

**LA CARTE**  
LA BIÈROTHÈQUE  
LABÈGE

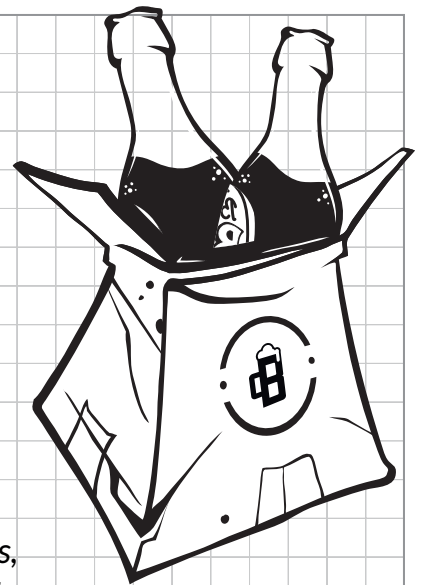
# TA SEULE CHANCE DE SHOPER



Plus de 1000 réfs  
de boissons artisanales  
avec lesquelles matcher.

Des goodies, des coffrets,  
tout pour se faire plaisir.

ESPACE BOUTIQUE



Découvre les bières  
les plus fraîches de ta région

## SIT'ES PLUTOT RENCONTRES EN LIGNE

[LABIEROTHEQUE.FR](http://LABIEROTHEQUE.FR)



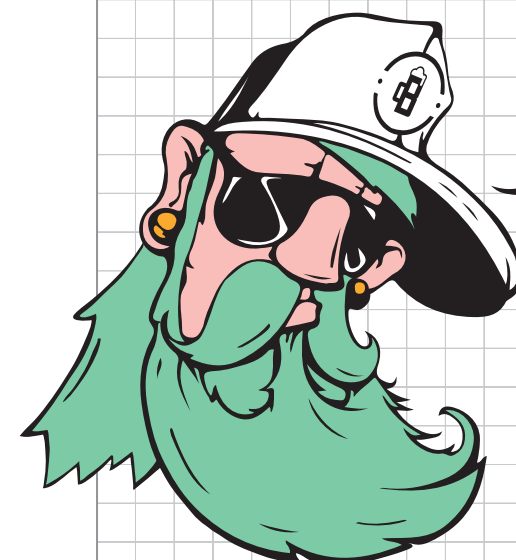
Partage tes meilleures rencontres  
et expériences sur les réseaux !

## #LABIEROTHEQUE

Suis-nous sur les réseaux !

Liste des allergènes et produits associés pouvant être contenus dans nos aliments : céréales contenant du gluten (blé, seigle, orge, avoine, épeautre, kamut ou leurs souches hybrides). Crustacés. Mollusques. Œufs. Poissons. Arachides. Soja. Fruits à coque (amandes, noisettes, noix, noix de pécan, macadamia du Brésil, du Queensland, pistaches). Lait y compris le lactose. Céleri. Moutarde. Graines de sésame. Anhydride sulfureux et sulfites en concentration de plus de 10 mg/kg ou 10 mg/L. Lupin.

La maison n'accepte pas les chèques et ne fait pas crédit. Moyens de paiement acceptés : CB, titres restaurants, espèces. Prix TTC, service compris. L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération. Pour votre santé, pratiquez une activité physique régulière.



# COCKTAILS

## CLASSIQUE

### MOJITOS

CLASSIQUE 16CL ..... 9,50€

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

MANGUE, PASSION, FRAISE OU FRAMBOISE 18CL ..... 10,50€

SPRITZ 24CL ..... 10,00€

Aperol, Prosecco, eau gazeuse

COSMOPOLITAN 15CL ..... 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 22CL ..... 10,00€

