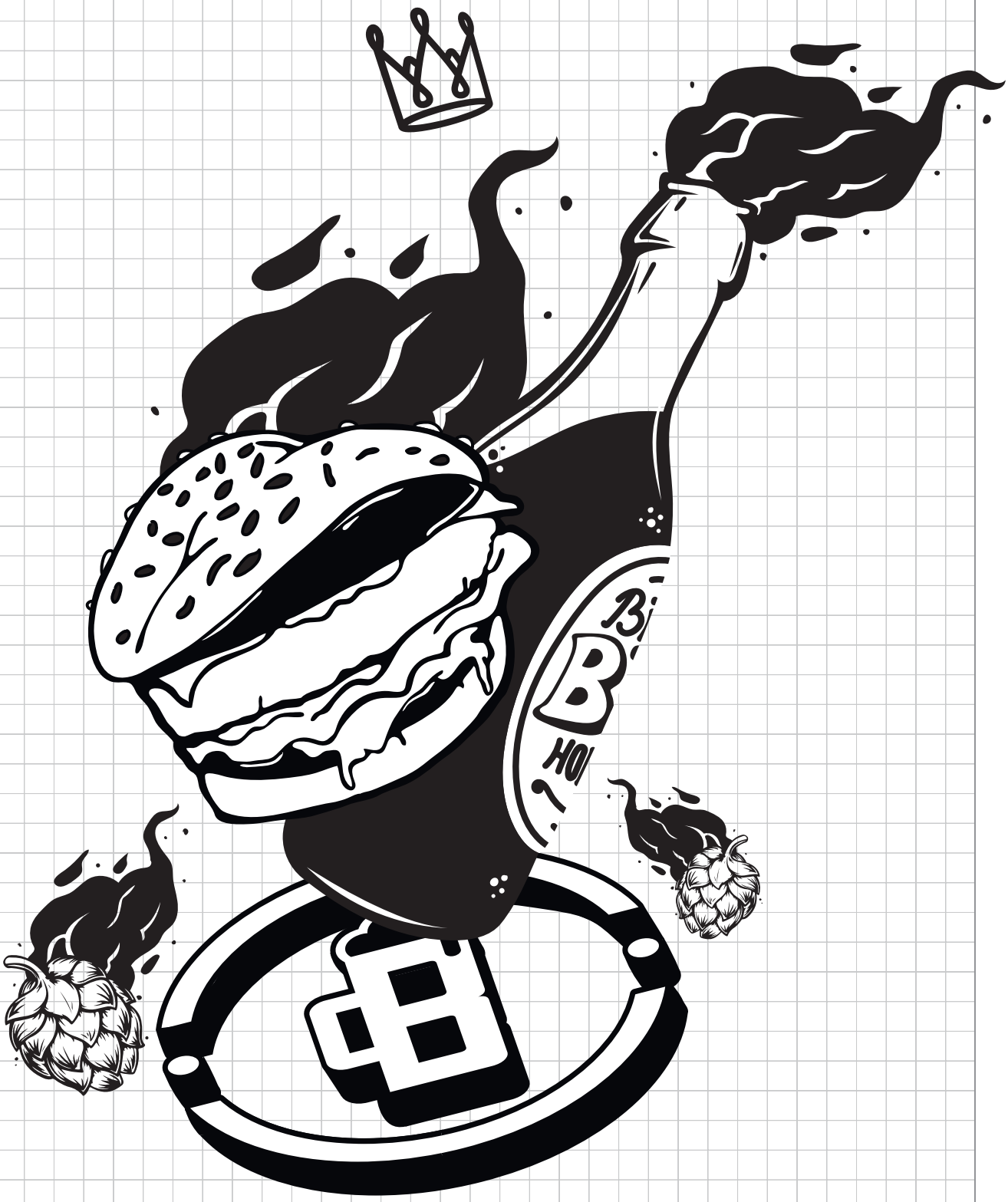


LA CARTE

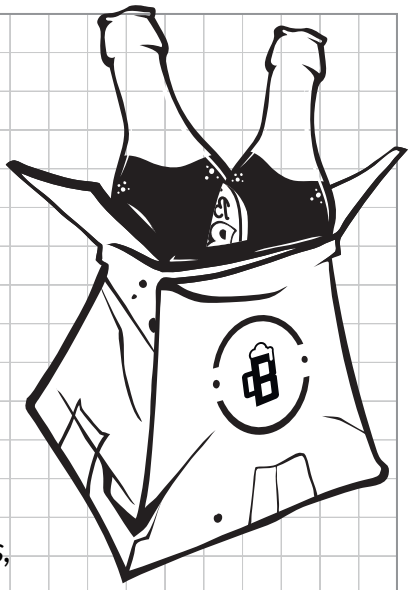
LA BIÈROTHÈQUE
GRAMONT

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

SI T'ES PLUTOT RENCONTRES EN LIGNE

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 restaurant, 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 10CL ..... **9,50€**
