

# WELCOME TO THE CORNER



## CUISINE

À partir de 18h30

### À PARTAGER

**CREVETTES PANKO FUEGO** 7 PCS. .... 8,50€

Crevettes panure panko, sauce sweet chili

**CROQUETTES JAMBON PIMENT D'ESPELETTE** 5 PCS. ... 8,50€

Crèmeuses à souhait ! Béchamel, jambon et piment d'Espelette

**CHICKEN CRISPY** ..... 9,00€

Tenders de poulet panés aux céréales, sauce barbecue

**NACHOS** ..... 7,50€

Que se paso ? Ol del paso ! Chips de tortilla, guacamole, oignons frits et sauce cheddar

**CHEESE'N FRIES** ..... 7,50€

Frites, sauce cheddar, chips de bacon & oignons frits

**Frites** ..... 5,00€

Tout simplement délicieuses

**FUET** 150G ..... 7,50€

Sauciflard catalan, champion du grignotage apéro

**BURRATA** ..... 9,00€

Ciao bella ! Sauce vierge au basilic

**FISH'N'CHIPS** À PARTAGER. .... 14,50€

Frites, sauce tartare

**GYOZA AUX LÉGUMES** 5 PCS ..... 7,50€

Sauce aigre douce

### PLANCHE

**LA CHARCUTERIE** ..... 21,50€

La team charcut' au grand complet !

**LA FROMAGE** ..... 20,00€

Comté, Cabécou & Tomme grise

**LA MIXTE** DISPONIBLE À TOUTE HEURE ..... 25,00€

La team charcut' au grand complet + Comté, Tomme grise & Cabécou

**LA MIXTE XXL** ..... 72,50€

La team charcut' au grand complet + Comté, Tomme grise & Cabécou... 3x plus de plaisir !

**LA GAMBRINUS** ..... 72,00€

Burrata, fuet, cheese'n'fries, chicken crispy, croquettes jambon au piment d'Espelette x5, gyoza aux légumes sauce aigre douce x5, nachos, crevette panko x7, fromages (Cabécou, Comté)

### ACCORDS BIÈRE ET PLAT

**Pour accompagner du poisson**, les bières de blé (blanches) ou acidulées (Göse Nature, Berliner Weisse) sont idéales grâce à leur vivacité et leur fraîcheur.

**Pour le porc**, les bières maltées sont intéressantes car elles apportent une certaine rondeur et des notes de caramel. Les doubles ou triples belges sont également un bon choix.

**Pour le bœuf**, il y a de nombreuses options en fonction de la cuisson. Les bières audacieuses comme la vieille Kriek peuvent surprendre, mais une saison plus ou moins sauvage est un choix plus classique.

**Les planches mixtes** s'accompagnent bien de Pils, de Triples et de Session IPA, selon les goûts et les palais.

**Pour le poulet**, une pils sèche, une session IPA pour sa fraîcheur ou une saison pour ses notes poivrées sont de bons choix.

DÉCOUVRE LES BIÈRES

DU

# PRESSION CORNER



**UNIQUEMENT  
LE SOIR**

DU MARDI AU SAMEDI

# TASTY FOOD

## CLASSIQUE

**AVOCADO TOAST** ..... 12,50€

Pain toasté, avocat, œuf mollet, roquette, pickles  
d'oignons rouges & sauce fromage blanc

**SALADE CAESAR** ..... 14,50€

Aiguillettes de poulet panées aux céréales, salade, tomates  
cerise, œuf mollet, sauce caesar, croûtons et Grana Padano

**Option végé**

**POUTINE AU POULET** ..... 14,00€

Frites, aiguillettes de poulet panées, sauce cheddar,  
chips de bacon et oignons frits

**STEAK À CHEVAL** ..... 17,50€

Huuuuu dada. Steak haché 150gr, œuf au plat,  
sauce cheddar, chips de bacon, oignons frits, frites & salade

**Option végé**

**Option foodporn** : double steak (300g)

22,00€

## BURGER

**CLASSIC** ..... 13,50€

Buns brioché, steak de bœuf 150 gr, sauce cocktail,  
tomates, salade, cheddar et frites

**Option végé** : Haché végétal

**CHICKEN** ..... 15,50€

Buns brioché, aiguillettes poulet panées aux céréales, sauce  
tartare, tomates, salade, cheddar et frites

**FISH BURGER** ..... 13,50€

Buns brioché, sauce tartare, filet de poisson croustillant,  
oignon rouge et frites

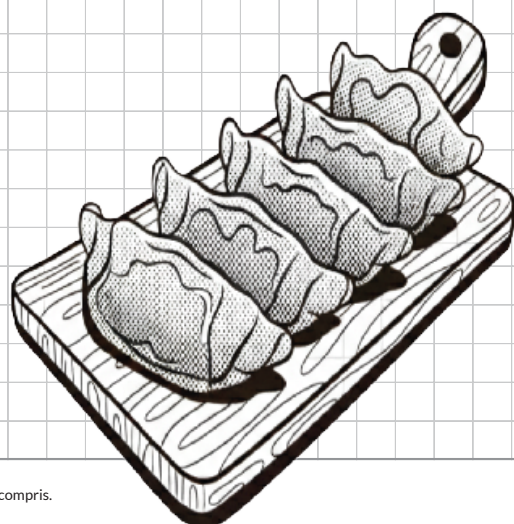
## DESSERT

**DESSERT DU JOUR** ..... 6,50€

Demande à la team !