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

PIÑA COLADA 22CL ..... 9,50€

Rhum, purée de coco, jus d'ananas

### MULES

MOSCOW 14CL ..... 9,50€

Vodka, jus de citron vert frais, ginger beer

LONDON 14CL ..... 9,50€

Gin, jus de citron vert frais, ginger beer

JAMAÏCAN 14CL ..... 9,50€

Rhum, jus de citron vert frais, ginger beer

MAI TAI 22CL ..... 10,00€

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

## SANS ALCOOL

BANANA COLADA 16CL ..... 7,00€

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

VIRGIN SEX ON THE BEACH 24CL ..... 7,00€

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

VIRGIN MOJITO 16CL ..... 7,00€

Menthe fraîche, cassonade, citron vert, eau gazeuse

MANGUE, PASSION, FRAISE OU FRAMBOISE 18CL ..... 8,00€

## DEMANDE LES COCKTAILS DU MOMENT

**Installe-toi, détends-toi ;** on te présente les cocktails du moment. Ils sont **toujours en mouvement**, comme une playlist qui ne s'arrête jamais.

**Nos as de la mixologie** sont là pour te surprendre. Des cocktails fruités, épicés et même des mystères en bouteille, on a de tout.

**La carte évolue constamment**, alors à chaque visite tu découvriras de nouvelles pépites. Si tu cherches à passer un moment relax, à déguster des saveurs incroyables, **laisse toi tenter**.

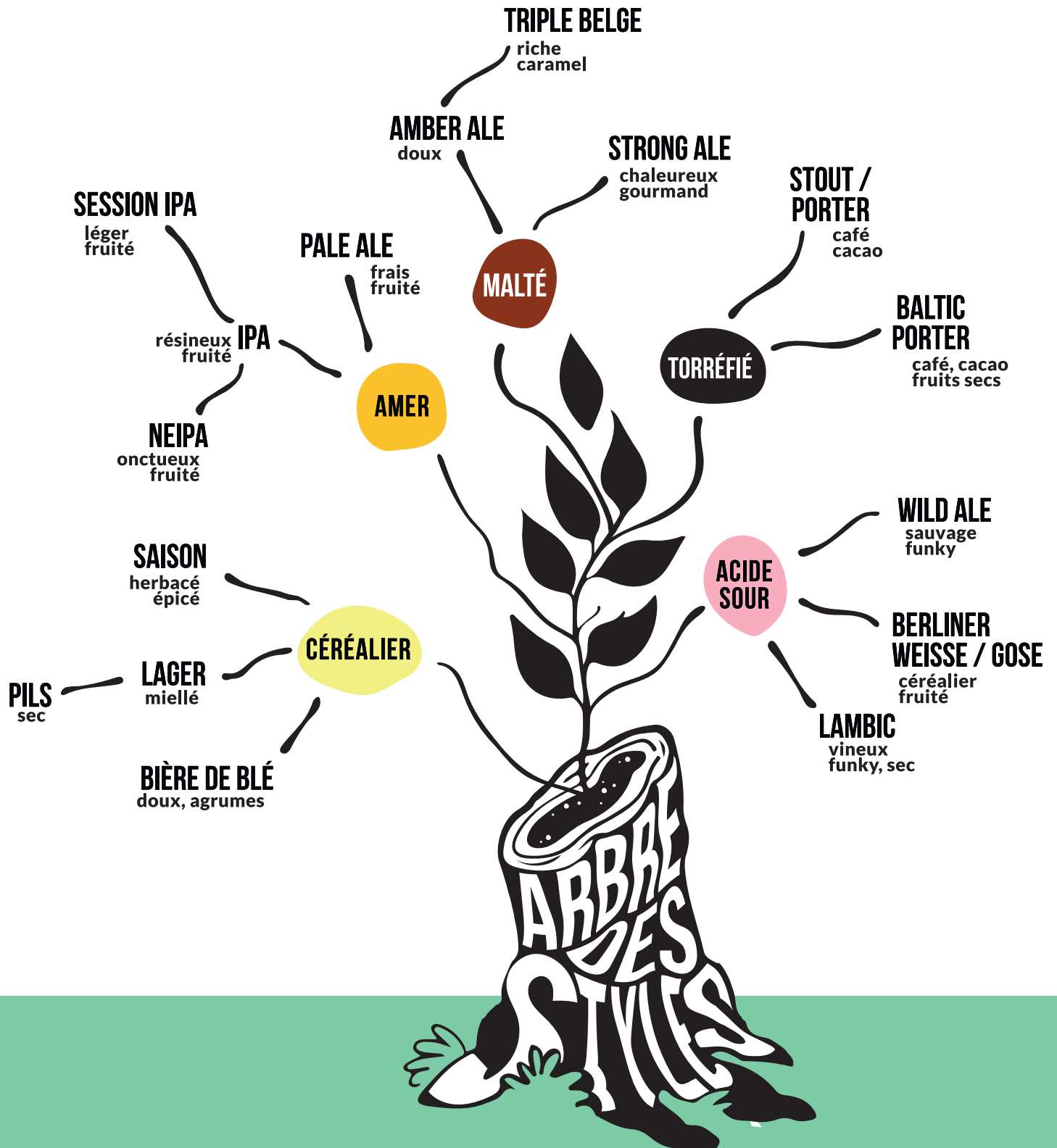
L'ambiance est chill, les cocktails sont top.