Rhum, cassonade, menthe fraiche, citron vert, eau gazeuse

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

SANS ALCOOL

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 fraiche, cassonade, citron vert, eau gazeuse

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

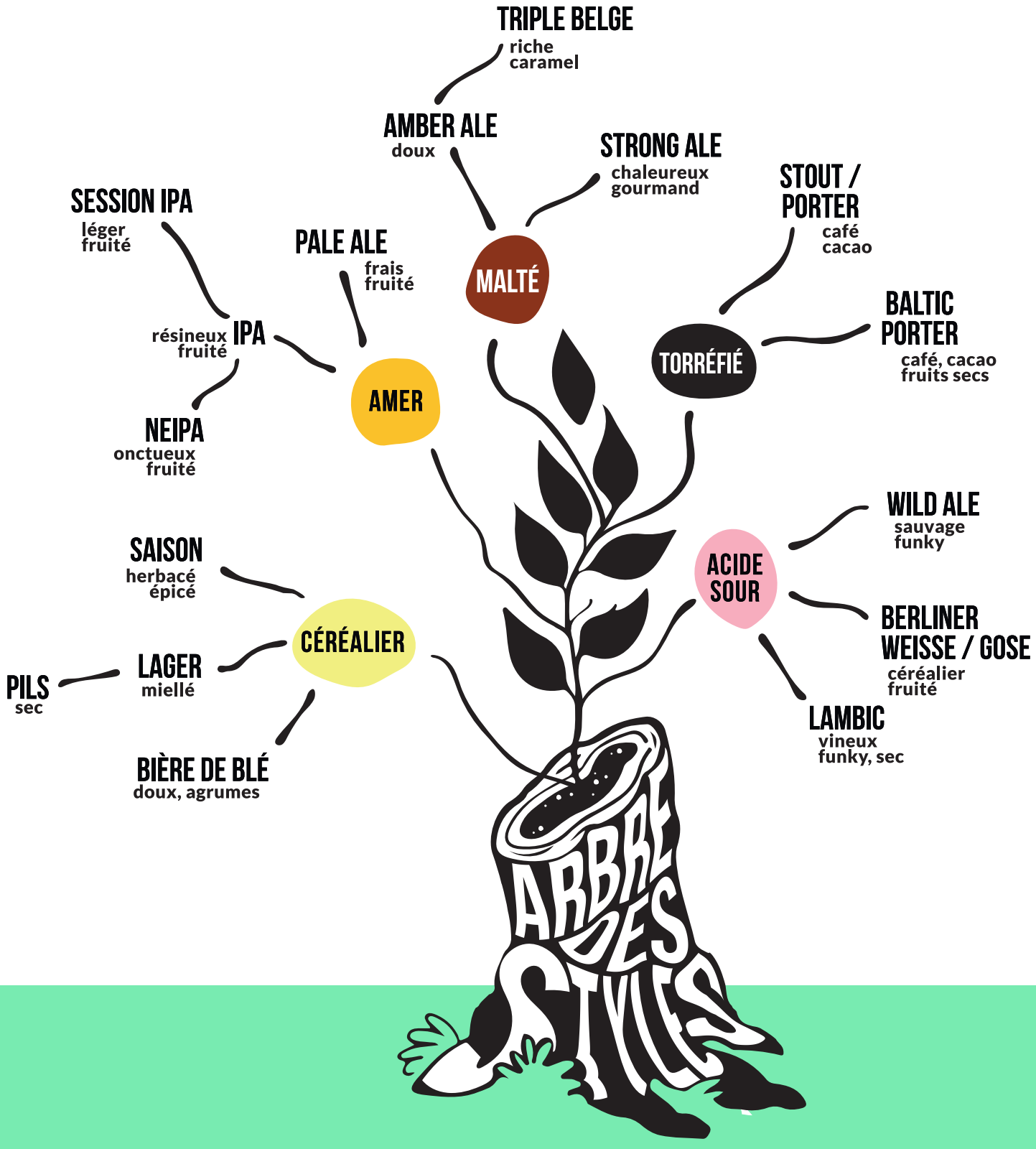
L'ambiance est chill, les cocktails sont top.
Trinquons à l'instant présent !