**GLACE 2 BOULES** ..... 5,00€

Demande au staff pour les parfums du moment !



## MENU KIDS



Sirop à l'eau

Fish and chips

**ou**  
aiguillettes de poulet panées, frites

**ou**  
steak haché 150gr, frites

Boule de glace

**11,00€**

# 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 UN MIX DE SAVEURS À PARTAGER

# GAMBRINUS

UNIQUEMENT  
LE SOIR

BURRATA, FUET, CHEESE'N'FRIES,  
CHICKEN CRISPY, CROQUETTES  
JAMBON AU PIMENT D'ESPELETTE X5,  
GYOZA AUX LÉGUMES SAUCE AIGRE  
DOUCE X5, NACHOS, CREVETTE PANKO  
X7, FROMAGES (CABÉCOU, COMTÉ)

72,00€

120CM  
DE PUR  
BONHEUR



IDÉAL POUR TOUS  
VOS ÉVÈNEMENTS

75,00€ GRANDIOSE

6 BURGERS SERVIS SUR PIQUE,  
SAUCE CHEDDAR ET FRITES

# ARROW CLASSIC BURGER



# WINE

## BUVEZ MIEUX

 VIN NATURE OU EN BIODYNAMIE



### BLANC SEC

12cl / 75cl

#### DOMAINE DES SCHISTES, ILLICO

Région : Roussillon Appellation : Côtes Catalanes **5,00€ / 28,00€**

Cépages : Macabeu

#### DOMAINE ESTANDON, GRAIN D'AZUR

Région : Provence Appellation : IGP Var **5,00€ / 28,00€**

Cépages : Chardonnay

Vin fruité, rond, vif et équilibré.



### ROSÉ

12cl / 75cl

#### DOMAINE ESTANDON, SOUVENIR DU VAR

Région : Provence Appellation : IGP Var **5,00€ / 28,00€**

Cépages : Cinsault, Grenache

Vif, frais, fruité.

#### DOMAINE ESTANDON, INSOLENC

Région : Provence Appellation : IGP Méditerranée **5,50€ / 31,00€**

Cépages : Grenache Noir, Syrah

**DISPO AUSSI EN MAGNUM ! - 65€**

Joli fruit, notes de fraise, vif et gourmand.



### BLANC DOUX

#### DOMAINE ORMARINE, ESPRIT DE VILLEMARIN

Région : Languedoc Appellation : IGB Côtes de Thau Blanc

Cépages : Grenache Blanc, Terret Bourret, Colombard

Intense, fruits confits, miellé, gourmand et frais

75cl



### ROUGE

#### DOMAINE L'AMOURIER, SAN BRÈS

Région : Languedoc Appellation : Minervois **5,50€ / 31,00€**

Cépages : Grenache, Syrah, Carignan

Fruits rouges mûrs, épices, bouche gourmande et soyeuse.

Biodynamie.

#### DOMAINE MAS DEL PÉRIÉ, JOUR FRUIT

Région : Cahors Appellation : Cahors **6,00€ / 34,00€**

Cépages : Malbec

75cl

Fruité, juteux, souple



### VIN ORANGE

#### DOMAINE SCARLATA, CARRÉ DE LUNE

Région : Languedoc Appellation : Vin de France **35,00€**

Cépages : Ugni Blanc

Vin vif, minéral, notes d'agrumes. Nature.



### CHAMPAGNE

#### LALLIER SÉRIE R019, BRUT

Région : Champagne Appellation : Champagne **85,00€**

Cépages : Chardonnay, Pinot noir

Notes d'agrumes, de fruits blancset de brioche, bulles fines, bouche fraîche, intense et fruitée.

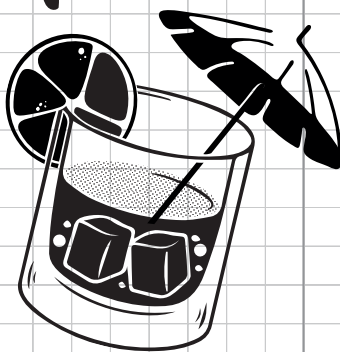
#### SANDRIN, À TRAVERS CELLES, EXTRA BRUT

Région : Champagne Appellation : Champagne **105,00€**

Cépages : Pinot noir, Pinot blanc

Fruité, floral, touches salines en bouche, complexité, gourmandise, précision et équilibre. Biodynamie