**Trinquons à l'instant présent !**



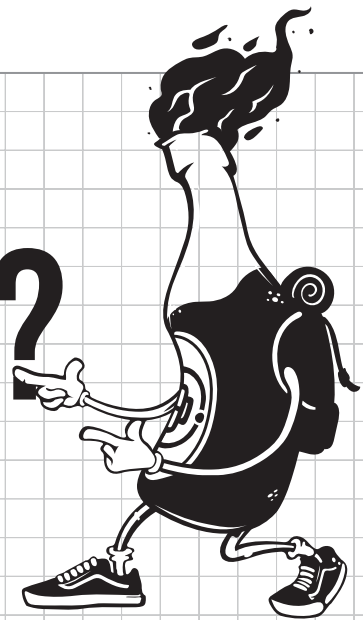
# DÉCOUVRE TON STYLE DE BIÈRE

Bienvvenue dans notre interprétation de l'Arbre des Styles, où chaque ramification symbolise une famille de bières, chacune possédant sa propre personnalité et des saveurs ensorcelantes.



# TU SAIS PAS QUOI CHOISIR ?

Trouve la bière qui s'accorde à ton palais ou ton envie du moment.



## CÉRÉALIER

**Tu aimes :**

Les céréales, la subtilité, les épices, la douceur ?

**Tu aimeras :**

Les Saisons (ou Farmhouse), les bières de blé (ou Wheat beer) ou les Pils/Pilsner.



## TORRÉFIÉ

**Tu aimes :**

Le café, le chocolat, la saveur toastée, le cacao ?

**Tu aimeras :**

Les Stout, les Porter, les Baltic Porter ou leur version Impérial.



## AMER

**Tu aimes :**

L'amertume, la sécheresse herbacée et résineuse, le houblon ?

**Tu aimeras :**

Les IPA, les Pale Ale, les Saison, les Lager (Pils).

**Tu aimes :**

Les fruits tropicaux, l'octuosité, l'amertume légère ?

**Tu aimeras :**

Les NEIPA.



## FRUITÉ

**Tu aimes :**

Les fruits côté fraîcheur ?

**Tu aimeras :**

Les Sours aux fruits.

**Tu aimes :**

Le fruit côté pâtisserie, la douceur ?

**Tu aimeras :**

Les Pastry Sours.



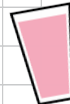
## MALTÉ

**Tu aimes :**

Le caramel, le miel, les fruits secs, la rondeur ?

**Tu aimeras :**

Les Amber/Brown Ale, les Triples, les Quadrupels, les Barley Wine.



## ACIDE

**Tu aimes :**

Les agrumes, les fruits, l'acidulé ?

**Tu aimeras :**

Les Sours (les Berliner Weisse, les Gose, etc.)

