, aux notes d'agrumes et mentholées	
CALVADOS SELECTION 40°	9,50€
Christian Drouin - VSOP	
Gourmand, fruité, subtil et équilibré	
BAS-ARMAGNAC SAPHIR JAUNE 46°	11,00€
Domaine de Saoubis - VSOP	
Fruité, pur, suave et long	

BIÈRE SANS ALCOOL 33CL

EDMOND - DARK AMBER 0,5° 33CL	7,50€
Torrifiée et fruitée	
EDMOND - IPA BIO 0,9° 33CL	7,50€
Amère et fruitée	
EDMOND - BLANCHE BIO 0,5° 33CL	7,50€
Céréalière et fruitée	
EDMOND - LA BLONDE BIO 0,5° 33CL	7,50€
Fine amertume, maltée léger	
SESMA - SIN 0,5° 33CL	7,00€
Céréalière	
MIKKELLER - ENERGIBAJER 0,0° 33CL	8,00€
Céréalière et fruitée	
WARSTEINER - FRESH 0,0° 33CL	6,50€
Céréalière et amère	

WHISKY

2/4CL

ORIGINAL 40°	3,50€ / 6,00€
Hankey Bannister - Blended whisky	
BUFFALO TRACE 40°	4,00€ / 7,00€
Buffalo Trace - Bourbon	
Doux, gourmand avec du caractère	
MIYAGIKYO 45°	5,50€ / 10,00€
Nikka - Single Malt	
Fruité, floral, frais et subtil	
BIG PEAT 12 ANS 46°	6,00€ / 11,50€
Big Peat - Blended Malt	
Un blend aux notes fumées, iodées, épicées, une certaine puissance ; un concentré de tourbe relevé par la fraîcheur des notes mentholées et végétales	

RHUM

2/4CL

HAMPDEN 8 ANS 46°	6,50€ / 12,00€
Hampden - Rhum vieux	
Puissant, sec, épicé et équilibré	
BARBADE 5 ANS 40°	4,00€ / 7,00€
Plantation - Rhum vieux	
Généreux, rond et gourmand	
RHUM VAVAL 50,6°	5,00€ / 8,50€
Clairin - Rhum blanc	
Pur jus de canne à sucre. Magnifique d'élégance et complexité. Notes d'agrumes, de fruits jaunes, de truffe noire, d'olive et épices douces	

TU NE LE BOIRAS QU'ICI

2/4CL

EXCLUSIVITÉ BIÈROTHÈQUE / PLANTATION	
BARBADOS PLANTATION 2011 50°	6,00€ / 11,00€
Rhum Vieux. Cacao, chocolat, fruits secs, bouche ample, ronde et gourmande. Finish Bourbon/Cognac/Mauriy	
TRINIDAD PLANTATION 2009 52°	6,00€ / 11,00€
Rhum Vieux. Gourmand et acidulé, notes de zestes de citron. Finish Bourbon/Cognac/Tokaj	
JAMAICA PLANTATION 2009 53°	7,00€ / 13,00€
Rhum Vieux. Original et fruité avec ses notes d'orange. Finish Bourbon/Cognac/ Vin d'orange espagnol	
AUSTRALIA PLANTATION 2009 45°	6,50€ / 12,00€
Rhum Vieux. Notes de fruits tropicaux, bouche typique du sherry : cacaotée, légèrement oxydative, finale réglissée. Finish Bourbon/Cognac/Palo Cortado	

DEHERTZ

MOUSSE AU CHOCOLAT	6,00€
CAFÉ GOURMAND	7,50€
BROWNIE	7,00€
BRIOCHE PERDUE	6,50€

CAFÉS

EXPRESSO (OU SERRÉ)	1,90€
ALLONGÉ	2,00€
DOUBLE	3,60€
NOISETTE	2,20€
THÉ ET INFUSION BIO	4,20€
GRAND CRÈME	4,20€
CHOCOLAT CHAUD	4,00€
CHOCOLAT/CAFÉ VIENNOIS	5,00€
CAPPUCCINO	4,50€
CAFÉ FRAPPÉ SIROP AU CHOIX	5,50€
IRISH COFFEE	9,00€