# DRINK CRAFT TOGETHER



## SOFTS

<b>EUSKOLA / EUSKOLA ZERO</b> 33CL .....	4,40€
<b>JUS DE FRUITS</b> BIO 25CL .....	4,50€
Pressoir Pays-Basque	
Tomate	
<b>TTIKI</b> 25CL .....	4,50€
ACE, abricot, ananas, orange, pomme	
<b>TONIC</b> BIO & ARTISANAL 20CL .....	4,40€
Classique, ginger beer	
<b>THÉ GLACÉ</b> ARTISANAL 25CL .....	4,50€
Eusko tea	
<b>LIMONADE OGEU</b> 25CL .....	4,00€
<b>EAU OGEU GAZEUSE</b> 33CL/75CL .....	4,00€ / 6,00€
<b>EAU OGEU PLATE</b> 33CL/75CL .....	4,00€ / 6,00€
<b>SIROP À L'EAU</b> MAISON MONIN 22CL .....	3,00€
Demandez nos goûts à votre serveur	
<b>DIABOLO</b> MAISON MONIN 22CL .....	3,50€
Demandez nos goûts à votre serveur	
<b>JUS PÉTILLANT</b> BIO 33CL .....	4,50€
Pressoir Pays-Basque	
Orange et mandarine	

## COCKTAILS

### MOJITOS

**CLASSIQUE** 10CL .....

Rhum, cassonade, menthe fraîche,  
citron vert, eau gazeuse

9,50€

**MANGUE, PASSION, FRAISE OU FRAMBOISE** 18CL .....

10,50€

**SPRITZ** 18CL .....

10,00€

Aperol, Prosecco, eau gazeuse

**COSMOPOLITAN** 12CL .....

9,50€

Vodka, triple sec, jus de cranberry, jus de citron

**GIN TONIC** 24CL .....

10,50€

**Tonic artisanal au choix :**

Classique, concombre, ginger beer, citron ou sureau

**SEX ON THE BEACH** 18CL .....

10,00€

Vodka, crème de pêche, jus de cranberry, jus d'orange

**PIÑA COLADA** 18CL .....

9,50€

Rhum, purée de coco, jus d'ananas

### MULES

**MOSCOW** 16CL .....

9,50€

Vodka, jus de citron vert frais, ginger beer

**LONDON** 16CL .....

9,50€

Gin, jus de citron vert frais, ginger beer

**JAMAÏCAN** 16CL .....

9,50€

Rhum, jus de citron vert frais, ginger beer

**MAI TAI** 5CL .....

10,00€

Rhum, triple sec, sirop d'orgeat, citron jaune

## 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 épicées aux mystères en bouteille, le tout dans une ambiance relaxante.

## MOCKTAILS

**BANANA COLADA** 18CL .....

7,00€

Purée de banane maison Monin, jus d'ananas, sirop de vanille

**VIRGIN SEX ON THE BEACH** 18CL .....

7,00€

Jus d'orange, jus de cranberry, sirop de pêche

**VIRGIN MOJITO** 10CL .....

7,00€

Menthe fraîche, cassonade, citron vert, eau gazeuse

**MANGUE, PASSION, FRAISE OU FRAMBOISE** 10CL .....

8,00€

## APÉRITIF

KIR 14CL .....	4,50€
ANISÉ ARTISANAL 3CL .....	4,50€
VERMOUTH ROUGE ARTISANAL 6CL .....	6,00€
VERMOUTH BLANC ARTISANAL 6CL .....	6,00€

## DIGESTIF

MENDA LIQUEUR DE MENTHE ARTISANALE 6CL .....	7,00€
CHRISTIAN DROUIN VSOP 40° 4CL .....	9,50€
Drouin - Calvados Gourmand, fruité, subtil et équilibré	
EAU-DE-VIE IRIS POIVRÉ XO 40° 4CL .....	15,00€
Fougerat - Cognac Frais, floral, aux notes d'agrumes et mentholées	

## BIÈRE SANS ALCOOL

EDMOND - IPA BIO 33CL .....	7,50€
Amère et fruitée	
EDMOND - BLANCHE BIO 33CL .....	7,50€
Céréalière et fruitée	
EDMOND - LA BLONDE BIO 33CL .....	7,50€
Fine amertume, maltée léger	

À La Bièrothèque, chaque saison est une nouvelle aventure gustative ! Tous nos produits sont **100% artisanaux** et proviennent de producteurs passionnés. L'approvisionnement étant variable, nos références évoluent au fil des semaines, garantissant toujours une **sélection fraîche et unique**. Laisse-toi surprendre par des saveurs inédites à chaque visite ! **Rhums, Whiskys, Gins**, laisse-toi guider par notre équipe.

**TU VEUX BOIRE UN SPI'/  
UN DIGEO ? DEMANDE AU  
BARMAN, TON POTO !**

## EAU-DE-VIE DE BIÈRE

4CL

HÉCATE - LA DÉBAUCHE 50° .....

6,00€

Assemblage de la Cognac Barrel distillée puis vieillie en barrique pendant plusieurs mois et une eau-de-vie réalisée à partir d'une bière au malt tourbé



# DESSERTS

DESSERT DU JOUR ..... 6,50€

Demande à la team !

GLACE 2 BOULES ..... 5,00€

Demande au staff pour les parfums du moment !

# CAFÉS

EXPRESSO / ALLONGÉ / RISTRETTO ..... 1,90€

DÉCAFÉINÉ ..... 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€