**Tu aimes :**

Les sensations vineuses, le cuir, le funk, l'acidité ?

**Tu aimeras :**

Les bières sauvages (Lambics, Wild...)



# MAINTENANT TU SAIS

BIÈRES PRESSION

(OU DEMANDE  
CONSEIL AU STAFF)



UNIQUEMENT  
LE SOIR

# TASTY FOOD

## CLASSIQUE

FISH AND CHIPS ..... 14,50€

Frites, salade et sauce tartare

POUTINE AU POULET ..... 14,00€

Frites, aiguillettes de poulet panées aux céréales,  
sauce cheddar, chips de jambon et oignons frits

## SALADE

CAESAR ..... 14,50€

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

 **Option végété** : Aiguillettes panées 100% végétales


## BURGER

**NOUVEAU!** L'ALIGOT-SAUCISSE BURGER ..... 17,00€

Bun brioché, saucisse fine de Toulouse Maison Garcia, aligot,  
confiture d'oignon et frites

CLASSIC ..... 13,50€

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

 **Option végété** : Haché végétal

CHICKEN ..... 15,50€

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

PEPPER ..... 18,50€

Bun brioché, double steak, bacon, oignon rouge, sauce au  
poivre noir de Jamaïque et frites

## DESSERT

TARTELETTE 2 CITRONS ..... 6,50€

Crème fouettée

MOELLEUX CHOCOLAT ..... 6,50€

Glace vanille

BRIOCHE PERDUE ..... 6,50 €

Glace vanille, caramel beurre salé

FROMAGE BLANC ..... 4,50€

**Au choix** : Miel, caramel beurre salé, coulis fruits rouges

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€**



# PLANCHE

UN MIX  
DE SAVEURS  
À PARTAGER

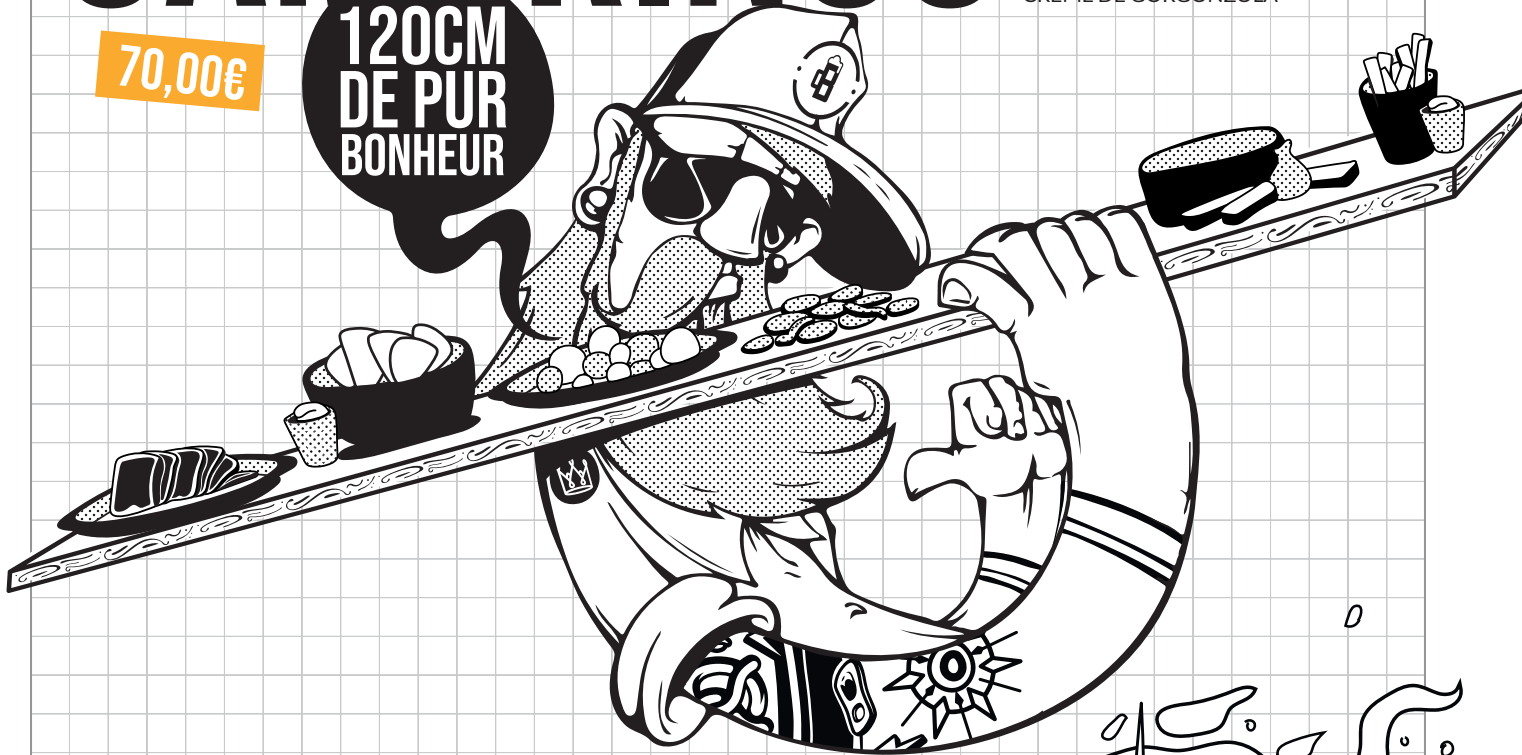
UNIQUEMENT  
LE SOIR

# GAMBRINUS

CAMEMBERT RÔTI AUX FRUITS,  
JAMBON SERRANO, CHEESE'N'FRIES,  
CHICKEN CRISPY, CROQUETTES  
JAMBON IBÉRIQUE, CREVETTES  
PANKO, ARANCINI, BRETZELS,  
HOUMOUS ET GNOCCHI À LA  
CRÈME DE GORGONZOLA

70,00€

120CM  
DE PUR  
BONHEUR



IDÉAL POUR TOUS  
VOS ÉVÈNEMENTS

75,00€ GRANDIOSE

6 BURGERS SERVIS SUR PIQUE,  
SAUCE CHEDDAR ET FRITES

# ARROW CLASSIC BURGER



UNIQUEMENT  
LE SOIR

# SHARE FOOD

## À PARTAGER

**ARANCINI, SARÀ PERCHÉ TI AMO** 3 PCS ..... 8,50€

4 fromages, bien gourmand !