Prix ttc service compris
Liste des allergènes cf. page 2

DÉCOUVRE TON STYLE DE BIÈRE

Bienvenue 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.

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'onctuosité, l'amertume légère ?

Tu aimeras :
Les NEIPA.

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.

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.

FRUITÉ

Tu aimes :
Les fruits côté fraicheur ?

Tu aimeras :
Les Sours aux fruits.

Tu aimes :
Le fruit côté pâtisserie, la gourmandise ?

Tu aimeras :
Les Pastry Sours.

ACIDE

Tu aimes :
Les agrumes, les fruits, l'acidulé ?

Tu aimeras :
Les Sours (les Berliner Weisse, les Göse, 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)

TASTY FOOD

BURGERS
NOS SMASH

CLASSIC SMASH ..... 10,50€
Bun brioché, steak de boeuf 75 gr, double cheddar, sauce smash (ketchup, yellow mustard), oignons rouges & frites

DOUBLE SMASH ..... 13,50€
Bun brioché, steak de boeuf 150 gr, double cheddar, sauce smash (ketchup, yellow mustard), oignons rouges & frites

DOUBLE SMASH BACON ..... 15,50€
Bun brioché, steak de boeuf 150 gr, bacon grillé, double cheddar, yellow mustard, ketchup, jalapeño & frites

OPTION FRITES CHEDDAR, BACON, OIGNONS FRITS + 2€

BURGERS

PEPPER ..... 18,50€
Bun brioché, double steak de bœuf 150 gr, bacon, cheddar, salade, oignons rouges, sauce au poivre & frites

CHICKEN BURGER ..... 15,50€
Bun's brioché, aiguillettes poulet panées aux céréales, cheddar, sauce tartare, oignons rouges & frites

Option végé (veggie steak)

OPTION FRITES CHEDDAR, BACON, OIGNONS FRITS + 2€

CLASSIQUES

FISH AND CHIPS ..... 14,50€
Frites, salade et sauce tartare

POUTINE AU POULET ..... 14,00€
Frites, aiguillettes de poulet panées, sauce cheddar, chips de bacon & oignons frits

SALADES

CAESAR ..... 14,50€
Aiguillettes de poulet panées, salade, œuf mollet, sauce caesar, croûtons & Grana Padano

Option végé (veggie nuggets)