**FRITES** ..... 5,00€

Tout simplement délicieuses

**CROQUE MONSIEUR JAMBON/COMTÉ** ..... 14,00€

Comté, béchamel et jambon aux herbes Maison Garcia

**CHEESE'N FRIES** ..... 7,50€

Frites, sauce cheddar, chips de jambon et oignons frits

**NACHOS** ..... 7,50€

Chips de tortilla, guacamole, oignons frits et sauce cheddar

**CREVETTE PANKO FUEGO** ..... 8,50€

Crevettes panure panko, sauce sweet chili

**CROQUETTES SERRANO** 5 PCS. .... 7,50€

Crèmeuses à souhait

**CHICKEN CRISPY** ..... 9,00€

Tenders de poulet panés aux céréales, sauce barbecue

**BRETZELS SAUCE SWEET MUSTARD** 2 PCS. .... 6,00€

Bretzels gros sel, sauce moutarde et miel

**CROQUE VÉGÉ** ..... 11,00€

Confiture d'oignons, chèvre, miel, béchamel

**GNOCCHI FONDANTS, FONDANTS** ..... 11,00€

Gnocchi fondants, crème de gorgonzola et noix

**CAMEMBERT RÔTI AUX FRUITS** ..... 12,50€

Crèmeux au mascarpone, abricots secs et noix

## PLANCHE

**PLANCHE DIPS** ..... 12,00€

Houmous, tapenade et fromage frais aux fines herbes

**PLANCHE CHARCUTERIE** MAISON GARCIA ..... 20,00€

Jambon Serrano, saucisse sèche, pâté basque et chorizo

**PLANCHE DE FROMAGES** ..... 20,00€

Tomme de brebis, Comté, Cabécou, Tomme grise

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

Jambon Serrano, saucisse sèche, chorizo, Tomme de brebis, Comté, Tomme grise

**PLANCHE MIXTE XXL** ..... 70,00€

Jambon Serrano, saucisse sèche, chorizo, Tomme de brebis, Comté, Tomme grise

**PLANCHE GAMBRINUS** ..... 70,00€

Camembert rôti aux fruits, jambon serrano, cheese'n'fries, chicken crispy, croquettes jambon ibérique, bretzels, crevettes panko, arancini, houmous et gnocchi à la crème de gorgonzola

## 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.





À TOUTE  
HEURE

# SWEET THINGS



## DESSERT

TARTELETTE 2 CITRONS .....	6,50€
Crème fouettée	
MOELLEUX CHOCOLAT .....	6,50€
Glace vanille	
BRIOCHE PERDUE .....	6,50 €
Glace vanille, caramel beurre salé	
FROMAGE BLANC.....	4,50€
<b>Au choix :</b> Miel, caramel beurre salé, coulis fruits rouges	
GLACE 2 BOULES.....	5,00€
Demande au staff pour les parfums du moment !	

## CAFÉ

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€

# LE MIDI

ENTRÉE + PLAT + DESSERT

19€

CHECK NOS JOURS D'OUVERTURE  
PAR ÉTABLISSEMENT SUR LES RÉSEAUX !

Pssst, t'as quelque chose à fêter ?  
On t'ouvre même en dehors de nos  
jours d'ouverture !

Écris à [event@groupevbr.com](mailto:event@groupevbr.com)

## DIGESTIF

RHUM ARRANGÉ 4CL .....	7,00€
MENDA LIQUEUR DE MENTHE ARTISANALE 6CL .....	7,00€
SAPHIR JAUNE VSOP 2013 42° 4CL .....	11,00€
<b>De Saoubis - Armagnac</b> Fruité, pur, suave et long	
CHRISTIAN DROUIN VSOP 40° 4CL .....	9,50€
<b>Drouin - Calvados</b> Gourmand, fruité, subtil et équilibré	
EAU-DE-VIE IRIS POIVRÉ XO 40° 4CL .....	15,00€
<b>Fougerat - Cognac</b> Frais, floral, aux notes d'agrumes et mentholées	

Laisse-toi tenter par un **Stout**, notre suggestion  
idéale pour un digestif gourmand !

Ses arômes de café torréfié et de chocolat allient  
intensité et douceur pour une fin de soirée  
parfaite.

Demande conseil à la team !





# DRINKS

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.