DESSERTS

BRIOCHE PERDUE ..... 6,50 €
Glace yaourt, caramel beurre salé

MOELLEUX AU CHOCOLAT ..... 6,50 €
Glace vanille

BANOFFEE ..... 6,50€
Spéculoos, banane, confiture de lait & crème fouettée

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€



Prix ttc service compris
Liste des allergènes cf. page 2

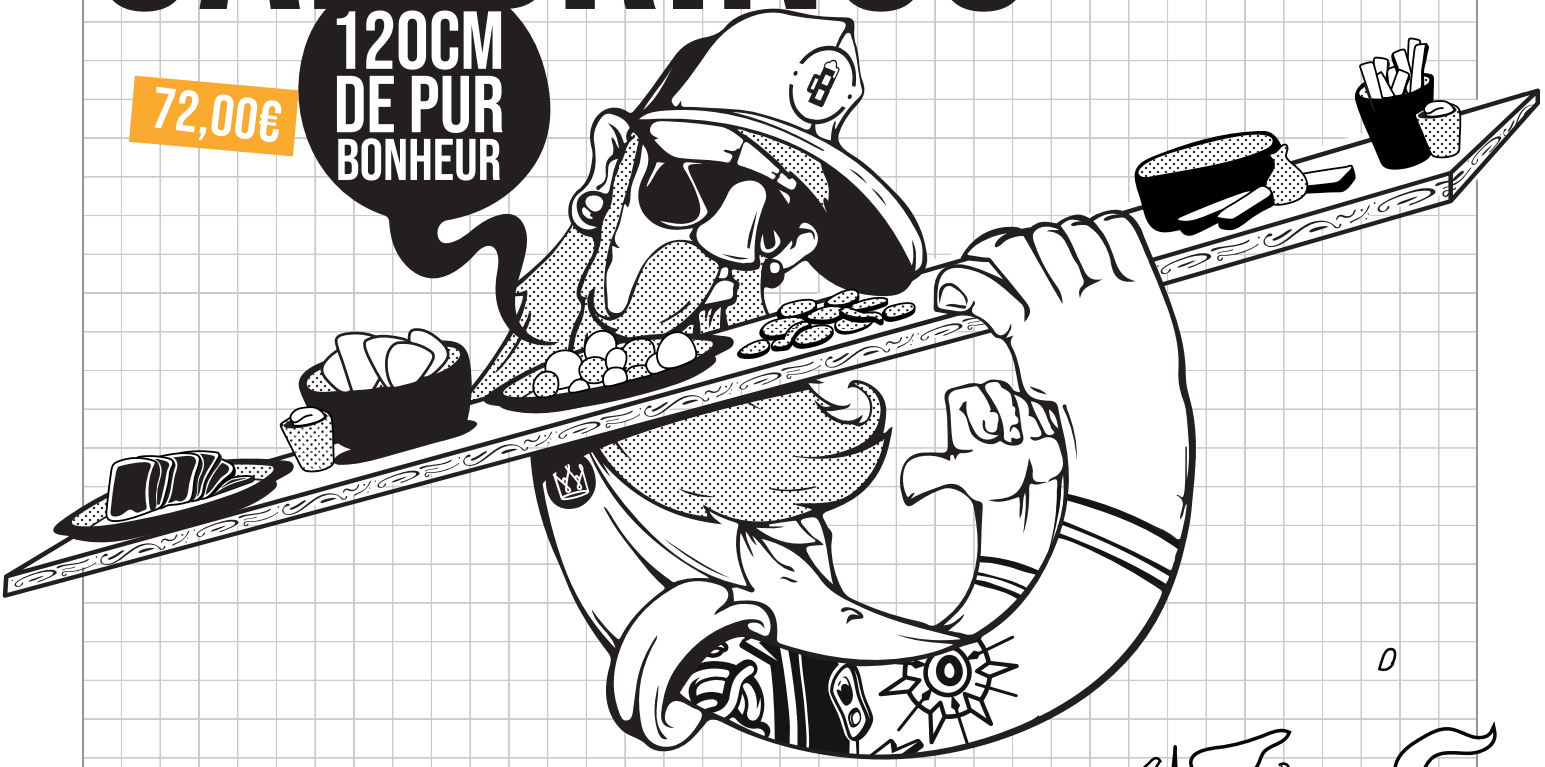
PLANCHE GAMBRINUS

UN MIX DE SAVEURS À PARTAGER

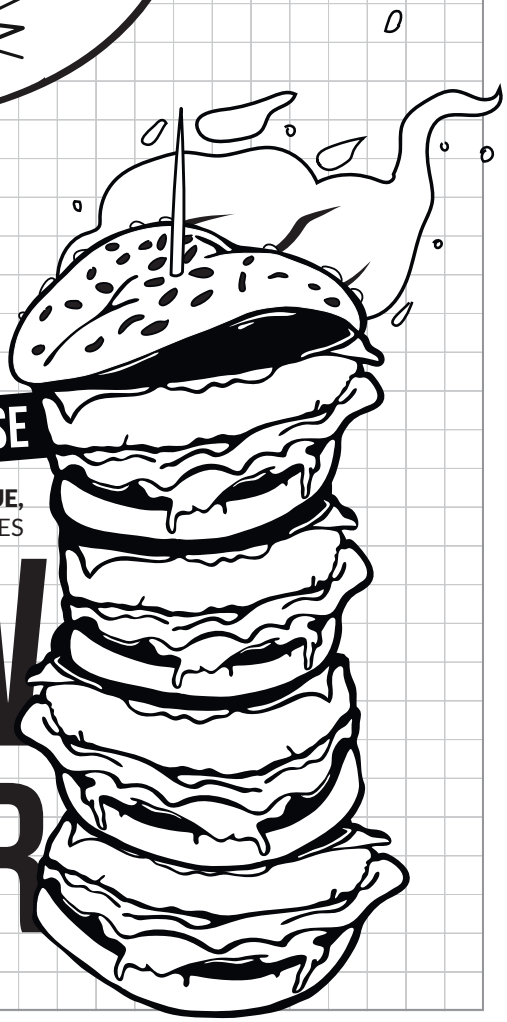
Camembert rôti, fuet, cheese'n'fries, chicken crispy, bouchées aligot x5, croquettes chorizo x5, nachos, houmous, tataki de boeuf (100g)

120CM DE PUR BONHEUR

72,00€



IDÉAL POUR TOUS VOS ÉVÈNEMENTS



75,00€ GRANDIOSE

6 BURGERS SERVIS SUR PIQUE,
SAUCE CHEDDAR ET FRITES

ARROW CLASSIC BURGER

SHARE FOOD

À PARTAGER

CLASSIC SMASH ..... 7,50€
Bun brioché, steak de boeuf 75 gr, double cheddar, sauce smash (ketchup, yellow mustard), oignons rouges

DOUBLE SMASH ..... 10,50€
Bun brioché, steak de boeuf 150 gr, double cheddar, sauce smash (ketchup, yellow mustard), oignons rouges

FRITES ..... 5,00€
Tout simplement délicieuses

CAMEMBERT RÔTI ..... 12,50€
Miel, romarin & petits pains grillés

CRUMBLE POTIMARRON, COMTÉ ..... 12,00€
Potimarron rôti, crumble au Grana Padano

HOUMOUS ..... 5,50€
Petits pains grillés

TATAKI DE BOEUF ..... 14,00€
Boeuf mariné (200g), sauce soja gingembre & citron vert

CHEESE'N FRIES ..... 8,50€
Frites, sauce cheddar, chips de bacon et oignons frits

NACHOS ..... 7,50€
Que se paso , Ol del paso ! Chips de tortilla, guacamole, oignons frits & sauce cheddar

BOUCHÉES ALIGOT 5 PCS ..... 8,00€
L'aligot version Bièro ! Coeur fondant & crème de champignon

FUET 150G ..... 7,50€
Sauciflard catalan, banger du grignotage apéro

FISH & CHIPS ..... 14,50€
Frites, salade et sauce tartare

CROQUETTES CHORIZO 5 PCS ..... 8,50€
Crémeuses à souhait ! Béchamel & chorizo

CHICKEN CRISPY ..... 9,00€
Tenders de poulet panés et sauce barbecue

CROC BIÈRO ..... 11,00€
Jambon, mozza, emmental, béchamel, sauce cheddar, oignons frits

PLANCHES

LA CHARCUT' ..... 21,50€
La team charcut' au grand complet !

LA FROMAGE ..... 20,00€
Comté, Cabécou, et Tomme grise

LA MIXTE DISPONIBLE À TOUTE HEURE ..... 25,00€
La team charcut' au grand complet + Comté, Tomme grise et Cabécou

LA MIXTE XXL ..... 72,50€
La team charcut' au grand complet + Comté, Tomme grise et Cabécou... 3x plus de plaisir !

LA GAMBRINUS ..... 72,00€
Camembert rôti, fuet, cheese'n'fries, chicken crispy, bouchées aligot x5, croquettes chorizo x5, nachos, houmous, tataki de boeuf (100g)

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

BRIOCHE PERDUE ..... 6,50 €
Glace yaourt, caramel beurre salé

MOELLEUX AU CHOCOLAT ..... 6,50 €
Glace vanille

BANOFFEE ..... 6,50€
Spéculoos, banane, confiture de lait & crème fouettée

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€



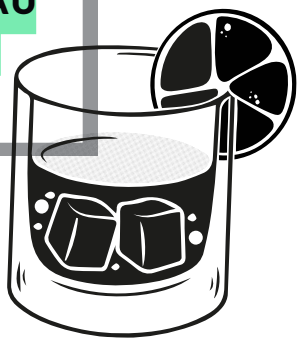
DIGESTIF

RHUM ARRANGÉ 4CL ..... 7,00€
MENDA LIQUEUR DE MENTHE 6CL ..... 7,00€

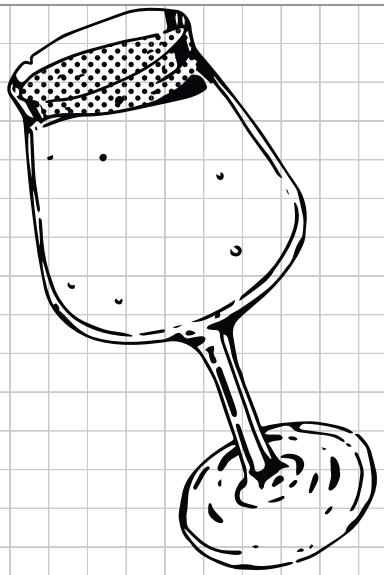
Pssst, t'as quelque chose à fêter ?
On t'ouvre même en dehors de nos jours d'ouverture !

Écris à event@groupevbr.com

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



Prix ttc service compris
Liste des allergènes cf. page 2



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.

SOFTS

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

JUS DE FRUITS BIO 25CL ..... 4,50€
Pressoir Pays-Basque
Tomate

TTIKI 25CL ..... 4,50€
ACE, abricot, ananas, orange, pomme

TONIC BIO & ARTISANAL 20CL ..... 4,40€
Classique, ginger beer

THÉ GLACÉ ARTISANAL 25CL ..... 4,50€
Eusko tea

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
Orange et mandarine

BIÈRES 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

APÉRITIFS

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

4CL

HÉCATE - LA DÉBAUCHE ..... 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

TU VEUX BOIRE UN SPI' ? DEMANDE AU BARMAN, TON AMI !

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
Frais, floral, fruité, vif, croquant et minéral.

DOMAINE ESTANDON, GRAIN D'AZUR
Région : Provence **Appellation :** IGP Var **5,00€ / 28,00€**
Cépages : Chardonnay
Vin fruité, rond, vif et équilibré.