## SOFT

**EUSKOLA / EUSKOLA ZERO** 33CL ..... 4,40€

**JUS DE FRUITS** BIO 25CL ..... 4,50€

**Pressoir Pays-Basque**

Multifruits, ACE, tomate, ananas, orange ou pomme

**TONIC** BIO 20CL ..... 4,40€

**Hysope**

Classique, concombre, ginger beer, citron ou sureau

**THÉ GLACÉ ARTISANAL & BIO** 33CL ..... 4,50€

**Arima**

Thé noir pêche ou thé vert menthe

**LIMONADE OGEU** 25CL ..... 4,00€

**EAU OGEU GAZEUSE** 33CL/75CL ..... 4,00€ / 6,00€

**EAU OGEU PLATE** 33CL/75CL ..... 4,00€ / 6,00€

**SIROP À L'EAU** MAISON MONIN 22CL ..... 3,00€

Demandez nos goûts à votre serveur

**DIABOLO** MAISON MONIN 22CL ..... 3,50€

Demandez nos goûts à votre serveur

**JUS PÉTILLANT** BIO 33CL ..... 4,50€

**Pressoir Pays-Basque**

pomme, orange et mandarine

## BIÈRE SANS ALCOOL

**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

## APÉRITIF

**KIR** 14CL ..... 4,50€

**ANISÉ ARTISANAL** 3CL ..... 4,50€

**VERMOUTH ROUGE ARTISANAL** 6CL ..... 6,00€

**VERMOUTH BLANC ARTISANAL** 6CL ..... 6,00€

## EAU-DE-VIE DE BIÈRE

**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

**SALEM - LA DÉBAUCHE** 50° ..... 6,00€

Fruit de la distillation du mythique Imperial Stout Nevermore puis vieilli dans des barriques ayant contenu les meilleurs Imperial Stouts de la brasserie

EXCLUSIVITÉ BIÉROTHÈQUE / PLANTATION

**TU NE LE BOIRAS QU'ICI** 2/4CL

**BARBADOS PLANTATION** 2011 50° ..... 6,00€ / 11,00€

**Rhum Vieux.** Cacao, chocolat, fruits secs, bouche ample, ronde et gourmande. Finish Bourbon/Cognac/Maury

**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

# WINE

## BUVEZ MIEUX

TOUS NOS VINS SONT NATURES OU EN BIODYNAMIE



### BLANC SEC

12cl / 75cl

#### DOMAINE CIRY CATTANEO, CUVÉE PANTAGRUEL

Région : Languedoc Appellation : IGP OC **5,00€ / 28,00€**  
Cépages : Macabeu  
Vin vif, minéral, notes d'agrumes. Biodynamie.

#### DOMAINE DE LA TOURLAUDIÈRE, CHARDONNAY

Région : Loire Appellation : IGP Val de Loire **5,50€ / 31,00€**  
Cépages : Chardonnay  
Vin vif, fruité, sec, belle tension. Nature.



### BLANC DOUX

#### DOMAINE DE MONTGILET, COTEAUX DE L'AUBANCE

Région : Loire Appellation : Coteaux de l'Aubance **6,50€ / 37,00€**  
Cépages : Chenin  
Complexe, aux belles notes de fruits mûrs, coing, abricot sec ; iris.  
Une bouche explosive, gourmande, grasse & salivante.  
En conversion bio.



### VIN ORANGE

75cl

#### DOMAINE SCARLATA, CARRÉ DE LUNE

Région : Languedoc Appellation : Vin de France **35,00€**  
Cépages : Ugni Blanc  
Vin vif, minéral, notes d'agrumes. Nature.



### ROSÉ

12cl / 75cl

#### ESTANDON, LES CERCLES

Région : Provence Appellation : Côtes de Provence **6,00€ / 34,00€**  
Cépages : Cinsault, Grenache Noir, Syrah  
Élégant, complexe, vif et salivant. Bio.



### ROUGE

#### DOMAINE JEAN DAVID

Région : Rhône Appellation : Côtes du Rhône **5,50€ / 31,00€**  
Cépages : Grenache, Cinsault, Syrah  
Fruits rouges, épices, garrigue, bouche souple, avec du volume,  
juteuse et fraîche avec de beaux tannins. Nature.

#### DOMAINE LABRANCHE-LAFFONT

Région : Sud-Ouest Appellation : Madiran **6,00€ / 34,00€**  
Cépages : Tannat, Cabernet franc, Cabernet Sauvignon  
Beaucoup de finesse, de concentration d'arômes et de  
gourmandise. Biodynamie.

#### GRAPE INVADERS, MAS DEL PÉRIÉ

Région : Cahors Appellation : Vin de France **6,00€ / 34,00€**  
Cépages : Malbec, Cinsault, Grenache  
Très juteux, croquant, notes de fruits rouges. Nature.



### CHAMPAGNE

75cl

#### 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

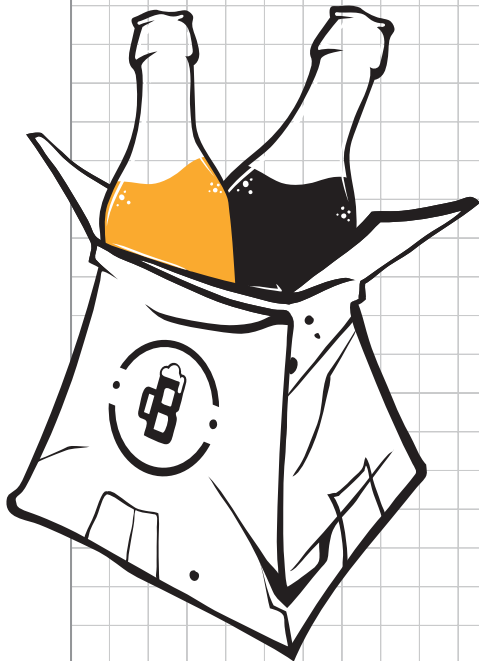
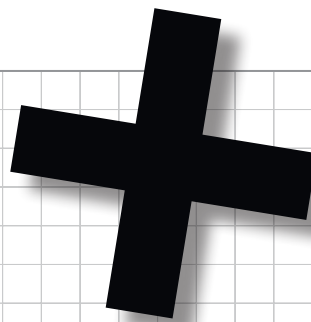
Région : Champagne Appellation : Champagne **105,00€**  
Cépages : Pinot noir, Pinot blanc  
Fruité, floral, touches salines en bouche, complexité,  
gourmandise, précision et équilibre. Biodynamie



EN PLUS DES VINS AFFICHÉS À LA CARTE, VOUS POUVEZ DÉGUSTER SUR PLACE NOTRE BELLE  
SÉLECTION DE BOUTEILLES DE VIN NATUREL OU EN BIODYNAMIE DISPONIBLES EN CAVE :  
PRIX AFFICHÉ + 50% DU PRIX

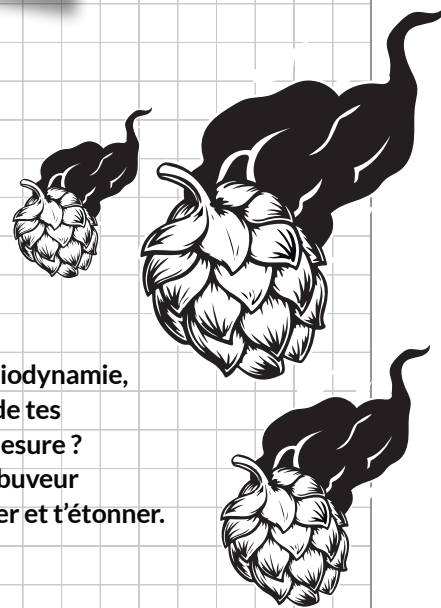
# NOS PETITS

POUR T'IMPRESSONNER



## LA BOUTIQUE

+ de 1200 références de bières artisanales, vins en biodynamie, spiritueux indépendants, softs originaux et goodies de tes brasseries préférées. En recherche de cadeaux sur mesure ? Demande conseil à notre super caviste. Amateur ou buveur expérimenté, nous avons forcément de quoi te régaler et t'étonner.



## LES OFFRES DE GROUPE

Réservations de groupes, séminaires, anniversaires, pots de départs, EVJF/EVG et autres évènements... pour toute demande, contacte notre chargée de clientèle à l'adresse [event@groupevbr.com](mailto:event@groupevbr.com), on te répond en moins de 48H !

## LOCATION DE TIREUSES

Envie d'une pression artisanale bien fraîche à la maison ou pour tes évènements d'entreprise, associatifs, mariage... ? Evidemment LA BIEROTHÈQUE loue des tireuses et vend des fûts. Demande ton devis à l'équipe !



## LES FORMATIONS ZYTHOLOGIE

Deviens un maître de la dégustation avec nos formations zythologie, nos experts produits te concoctent une expérience enrichissante pour développer tes sens et ton savoir.