BLANC DOUX

DOMAINE ORMARINE, ESPRIT DE VILLEMARIN **5,00€/28,00€**
Région : Languedoc **Appellation :** IGB Côtes de Thau Blanc
Cépages : Grenache Blanc, Terret Bourret, Colombard
Intense, fruits confits, miellé, gourmand et frais.

VIN ORANGE

DOMAINE SCARLATA, CARRÉ DE LUNE 75cl
Région : Languedoc **Appellation :** Vin de France **35,00€**
Cépages : Ugni Blanc
Vin vif, minéral, notes d'agrumes.



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, INSOLENCE
Région : Provence **Appellation :** IGP Méditerrannée **5,50€ / 31,00€**
Cépages : Grenache Noir, Syrah
Joli fruit, notes de fraise, vif et gourmand.

DISPO AUSSI EN MAGNUM ! - 65€

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.

DOMAINE MAS DEL PÉRIÉ, JOUR FRUIT
Région : Cahors **Appellation :** Cahors **6,00€ / 34,00€**
Cépages : Malbec
Fruité, juteux, souple.

CHAMPAGNE

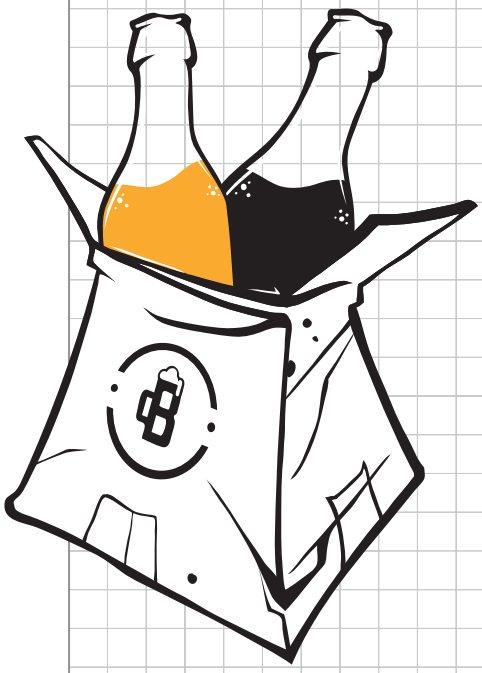
LALLIER SÉRIE R019, BRUT 75cl
Région : Champagne **Appellation :** Champagne **85,00€**
Cépages : Chardonnay, Pinot noir
Notes d'agrumes, de fruits blancset de brioche, bulles fines, bouche fraîche, intense et fruitée.

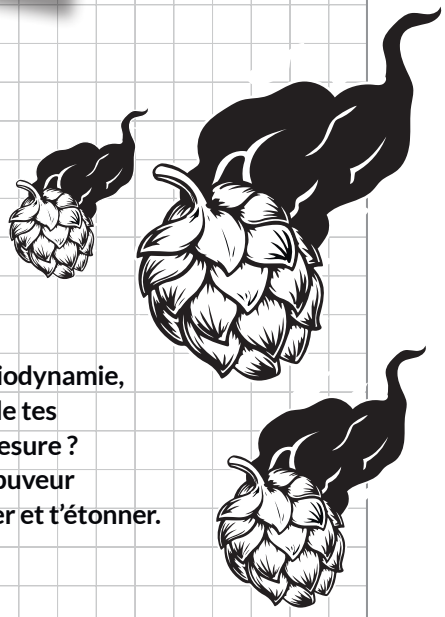
SANDRIN, À TRAVERS CELLES, EXTRA BRUT
Région : Champagne **Appellation :** Champagne **105,00€**
Cépages : Pinot noir, Pinot blanc
Fruité , floral, touches salines en bouche, complexité, gourmandise, précision et équilibre.

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'IMPRESSIONNER





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**, 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.